



Electronic Induction Cooktop

Safety Instructions 2-5

Operating Instructions

Cookware Recommendations7-9, 14
Error Alerts13
Features of Your Cooktop6
How Induction Cooking Works7
Kitchen Timer12
Locking the Cooktop13
Low Setting12
Setting the Controls10-12
Surface Elements 13

Care and Cleaning

Control Lock Pad 15
Glass Cooktop 16, 17
Packaging Tape 15

Troubleshooting Tips 18, 19

Consumer Support

Consumer Support Back Cover
Product Registration21, 22
Warranty 23

Owner's Manual

PHP900
PHP960

Table de cuisson

à induction électronique

Manuel d'utilisation

La section française commence à la page 27

Anafe

de inducción electrónica

Manual del propietario

La sección en español empieza en la página 51

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label under the cooktop.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

⚠ CAUTION:

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

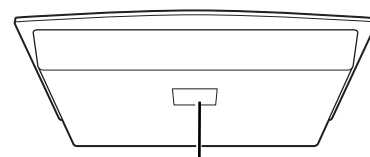
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

- Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more COOKING ELEMENTS of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the Cooking Elements. The pan detection sensors will not allow the affected Cooking Element to operate without a pan present.

- Utensil handles should be turned inward and should not extend over adjacent cooking elements to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil.
- Never leave prepared food on the cooking elements unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt or become damaged.
- Protective liners: Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop. Only use aluminum foil as recommended after the cooking process, if used as a cover to be placed over the food. Any other use of aluminum foil may result in the risk of electric shock, fire or short circuit.
- Avoid placing any objects on or near the keypads in order to prevent accidental activation of the cooktop controls.
- Know which touch key pad controls each surface element.
- Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When flaming food under the hood, turn fan on. Refer to hood manufacturer's instructions for cleaning.

Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located under the cooktop. Please see the illustration for exact location. Remember to record the serial number BEFORE INSTALLATION of the cooktop (See Product Registration on the front cover). The serial plate is located under the burner box of the cooktop.



Name plate location

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

ge.com

⚠ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the cooktop power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.
- Always keep dish towels, dishcloths, pot holders and other linens a safe distance away from your cooktop.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop. They may become hot and could cause burns.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface elements. Do not use a towel or other bulky cloth. Such cloths can catch fire on a hot surface element.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface element by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.
Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



WARNING! SAFETY PRECAUTIONS

- Do not touch glass ceramic surface elements while cooking. This surface may be hot enough to burn even though it may appear dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the cooking surface. Note the hot indicator lights and allow sufficient time for cooling first.

Hot surfaces may include both the cooktop and areas facing the cooktop.
- 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 any nearby surface elements.
- Always turn off the surface element control before removing the cookware.
- Never leave surface elements unattended at high heat settings. Boilovers may cause smoking and greasy spillovers may ignite.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium-high heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use little fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep-fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep-fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not store flammable materials near the cooktop.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food on the cooktop when not in use.
- Keep cooktop clean and free of accumulation of grease or spillovers which may ignite.
- Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.
- Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

⚠ WARNING!**INDUCTION SURFACE ELEMENTS**

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

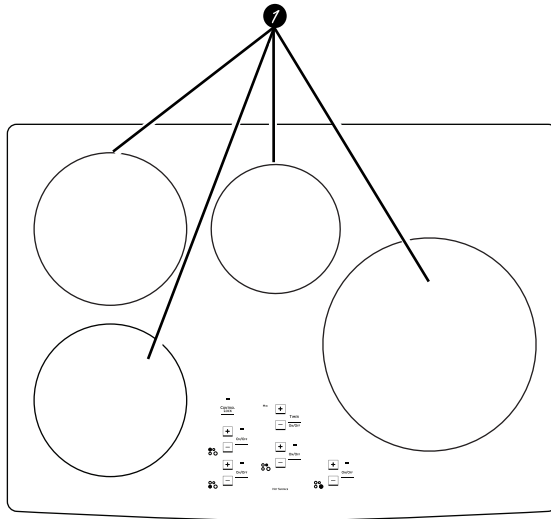
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry.
 - Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
 - Do not place or store items on top of the glass cooktop surface when it is not in use.
 - Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
 - Avoid heating an empty pan. Doing so may damage the cooktop and the pan.
 - Do not allow water, other liquids or grease to remain on the cooktop.
 - Do not operate the glass surface elements if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass cooktop become broken.
 - Spilled or burnt-on foods may cause accidental activation or deactivation of the keypad. Clean the keypad thoroughly, and controls will resume normal operation.
 - Clean the cooktop with caution. Always lock the control panel using the control lock feature and wait until the entire glass surface is cool before attempting to clean the cooktop. See the *Locking the Cooktop* section for details. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface element, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- NOTE:** We recommend that you avoid wiping any surface element areas until they have cooled and the indicator light has gone off. **Sugar spills are the exception to this.** Please see the *Cleaning the glass cooktop* section.
- To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply the cleaning cream to the glass surface when it is hot.
 - After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all the cleaning cream residue.
 - Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
 - Large scratches or impacts to cooktops can lead to broken or shattered glass.
 - Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned **OFF**.
 - Do not stand on the glass cooktop.



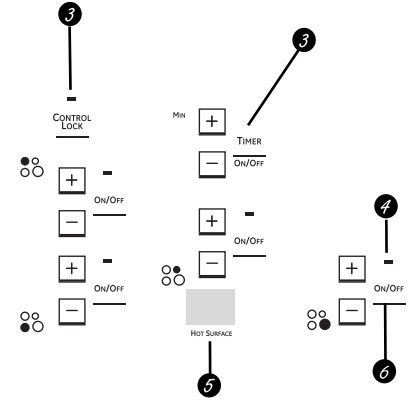
**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Features of your cooktop.

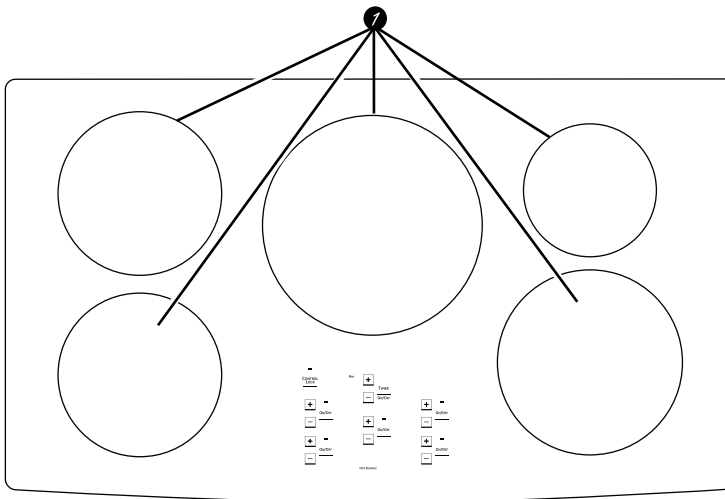
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



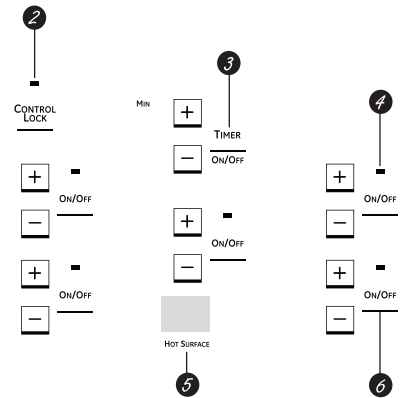
PHP900 30" Cooktops



NOTE: 30" models have cooking element location indicators next to each control.



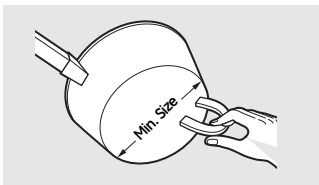
PHP960 36" Cooktops



Feature Index (Features and appearances may vary.)	Explained on page
1 Cooking Elements	10
2 Control Lock	13
3 Kitchen Timer	12
4 ON Indicator Light (one for each element)	10
5 Hot Surface Indicator Light Area	12
6 Cooking Element ON/OFF Control	10

How induction cooking works.

ge.com



Use the minimum size pan for the element. The pan material is correct if a magnet sticks to the bottom.

The elements beneath the cooking surface produce a magnetic field that causes the electrons in the ferrous metal pan to vibrate and produce heat.

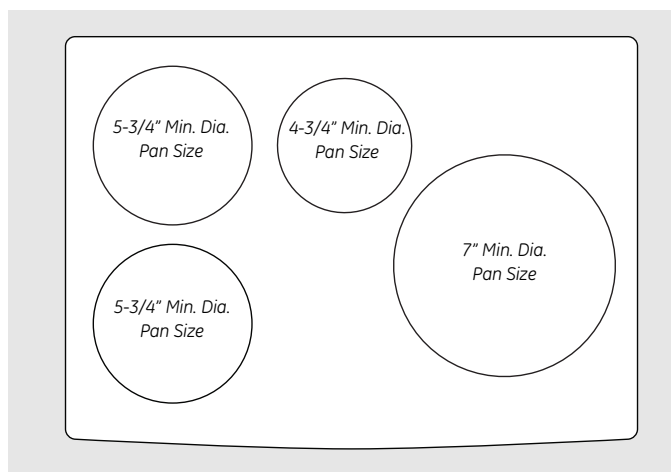
The cooking surface itself does not heat. Heat is produced in the cooking pan, and cannot be generated until a pan is placed on the cooking surface.

When the element is activated, the pan begins to heat immediately and in turn heats the contents of the pan.

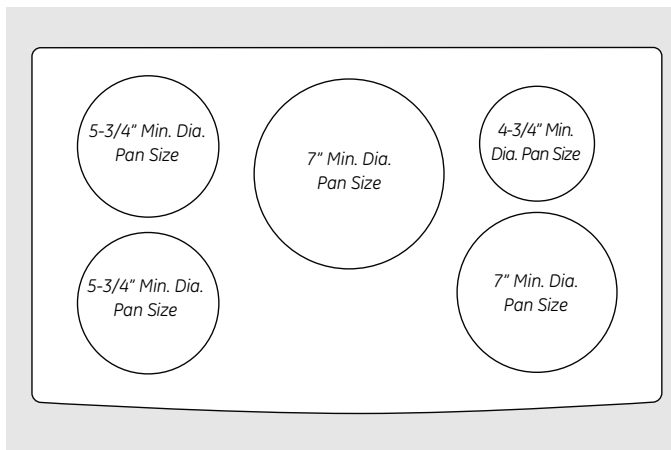
Magnetic induction cooking requires the use of cookware made of ferrous metals—metals to which magnets will stick, such as iron or steel.

Use pans that fit the element size. The pan must be large enough for the safety sensor to activate an element.

The cooktop will not start if a very small steel or iron utensil (less than the minimum size across the bottom) is placed on the cooking surface when the unit is turned on—items such as steel spatulas, cooking spoons, knives and other small utensils.



30" Wide Cooktop. Use the minimum size pan shown for each cooking element.



36" Wide Cooktop. Use the minimum size pan shown for each cooking element.

Using the correct size cookware

Each cooking element requires a MINIMUM pan size. If the pan is properly centered, and of the correct material, but is too small for the cooking element, the element cannot be activated. The display will flash "F" along with the power level selected.

Cookware larger than the element ring may be used; however, heat will only occur above the element.

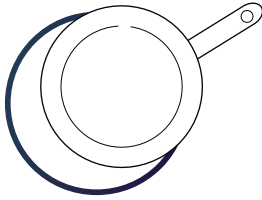
For best results, the cookware must make FULL contact with the glass surface.

Do not allow the bottom of the pan or cookware to touch the surrounding metal cooktop trim or to overlap the cooktop controls.

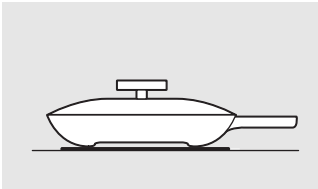
For best performance, match the pan size to the element size. Using a smaller pot on a larger burner will generate less power at any given setting.

Choosing the correct cookware to use.

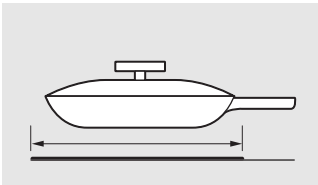
INCORRECT



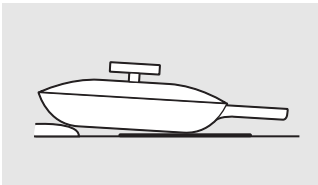
Cookware not centered on cooking element surface.



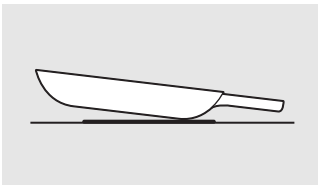
Curved or warped pan bottoms or sides.



Pan does not meet the minimum size required for the cooking element used.

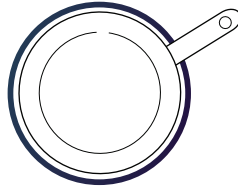


Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.

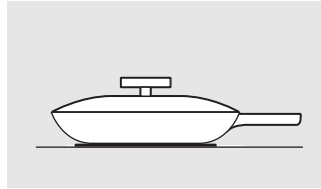


Heavy handle tilts pan.

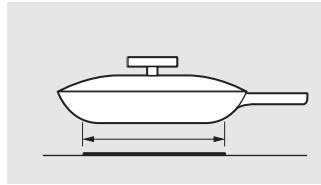
CORRECT



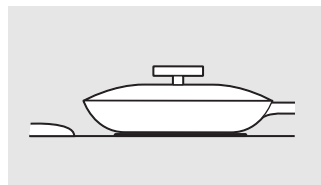
Cookware centered correctly on cooking element surface.



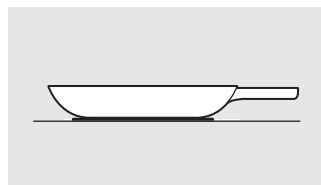
Flat pan bottom.



Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element used.



Pan bottom rests completely on the cooktop surface.



Pan is properly balanced.

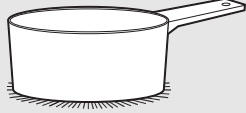
Cookware recommendations

Cookware must fully contact the surface of the cooking element.

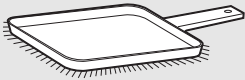
Use flat-bottomed pans sized to fit the cooking element and also to the amount of food being prepared.

CAUTION:

- The cooking elements may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur.
- DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS directly with hands. Always use mitts or pot holders to protect hands from burns.
- DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface. Doing so may permanently damage the appearance of the ceramic cooktop.



Use flat-bottomed pans.



Use a griddle.



Use a flat-bottomed wok.

Suitable Cookware

Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution and even cooking results. Choose cookware made of magnetic stainless steel, enamel coated cast iron, enameled steel and combinations of these materials.

Some cookware is specifically identified by the manufacturer for use with induction cooktops. Use a magnet to test if the cookware will work.

Flat-bottomed pans give best results. Pans with rims or slight ridges can be used.

Round pans give best results. Pans with warped or curved bottoms will not heat evenly.

For wok cooking, use a flat-bottomed wok. Do not use a wok with a support ring.

Cookware "noise"

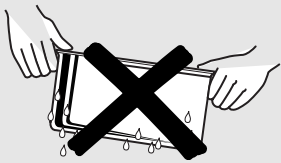
Slight sounds may be produced by different types of cookware. Heavier pans such as enameled cast iron produce less noise than a lighter weight multi-ply stainless steel pan. The size of the pan, and the amount of contents, can also contribute to the sound level.

When using adjacent elements that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermitted "hum". These noises can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the elements. Pans that completely cover the element ring will produce less noise.

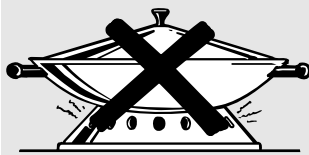
A low "humming" noise is normal particularly on high settings.

For Best Results

- Do not place wet pans or lids on the cooking surface or induction rings.
- Do not place wet fingers on the glass cooktop. Wipe up spills on the controls with dry hands.
- Do not use woks with support rings. This type of wok will not heat on an induction element.
- Use only a flat-bottomed wok, available from many cookware manufacturers. The bottom of the wok should match the diameter of the induction ring to insure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers, deep-fat fryers, etc. Cookware with flat bottoms that match the size of the surface element being used will produce the best results.



Do not place wet pans on the glass cooktop.

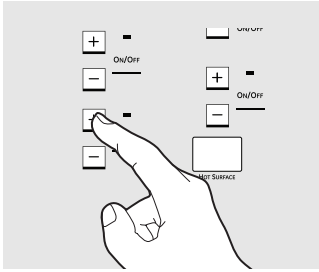


Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

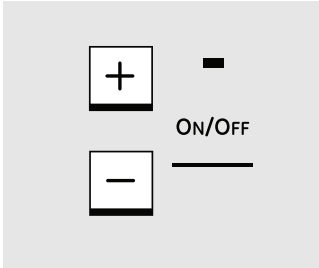
Setting the controls.



Using the Touch Control.

Touch the pad lightly with the flat part of your fingertip. Touch the center of the pad to ensure the cooktop response.

A "beep" sound can be heard with each touch to any pad.



Operating the Cooking Elements

Each of the cooking elements have separate **ON/OFF** pads and LED display. Be sure to use cookware that meets the minimum pan size requirements.

To turn on a cooking element:

- 1 Place a pan with food onto the induction element. The pan size should match the indicator ring.
- 2 Touch the **ON/OFF** pad. "5" will flash in the display.
- 3 Touch the **(+)** or **(-)** pad to select power level and to activate the induction element. A sound will beep. The **(+)** or **(-)** pad must be pressed within 10 seconds to activate the element.

NOTE: You can also touch and hold the pad to scroll quickly to the desired setting.

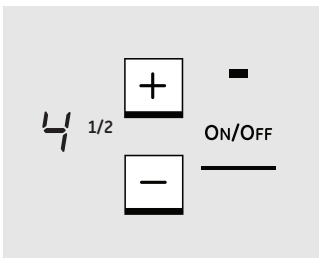
The induction circuit detects the pan and allows the element to be activated. Both the element ON indicator light and the cooktop HOT SURFACE light will illuminate. If no power level is selected within 10 seconds, the zone will be deactivated.

To turn the control to OFF, touch the **ON/OFF** pad. The induction element will be turned off and the display will be blank.

With an element control ON:

If a pan is removed or moved to off-center from the cooking ring, the control will flash "F" along with the power setting. After 30 seconds, the element will be deactivated and displays will turn off.

If the pan is placed back on the zone within 30 seconds, the flashing will stop and cooking will resume.



The power level with a fraction indicates the additional half-step setting.

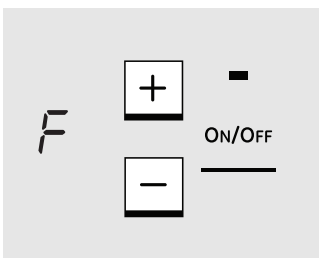
Power Level Settings

The cooktop offers 19 power levels, including a Boost setting. Power levels range from "L" to 9 in precise half-step increments. For example: 1, 1-1/2, 2, 2-1/2 and up to power level 9.

Power Level "L", the lowest setting, is recommended for "Keep Warm."

The power level increases one-half level with each touch.

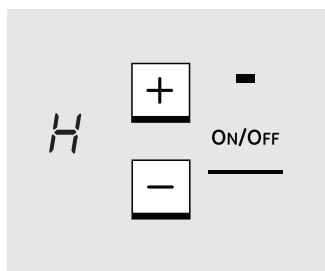
Power level 9 is the highest normal power setting.



Flashing "F" in the Display

If a pan is removed or moved off-center from the cooking ring during the cooking process, the control will flash "F" along with the power setting. The flashing "F" indicates that the pan is no longer detected. After 30 seconds, the element will be deactivated and the display will turn off.

If the pan is returned to the surface element within 30 seconds, the flashing "F" will disappear and cooking will resume.



"H" indicates that the Boost power level has been selected for rapid cooking and boiling.

Boost Setting

Boost is the highest power level, designed for large quantity rapid cooking and boiling. Boost will operate for a maximum of 10 minutes. After 10 minutes, it will automatically revert to power level 9.

Boost may be repeated after the initial 10 minute cycle.

CAUTION: Do not leave a pot unattended while in the Boost Mode.

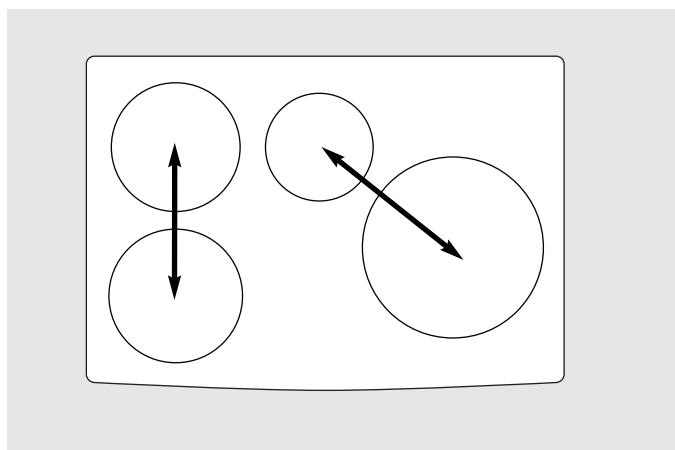
To start the Boost power setting:

- 1 Place a pan matching the size of the induction element over the selected indicator ring.
- 2 Touch the **ON/OFF** pad. "5" will flash in the display.
- 3 Touch and hold the **(+)** pad until the display reads "H."

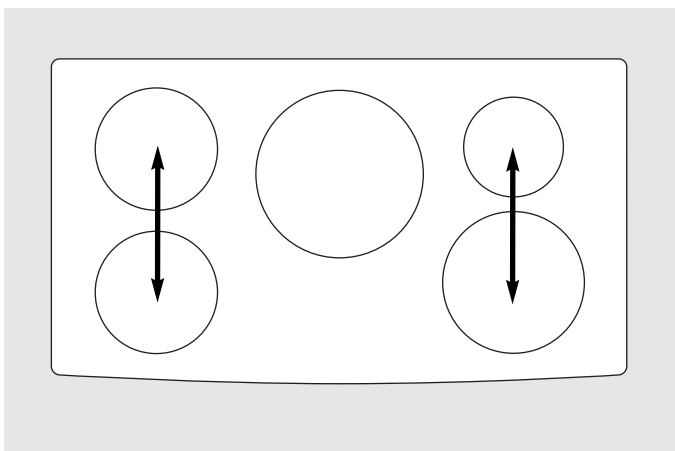
NOTE: If the pan is removed, the display will flash "F" alternating to "H". After 30 seconds, the elements will turn off automatically.

Sounds you may hear:

You may hear a slight "buzz" sound when cooking with the Boost or high mode. This is normal. The sound depends on the type of pot being used. Some pots will "buzz" louder depending on the material. A "buzz" sound may be heard if the pan contents are cold. As the pan heats, the sound will decrease. If the power level is reduced, the sound level will go down.



4 burner cooktops with right and left side (2) induction generators.



5 burner cooktops with right, left and center (3) induction generators.

Power Sharing

Four burner cooktops are divided into two separate heating zones. The right and left side cooking zones are powered by separate and independent induction generators. One generator controls 2 elements, or two cooking zones within a heating section share the power of one generator.

Five burner cooktops are divided into 3 zones. The right and left side have separate cooking zones and the large center element is another separate cooking zone.

Power Sharing is activated when both elements in the same cooking zone are activated and one element is set for Boost (H). The element that is not set for Boost will change to a lower power level. This is called Power Sharing. When Boost operation is complete (10 minutes), the other element may be reset to any power level. Both elements can operate simultaneously at normal power level settings of "L" to 9.

IMPORTANT NOTE FOR FOUR BURNER MODELS:

The elements on the right side share one generator. Both elements can operate at any non-Boost (level L to 9) power level at the same time. If the large front element is set for "H" or Boost, the smaller element at the right rear will be deactivated or turned off automatically. The smaller right rear element can be activated and set for any power level after the Boost operation of the larger element is completed (10 minutes).

Setting the controls.



CAUTION: Do not warm food on the "L" power level for more than two hours.

Using the "L" Low Setting

- 1 Place a pan with food onto the induction element. The pan size should match the indicator ring.
- 2 Touch the **ON/OFF** pad. "5" will flash in the display.
- 3 Touch the **(-)** pad until the display reads "L." A sound will beep.

Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to remove.

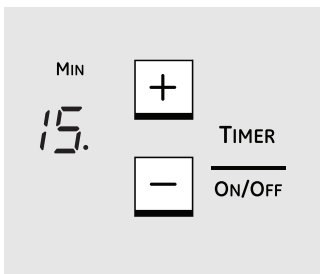
Use only cookware recommended for this cooktop.

The Low setting will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food.

Placing uncooked or cold food on surface element set for Low could result in food-borne illness.

For best results, all food set for Low should be covered with a lid or aluminum foil. Pastries or breads should be vented to allow moisture to escape.

Always use pot holders or oven mitts when removing food from the element set for Low as cookware and plates will be hot.



Using the Kitchen Timer

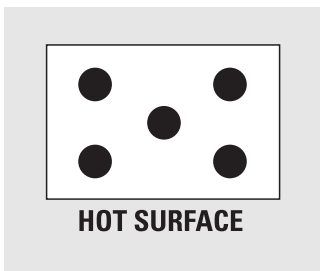
NOTE: Use the kitchen timer to measure cooking time or as a reminder. The kitchen timer does not control the cooking elements.

- 1 Touch the Timer **ON/OFF** pad.
- 2 Touch the **(+)** or **(-)** pad to choose the desired number of minutes. When the **(+)** or **(-)** pad is held for several seconds, the timer will increase or decrease at a faster rate. The timer will automatically start to count down the minutes you have selected within 5 seconds of the last entry. The display will show the minutes and a "." will flash.

- 3 The timer displays minutes remaining until it reaches one minute. At one minute, the timer will beep and start counting down seconds.

With one minute remaining, the timer will beep every 10 seconds. When all time has counted down, the timer will signal a long beep and the display will become blank.

Touch the **ON/OFF** pad to turn the timer off at any time. Touch **(+)** or **(-)** to add or subtract to the set time.



Hot Surface Indicator Light

A **HOT SURFACE** indicator light (one for each cooking element) will glow immediately when any element is activated. The indicator light(s) glow when the glass surface is hot, and will remain on until the surface has cooled to a temperature that is safe to touch.



Error Alerts (Flashing "E"/"c" and "E" "o")

Error alerts indicate a temporary problem that may be corrected by the user.

Clear Keypad—If the display flashes "E" alternating to "c", the keypad is sensing continuous activation of one or more keypads. Clean or clear any obstructions on the keypad area. Obstructions may be water, food spills, a utensil or other objects.

To resume cooking, touch the **ON/OFF** pad, then select the power level.

Over Temperature—If the display flashes "E" alternating to "o", the cooktop sensor indicates that the induction element or electronics have overheated.

Overheating of the element is caused by placing an empty pan on the element and selecting a high power level. The element sensor detects very high temperatures (above normal cooking temperatures), turns off the power and displays the error. A second potential cause of this error is a lack of cooling air to the bottom of the cooktop, which can cause overheating of the electronics. If this situation occurs, make sure the air inlet below the cooktop is unobstructed.

Touch the **ON/OFF** pad and allow the cooktop to cool for 30 to 45 minutes before operation can begin again.

If either of these conditions persist, call for service.

IMPORTANT: If the "E" flashes alone, without alternating to a "c" or "o", a hardware error has occurred. Call for service.



CONTROL
LOCK

Control Lock

IMPORTANT: As a convenience, you can lock the entire cooktop at any time when it is not in use or before cleaning. Locking the cooktop will prevent surface elements from being turned on accidentally.

To lock the cooktop:

Touch and hold the **CONTROL LOCK** pad for 5 seconds.

A two-beep signal will sound, and the **CONTROL LOCK** light will glow, indicating that the cooktop is locked.

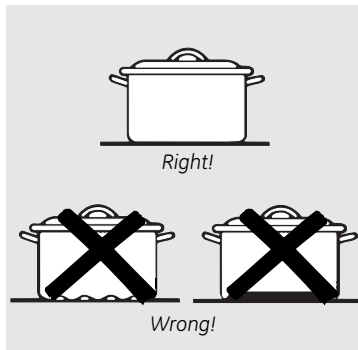
If the cooktop is locked while a surface element is in use, it will automatically turn off.

The **CONTROL LOCK** does not affect the timer. If Control Lock is set while the timer is counting down, it will continue to operate.

To unlock the cooktop:

Touch and hold the **CONTROL LOCK** pad again for 5 seconds. A two-beep signal will sound, and the **CONTROL LOCK** light will go out, indicating that the cooktop is unlocked.

Selecting types of cookware.



Note: Flat-bottomed canners are required for glass cooktops.

Observe the Following Points in Canning

When canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface elements.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE-DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE-DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER. Most syrup or sauce mixtures—and all types of frying—cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

- 1 Be sure the canner fits over the center of the surface element. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface element, use smaller-diameter pots for good canning results.
- 2 Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface elements and take a long time to boil water.
- 3 When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.

- 4 Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

NOTE: If your house has low voltage, canning may take longer than expected, even though directions have been carefully followed. The process time will be shortened by:

- (1) using a pressure canner, and
- (2) starting with **HOT** tap water for fastest heating of large quantities of water.

CAUTION:

- Safe canning requires that harmful microorganisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.
- After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.
- Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time, with no interruption in processing time, do not can on any cooktop surface element if your canner is not flat.

Care and cleaning of the cooktop.

ge.com

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

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.

NOTE: The adhesive must be removed from all parts before using the cooktop. It cannot be removed if it is baked on.

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.



Control Lock Pad

As a convenience, you can lock the entire cooktop at any time when it is not in use or before cleaning.

Locking the cooktop will prevent surface elements from being turned on accidentally.

Begin by locking the cooktop; see *Control Lock*, page 13.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Cleaning the glass cooktop.



Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.

Normal Daily Use Cleaning

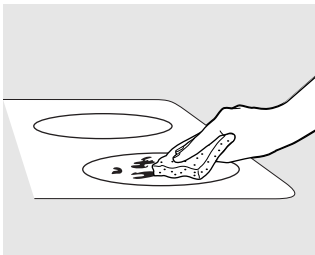
Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop.

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

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.

- 3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.
- 4 Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
- 5 Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

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



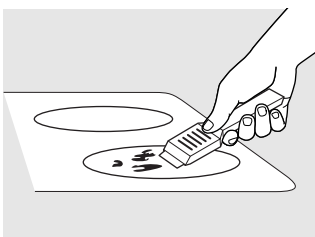
Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops or a Scotch-Brite® Multi-Purpose No Scratch blue scrub pad.

Burned-On Residue

WARNING: DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than the pad included with your cooktop.

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
- 3 Using the included CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.

- 4 If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
- 5 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under "To Order Parts" section on next page.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
- 3 After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.

- 4 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

Metal Marks and Scratches

- 1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.
These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.
- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.
This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

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

Glass surface—potential for permanent damage.

Our testing shows that if you are cooking high sugar mixtures such as jelly or fudge and have a spillover, it can cause permanent damage to the glass surface unless the spillover is immediately removed.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

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

To Order Parts

To order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

- National Parts Center** **800.626.2002**
- CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner**# WX10X300
- CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper**# WX10X0302
- Kit**# WB64X5027
(Kit includes cream and cooktop scraper)
- CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops**# WX10X350

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use pans that are recommended for induction, have flat bottoms and match the size of the surface element.
Surface elements do not work properly	Cooktop controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Check to be sure the correct control is set for the surface element you are using.
Flashing "F"	Wrong pan type.	<ul style="list-style-type: none"> Use a magnet to check that cookware is induction compatible.
	Pan is too small.	<ul style="list-style-type: none"> Flashing "F"—pan size is below the minimum size for the element. See the <i>Using the correct size cookware</i> section.
	Pan not positioned correctly.	<ul style="list-style-type: none"> Center the pan in the cooking ring.
Scratches on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use recommended cleaning procedures. See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
	Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Glass surface – potential for permanent damage</i> section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> Call a qualified technician for replacement.
Unresponsive keypad	Keypad is dirty.	<ul style="list-style-type: none"> Clean the keypad.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.

Problem	Possible Causes	What To Do
Pan detection/sizing not working properly	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use a flat induction capable pan that meets the minimum size for the element being used. See the <i>Using the correct size cookware</i> section.
	Pan is improperly placed.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the pan is centered on the corresponding surface element.
	Cooktop control improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see that the control is set properly.
Display flashing "E" alone (no other letter)	A hardware error has occurred.	<ul style="list-style-type: none"> Call for service.
Display flashing "E" alternating to "c"	Keypad Error, indicating keypad cleaning is needed.	<ul style="list-style-type: none"> Clean the keypad area. Wipe up spills or remove utensils from the keypad area.
Display flashing "E" alternating to "o"	Over Temperature, indicating over temperature of a surface element or electronics.	<ul style="list-style-type: none"> Remove an empty pan from the surface element. Allow the cooktop to cool down approximately 30 minutes. Check to be sure ventilation to the cooling system below the cooktop is not blocked.

Consumer Support	Troubleshooting Tips	Care and Cleaning	Operating Instructions	Safety Instructions
-------------------------	-----------------------------	--------------------------	-------------------------------	----------------------------

Notes.

GE Service Protection Plus™

GE, a name recognized worldwide for quality and dependability, offers you Service Protection Plus™—comprehensive protection on all your appliances—**No Matter What Brand!**

Benefits Include:

- Backed by GE
- All brands covered
- Unlimited service calls
- All parts and labor costs included
- No out-of-pocket expenses
- No hidden deductibles
- One 800 number to call

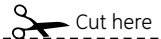
***We'll Cover Any
Appliance. Anywhere.
Anytime.****

You will be completely satisfied with our service protection or you may request your money back on the remaining value of your contract. No questions asked. It's that simple.

Protect your refrigerator, dishwasher, washer and dryer, range, TV, VCR and much more—**any brand!** Plus there's no extra charge for emergency service and low monthly financing is available. Even icemaker coverage and food spoilage protection is offered. You can rest easy, knowing that all your valuable household products are protected against expensive repairs.

Place your confidence in GE and call us in the U.S. toll-free at **800.626.2224** for more information.

*All brands covered, up to 20 years old, in the continental U.S.



Please place in envelope and mail to:

General Electric Company
Warranty Registration Department
P.O. Box 32150
Louisville, KY 40232-2150

Consumer Product Ownership Registration

Dear Customer:

Thank you for purchasing our product and thank you for placing your confidence in us. We are proud to have you as a customer!

Follow these three steps to protect your new appliance investment:

1

Complete and mail your Consumer Product Ownership Registration today. Have the peace of mind of knowing we can contact you in the unlikely event of a safety modification.

2

After mailing the registration below, store this document in a safe place. It contains information you will need should you require service. Our service number is 800.GE.CARES (800.432.2737).

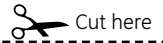
3

Read your Owner's Manual carefully. It will help you operate your new appliance properly.

Model Number

Serial Number

Important: If you did not get a registration card with your product, detach and return the form below to ensure that your product is registered, or register online at ge.com.



Consumer Product Ownership Registration



Model Number

Serial Number

Mr. Ms. Mrs. Miss

First Name

Last Name

Street Address

Apt. #

E-mail Address*

City

State

Zip Code

Date Placed In Use
Month

Day

Year

Phone Number

* Please provide your e-mail address to receive, via e-mail, discounts, special offers and other important communications from GE Appliances (GEA).

Check here if you do not want to receive communications from GEA's carefully selected partners.

FAILURE TO COMPLETE AND RETURN THIS CARD DOES NOT DIMINISH YOUR WARRANTY RIGHTS.

For more information about GEA's privacy and data usage policy, go to ge.com and click on "Privacy Policy" or call 800.626.2224.



GE Consumer & Industrial Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
ge.com

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

**OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1**

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: www.geappliances.ca		MAIL TO: P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: www.electromenagersge.ca		POSTER À: ONTARIO, L4Y 4G1
<input type="checkbox"/> MR./M	<input type="checkbox"/> MRS./MME.	FIRST NAME / PRÉNOM
<input type="checkbox"/> MISS/Mlle.	<input type="checkbox"/> MS.	LAST NAME / NOM
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE
		APT. NO / APP. / RR#
CITY / VILLE		PROVINCE
		POSTAL CODE / POSTAL
AREA CODE / IND. RÉG.	TELEPHONE	E-MAIL
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?		YES / OUI <input type="checkbox"/> NO / NON <input type="checkbox"/>
		IF YES / SI OUI: EXPIRATION Y/A M D/J
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND		MODEL / MODÈLE
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J	CORRESPONDENCE <input type="checkbox"/> ENGLISH CORRESPONDANCE <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. <input type="checkbox"/> Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.		

GE Electric Cooktop Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, visit us at ge.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). (In Canada, call 1.800.561.3344.) Please have serial number and model number available when calling for service.

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

For The Period Of: GE Will Provide:

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**, GE will also provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage caused after delivery.
- 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.
- Product not accessible to provide required service.

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

This 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 GE 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 GE Service location for service. In Alaska, the 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 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 in the USA: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Warrantor in Canada: Mabe Canada Inc., Burlington, Ontario

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Consumer Support	Troubleshooting Tips	Care and Cleaning	Operating Instructions	Safety Instructions
-------------------------	-----------------------------	--------------------------	-------------------------------	----------------------------

Notes.

Consignes de sécurité 28-31

Directives de fonctionnement

Caractéristiques de votre table de cuisson 32

Éléments de surface 39

Fonctionnement de la cuisson à induction 33

Messages d'erreur 39

Minuteur de cuisine 38

Niveau basse température 38

Recommandations sur la batterie de cuisine 33-35, 40

Réglage des commandes 36-38

Verrouillage de la table de cuisson 39

Nettoyage et entretien

Ruban d'emballage 41

Verrouillage des commandes 41

Vitre de la table de cuisson 42, 43

Astuces de dépannage 44-45

Assistance du consommateur

Assistance du consommateur 50

Garantie 49

**Transcrivez ici les numéros
de modèle et de série :**

Modèle N° _____

Série N° _____

Ces informations sont disponibles
sur l'étiquette située sous la table de cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION.

⚠ ATTENTION !

Pour votre sécurité, il est nécessaire de respecter scrupuleusement les informations de ce manuel pour réduire les risques d'incendie ou d'explosion, de choc électrique, ou pour éviter des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Cet appareil a été testé et il est conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nocives dans une installation domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous la forme de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en conformité avec les instructions, il peut provoquer des interférences nocives sur les communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences se produiront dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences nocives sur la réception radio ou télévision, ce qui peut être détecté en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en appliquant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise ou un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.

⚠ DANGER :

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent redoubler de prudence lors de l'utilisation d'une unité à induction ou à proximité de l'appareil en fonctionnement. Le champ électromagnétique peut affecter la bonne marche du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur sur votre situation particulière.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

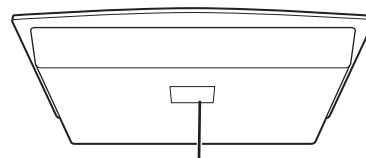
La loi californienne Safe Drinking Water and Toxic Enforcement oblige le gouverneur de Californie à publier la liste des substances connues en l'état pour provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres préjudices liés à la reproduction, et contraint les professionnels à prévenir les clients sur les risques d'une exposition potentielle à de telles substances.

- Utilisez un récipient de la taille appropriée. Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs ZONES DE CUISSON de différentes tailles. Sélectionnez des récipients possédant des fonds plats suffisamment grands pour recouvrir les zones de cuisson. Les capteurs de détection de récipient ne permettront pas le fonctionnement de la zone de cuisson à la puissance 2, sans la présence d'un récipient.

- Les manches des récipients doivent être orientés vers l'intérieur et ne doivent pas surplomber les zones de cuisson adjacentes, afin de réduire les risques de brûlures, d'allumage des matériaux inflammables et de renversement, provoqués par un contact accidentel avec l'ustensile.
- Ne laissez jamais de plat préparé sur les zones de cuisson sans surveillance. Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et des projections graisseuses qui peuvent s'enflammer, ou un récipient dont le contenu s'est évaporé après bouillonnement peut être endommagé ou fondre.
- Emballages protecteurs : n'utilisez pas de feuille d'aluminium pour envelopper une quelconque partie de la table de cuisson. Utilisez une feuille d'aluminium uniquement comme c'est recommandé après le processus de cuisson, dans le cas d'une utilisation comme un couvercle à placer au-dessus du plat. Toute autre utilisation d'une feuille d'aluminium peut provoquer un risque de choc électrique, d'incendie ou de court-circuit.
- Évitez de placer des objets sur ou à proximité du clavier à touches afin d'empêcher une activation accidentelle des commandes de la table de cuisson.
- Sachez la correspondance entre les touches de commande et les zones de cuisson activées.
- Nettoyez régulièrement l'appareil pour supprimer toute trace de graisse qui pourrait s'enflammer. Les hottes de ventilation et d'extraction et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans la hotte ou sur le filtre. Les dépôts graisseux du ventilateur peuvent s'enflammer. Dans le cas où le plat s'enflammerait pendant la cuisson, actionnez le ventilateur. Consultez le mode d'emploi du fabricant de la hotte pour son nettoyage.

Emplacement de la plaque de série

Le modèle et le numéro de série sont gravés sur la plaque de série. La plaque de série est située sous la table de cuisson. Consultez l'illustration ci-dessous pour connaître l'emplacement exact. Pensez à enregistrer le numéro de série AVANT L'INSTALLATION de la table de cuisson (consultez la section Enregistrement du produit au verso de la couverture). La plaque de série est située sous le boîtier des brûleurs de la table de cuisson.



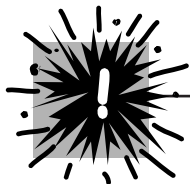
Emplacement de la plaque de série

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION.

⚠ ATTENTION !

Pour votre sécurité, il est nécessaire de respecter scrupuleusement les informations de ce manuel pour réduire les risques d'incendie ou d'explosion, de choc électrique, ou pour éviter des dommages matériels, des blessures ou la mort.



MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de respecter des consignes de sécurité basiques, et d'appliquer les mesures suivantes :

- Utilisez cet appareil uniquement pour son usage prévu, tel qu'il est décrit dans ce manuel.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une quelconque partie de la table de cuisson, sauf indication contraire dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, débranchez l'alimentation de la table de cuisson du tableau de distribution électrique en enlevant le fusible ou en actionnant le disjoncteur.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et raccordé à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- L'installateur doit montrer à l'utilisateur l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Notez-le pour s'y référer facilement.
- Ne laissez pas des enfants seuls—les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil est en fonctionnement. Il leur est formellement interdit de s'asseoir ou de se tenir sur une quelconque partie de l'appareil.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou avec toute partie de la table de cuisson.
- Interdisez à toute personne de grimper, de se tenir sur ou de s'accrocher à la table de cuisson.
- **DANGER :** les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être stockés dans les placards au-dessus de la table de cuisson—les enfants qui grimperaient sur l'appareil pour atteindre ces articles pourraient sérieusement se blesser.
- Tenez toujours éloignés les revêtements muraux, les rideaux ou les draperies combustibles à une distance suffisante de la table de cuisson.
- Tenez toujours éloignés les torchons, les lavettes, les poignées et le linge de maison à une distance suffisante de la table de cuisson.
- Tenez toujours éloignés les ustensiles en bois et en plastique, ainsi que les aliments en conserve, à une distance suffisante de la table de cuisson. Ils peuvent chauffer et provoquer des brûlures.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou lâches pendant l'utilisation de l'appareil. Les matériaux inflammables peuvent s'enflammer au contact des éléments de surface chauds et provoquer de sérieuses brûlures.
- Utilisez uniquement des poignées sèches—des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures à cause de la vapeur dégagée. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments de surface chauds. N'utilisez pas de serviette ou une autre étoffe encombrante. De telles étoffes peuvent s'enflammer au contact d'un élément de surface chaud.
- N'utilisez pas d'eau sur des feux gras. Ne saisissez jamais un récipient en flammes. Éteignez l'appareil avec les commandes. Étouffez le récipient en flammes sur un élément de surface en la recouvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une plaque de four ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique sec multiusage ou de type mousse.
- De la graisse en flammes en dehors d'un récipient peut être neutralisée en la recouvrant avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, en utilisant un extincteur chimique sec multiusage ou de type mousse.
- Lors de la préparation de plats à flamber sous la hotte, actionnez le ventilateur.



CUISINEZ BIEN LA VIANDE ET LA VOLAILLE...

Cuisinez bien la viande et la volaille—la viande au moins à une température INTERNE de 71°C et la volaille au moins à une température interne de 82°C. La cuisson à ces températures protège généralement contre les intoxications alimentaires.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION.



ATTENTION ! MESURES DE SÉCURITÉ

- Ne touchez pas les éléments de la surface vitrée en céramique pendant la cuisson. Cette surface peut être suffisamment chaude pour brûler, même si sa couleur paraît sombre. Pendant et après utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas des étoffes ou d'autres matériaux inflammables au contact de la surface de cuisson. Notez que l'indicateur de chaleur est allumé et laissez d'abord refroidir suffisamment de temps.

Les surfaces chaudes peuvent inclure la table de cuisson elle-même et les zones qui font face à la table de cuisson.
- Pour minimiser les risques de brûlures, d'allumage des matériaux inflammables et de renversement, le manche d'un récipient doit être tourné vers le centre de la table de cuisson, sans surplomber les éléments de surface chauds adjacents.
- Éteignez toujours la commande de l'élément de surface avant d'enlever l'ustensile.
- Ne laissez jamais des éléments de surface sans surveillance réglés sur des hautes températures. Des débordements par bouillonnement peuvent provoquer de la fumée et l'allumage des projections graisseuses.
- Gardez un oeil sur les aliments en cours de friture à des hautes températures ou à des températures moyennes-hautes.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments congelés et l'humidité sur les aliments frais peuvent provoquer le bouillonnement de la matière grasse chaude et son débordement hors du récipient.
- Utilisez peu de matière grasse pour une friture superficielle ou dans une friteuse. Le remplissage exagéré de matière grasse dans un récipient peut provoquer des projections graisseuses lors de l'ajout d'aliments.
- Si une combinaison d'huile ou de matière grasse doit être utilisée pour une friture, remuez-la avant de la chauffer car les graisses se mélangent lentement.
- Chauffez toujours lentement la matière grasse et surveillez-la pendant la cuisson.
- Utilisez un thermomètre de friture aussi souvent que possible pour empêcher la surchauffe de la matière grasse au-delà du point de fumée.
- Ne tentez jamais de déplacer un récipient remplie de matière grasse chaude, notamment une friteuse. Patientez jusqu'à ce qu'elle refroidisse.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité de la table de cuisson.
- Maintenez propres la hotte et les filtres à graisse pour conserver une bonne ventilation et pour éviter les feux de graisse.
- Ne stockez pas ou n'utilisez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre.
- Nettoyez uniquement les pièces listées dans le manuel d'utilisation.
- Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments sur la table de cuisson quand elle n'est pas en fonctionnement.
- Maintenez propre la table de cuisson et évitez l'accumulation des graisses ou des projections graisseuses qui pourraient s'enflammer.
- Ne chauffez jamais de récipients alimentaires non ouverts. La montée en pression peut faire exploser le récipient et provoquer des blessures.
- Ne laissez jamais de pots ou de plats de graisse à égoutter sur ou à proximité de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil pour se réchauffer ou chauffer la pièce.

⚠ ATTENTION !



ÉLÉMENTS DE SURFACE À INDUCTION

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.

- Évitez de rayer la vitre de la table de cuisson. La table de cuisson peut se rayer avec des objets comme des instruments tranchants, des bagues ou d'autres bijoux.
 - N'utilisez jamais la surface vitrée de la table de cuisson comme planche à découper.
 - Ne posez pas ou ne stockez pas d'articles sur la surface vitrée de la table de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.
 - Faites attention à la pose de cuillères ou d'autres ustensiles à remuer sur la surface vitrée de la table de cuisson, lorsqu'elle est en fonctionnement. Ils peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
 - Évitez de chauffer un récipient vide. Dans le cas contraire, cela pourrait endommager la table de cuisson et le récipient.
 - Ne laissez pas de l'eau, d'autres liquides ou de la graisse sur la table de cuisson.
 - N'utilisez pas les éléments de surface si la vitre est cassée. Des projections graisseuses ou des produits de nettoyage peuvent pénétrer dans la fissure et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié dès que la vitre de la table de cuisson est fendue.
 - La cuisson ou des projections d'aliments peut provoquer l'activation ou la désactivation des touches du clavier. Nettoyez soigneusement le clavier à touches et les commandes retrouveront un fonctionnement normal.
 - Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Verrouillez toujours le panneau de commandes à l'aide de la fonctionnalité de verrouillage des commandes et attendez que la surface vitrée entière ait refroidi, avant de nettoyer la table de cuisson. Consultez la section *Verrouillage de la table de cuisson* pour en savoir plus. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les projections sur un élément de surface chaud, faites attention aux brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques dans le cas d'une application sur une surface chaude.
- REMARQUE :** nous vous recommandons d'éviter d'essuyer les éléments de surface tant qu'ils ne sont pas froids et que l'indicateur de chaleur ne s'est pas éteint. **Les projections sucrées constituent une exception à la règle.** Consultez la section *Nettoyage de la vitre de la table de cuisson*.
- Pour éviter d'endommager éventuellement la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème de nettoyage sur la surface vitrée lorsqu'elle est chaude.
 - Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour supprimer tout résidu de crème de nettoyage.
 - Lisez et respectez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes de nettoyage.
 - De grandes rayures ou de gros impacts sur la table de cuisson peuvent conduire à briser ou fracasser la vitre.
 - 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 vous tenez pas sur la vitre de la table de cuisson.



LISEZ ET RESPECTEZ SCRUPULEUSEMENT
CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques de votre table de cuisson.

Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.

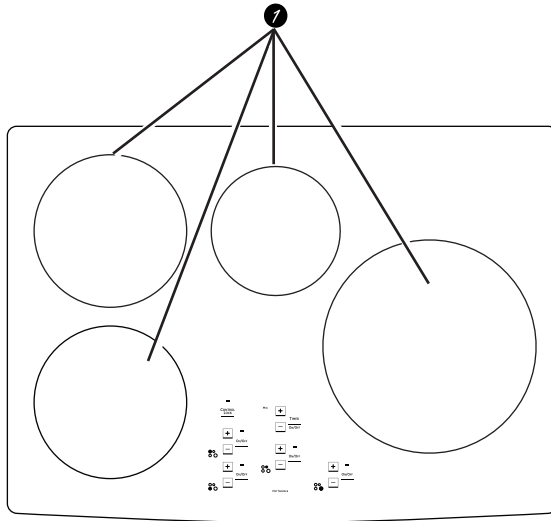
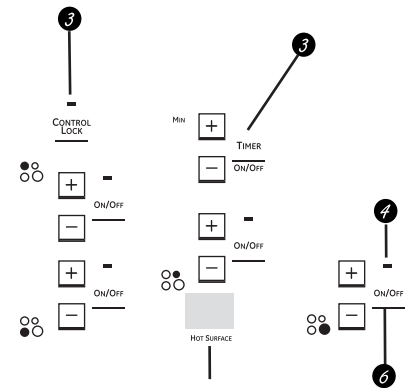


Table de cuisson de 76,2 cm (30") PHP900



REMARQUE : les modèles de 30" possèdent des indicateurs d'emplacement des éléments de cuisson à côté de chaque commande.

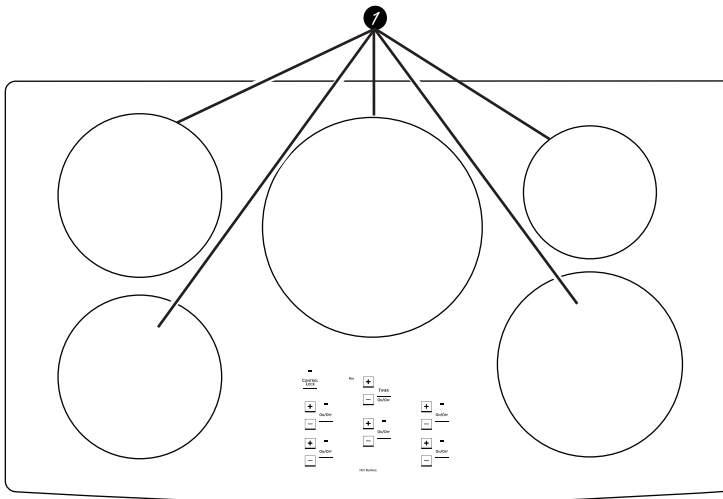
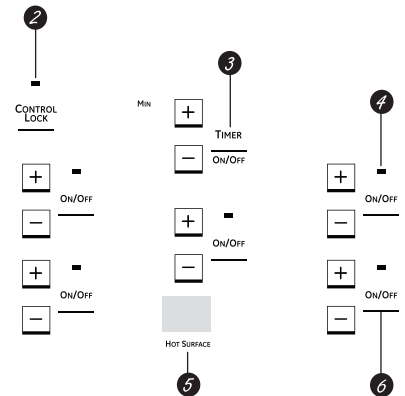
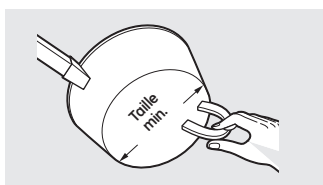


Table de cuisson de 91,4 cm (36") PHP960



<i>Index des caractéristiques (les caractéristiques et l'apparence peuvent varier)</i>	<i>Explication à la page</i>
1 Éléments de cuisson	36
2 Verrouillage des commandes	39
3 Minuteur de cuisine	38
4 Témoin lumineux ON (pour chaque élément)	36
5 Zone des témoins lumineux de surface chaude	38
6 Commande ON/OFF d'un élément de cuisson	36

Fonctionnement de la cuisson à induction.



Utilisez un récipient de la taille minimale pour chaque élément. Le matériau du récipient est correct si un aimant se colle sur son fond.

Les éléments situés sous la surface de cuisson produisent un champ magnétique qui fait vibrer les électrons dans le récipient en métal ferreux, produisant de la chaleur.

La surface de cuisson elle-même ne chauffe pas. La chaleur est produite dans le récipient de cuisson et ne peut être générée tant que le récipient n'est pas placé sur la surface de cuisson.

Lorsque l'élément est activé, le récipient commence à chauffer immédiatement et son contenu se réchauffe.

La cuisson par induction magnétique nécessite d'utiliser une batterie de

cuisine fabriquée à partir de métaux ferreux—des métaux sur lesquels un aimant se colle, comme le fer ou l'acier.

Utilisez des récipients dont la taille correspond à celle de l'élément. Le récipient doit être suffisamment grand pour que le capteur de sécurité active l'élément.

La table de cuisson ne démarrera pas si un ustensile en fer ou en acier très petit (inférieur à la taille minimale en largeur) est placé sur la surface de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement—comme une spatule en acier, des cuillères, des couteaux et d'autres petits instruments.

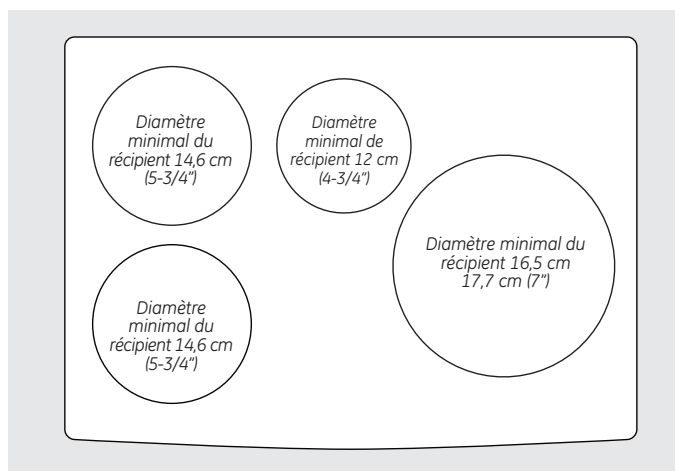


Table de cuisson d'une largeur de 76,2 cm (30"). Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

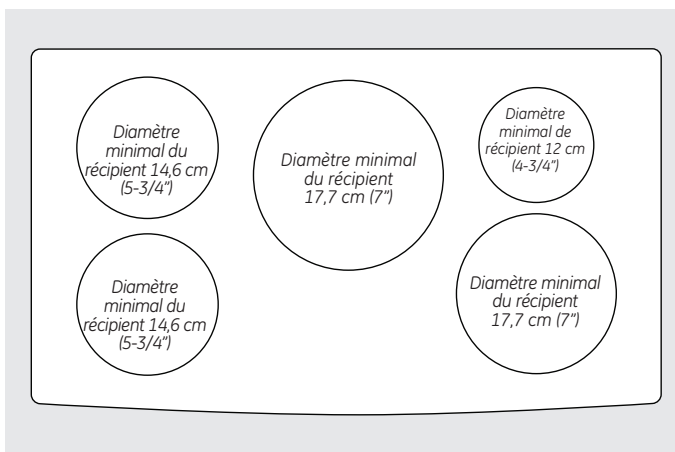


Table de cuisson d'une largeur de 91,4 cm (36"). Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

Utilisation d'une batterie de cuisson à la taille correcte

Chaque élément de cuisson nécessite un récipient d'une taille MINIMALE. Si le récipient est correctement centré, et fabriqué avec un métal correct, mais trop petit pour l'élément de cuisson, l'élément ne peut pas être activé. Un « F » clignotant s'affichera ainsi que le niveau de puissance sélectionné.

Un récipient plus grand que le cercle de l'élément peut être utilisé ; cependant, la chaleur se diffusera uniquement au-dessus de l'élément.

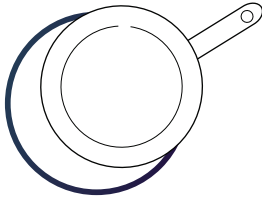
Pour de meilleurs résultats, le récipient doit être en contact TOTAL avec la surface vitrée.

Ne laissez pas le fond du récipient toucher la bordure métallique de la table de cuisson ou chevaucher les commandes de la table de cuisson.

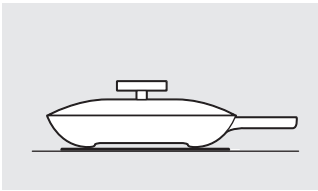
Pour de meilleures performances, faites correspondre la taille du récipient avec la taille de l'élément. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand brûleur générera moins de puissance à n'importe quel niveau.

Choix de la bonne batterie de cuisine à utiliser.

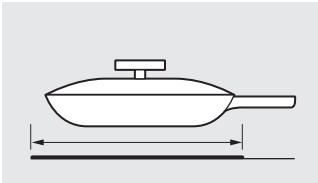
INCORRECT



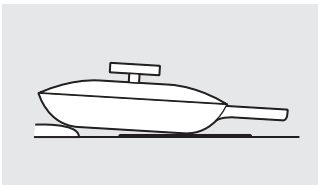
Le récipient n'est pas centré sur la surface de l'élément de cuisson.



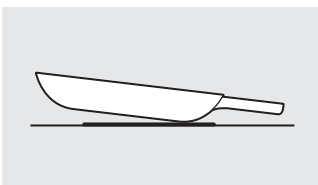
Le fond ou les côtés du récipient sont recourbés ou inclinés.



Le récipient ne correspond pas à la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.

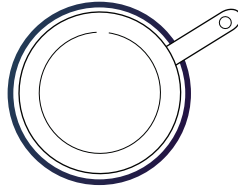


Le fond du récipient repose sur la bordure de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de l'élément de cuisson.

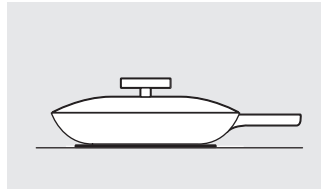


Un manche trop lourd incline le récipient.

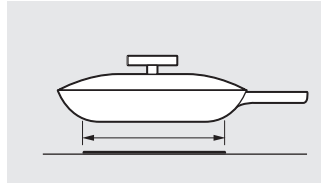
CORRECT



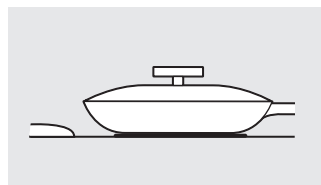
Le récipient est correctement centré sur la surface de l'élément de cuisson.



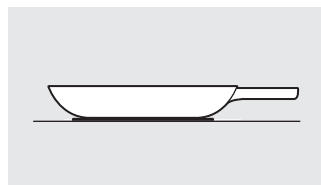
Le fond du récipient est plat.



Le récipient correspond à ou dépasse la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.



Le fond du récipient repose entièrement sur la surface de l'élément de cuisson.



Le récipient est correctement équilibré.

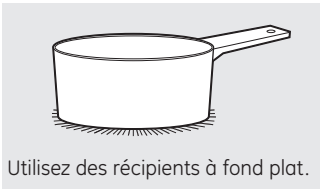
Recommandations sur la batterie de cuisine

La batterie de cuisine doit être en contact total avec la surface de l'élément de cuisson.

Utilisez des récipients à fond plat dont la taille correspond à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments à préparer.

DANGER :

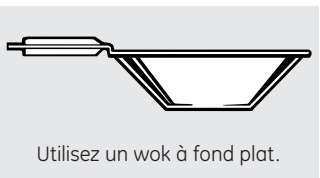
- Les éléments de cuisson peuvent apparaître comme froids lors de leur mise en fonctionnement et après avoir été arrêtés. La surface vitrée peut être CHAUDE à cause de la chaleur résiduelle provenant du récipient et par conséquent, il existe un risque de brûlures.
- NE TOUCHEZ PAS LE RÉCIPENT ou LA CASSEROLE directement avec les mains. Utilisez toujours des gants antichaleur ou des poignées pour protéger vos mains contre les brûlures.
- NE FAITES PAS GLISSER le récipient sur la surface de la table de cuisson. Cela pourrait endommager définitivement l'aspect de la table de cuisson en céramique.



Utilisez des récipients à fond plat.



Utilisez une plaque chauffante.



Utilisez un wok à fond plat.

Batterie de cuisine adaptée

Utilisez une batterie de cuisine de qualité, à fond massif pour une meilleure répartition de la chaleur et même de meilleurs résultats de cuisson. Choisissez une batterie de cuisine fabriquée en acier inoxydable aimanté, en fonte émaillée, en acier émaillé ou avec une combinaison de ces matériaux.

Certaines batteries de cuisine sont spécialement identifiées par le fabricant pour une utilisation avec les tables de cuisson à induction. Utilisez un aimant pour tester la validité d'une batterie de cuisine.

Les récipients à fond plat donnent les meilleurs résultats. Les récipients à bord ou striés peuvent être utilisés.

Les récipients ronds donnent de meilleurs résultats. Les récipients à fond courbe ou incliné ne chaufferont les aliments de manière homogène.

Pour la cuisine au wok, utilisez un wok à fond plat. N'utilisez pas de wok posé sur un socle circulaire.

Batterie de cuisine « bruyante »

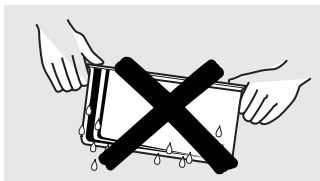
Différents types de batterie de cuisine produisent de légers sons. Les récipients massifs, comme ceux en fonte émaillée, produisent moins de bruit que les récipients en acier inoxydable multicouche plus légers. La taille du récipient, et la quantité d'aliments, peuvent aussi contribuer au niveau sonore.

Lors de l'utilisation d'éléments adjacents avec un certain niveau de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir entre eux et produire un faible sifflement ou un « bourdonnement » intermittent. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des éléments. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit.

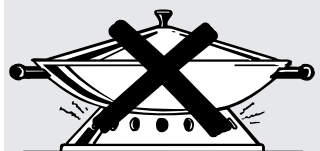
Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée.

Pour de meilleurs résultats

- Ne posez pas de récipients ou de couvercles mouillés sur la surface de cuisson ou sur les anneaux d'induction.
- Ne posez pas de doigt mouillé sur la vitre de la table de cuisson. Essuyez les projections sur les commandes avec les mains sèches.
- N'utilisez pas de wok posé sur un socle circulaire. Ce type de wok ne chauffera pas sur un élément à induction.
- Utilisez uniquement un wok à fond plat, disponible chez la plupart des fabricants de batterie de cuisine. Le fond du wok doit correspondre au diamètre de l'anneau d'induction, afin de garantir un contact correct.
- Certaines procédures de cuisson spéciales nécessitent un récipient particulier, comme un autocuiseur, une friteuse, etc. Les récipients à fond plat, qui correspondent à la taille de l'élément de surface utilisé, produiront les meilleurs résultats.



Ne posez pas de récipient mouillé sur la vitre de la table de cuisson.

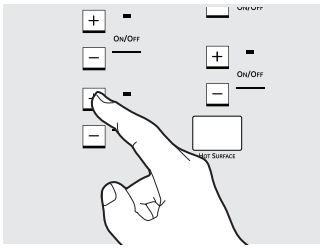


N'utilisez pas de wok équipé d'un socle circulaire sur la vitre de la table de cuisson.



Utilisez un wok à fond plat sur la vitre de la table de cuisson.

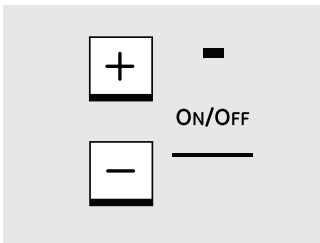
Réglage des commandes.



Utilisation des commandes à touche

Appuyez légèrement sur la touche avec la partie plate du bout de votre doigt. Appuyez au centre de la touche pour garantir une réponse de la table de cuisson.

Un « bip » retentira à chaque appui sur une touche.



Fonctionnement des éléments de cuisson

Chaque élément de cuisson dispose d'une touche ON/OFF indépendante et d'un affichage à diodes.

Assurez-vous d'utiliser une batterie de cuisine qui respecte les exigences de taille minimale.

Pour mettre en marche un élément de cuisson :

- 1 Placez un récipient avec un contenu alimentaire sur un élément à induction. La taille du récipient doit correspondre à celle de l'anneau indicateur.
- 2 Appuyez sur la touche **ON/OFF**. « 5 » s'affichera en clignotant.
- 3 Appuyez sur la touche (+) ou (-) pour sélectionner le niveau de puissance et activer l'élément à induction. Un bip retentit. Il est nécessaire d'appuyer sur la touche (+) ou (-) dans les 10 secondes qui suivent, pour activer l'élément.

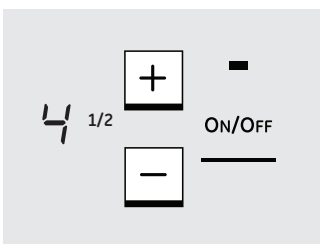
REMARQUE : vous pouvez aussi appuyer et tenir enfoncée la touche pour faire défiler rapidement les puissances et atteindre le réglage souhaité.

Le circuit d'induction détecte le récipient et autorise l'activation de l'élément. Le témoin lumineux ON et le témoin lumineux HOT SURFACE correspondant s'allument ensemble. Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné dans les 10 secondes, la zone sera désactivée.

Pour arrêter le processus, appuyez sur la touche **ON/OFF**. L'élément à induction s'arrêtera et l'affichage s'éteindra.

Lorsqu'un élément est activé sur ON :

Si le récipient est enlevé ou déplacé en dehors de l'anneau de cuisson, un « F » s'affichera en clignotant, ainsi que le niveau de puissance. Après 30 secondes, l'élément sera désactivé et l'affichage s'éteindra. Si le récipient est replacé sur la zone dans les 30 secondes, le clignotement s'arrêtera et la cuisson reprendra.



Le niveau de puissance avec une fraction indique un réglage par demi-point supplémentaire.

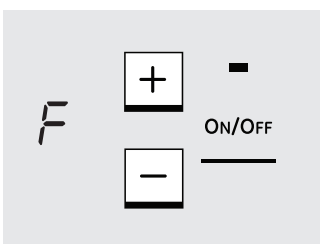
Réglage du niveau de puissance

La table de cuisson propose 19 niveaux de puissance, y compris un réglage de puissance renforcée. La plage de puissance s'étend de « L » à « 9 » par incréments d'une précision du demi-point. Par exemple : 1, 1-1/2, 2, 2-1/2 et ainsi de suite jusqu'à 9.

Le niveau de puissance « L », réglage le plus faible, est recommandé pour « tenir au chaud » un récipient.

Le niveau de puissance augmente d'un demi-point à chaque appui sur la touche.

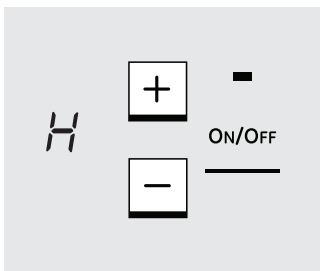
La puissance 9 est le niveau normal le plus élevé.



« F » s'affiche en clignotant

Si un récipient est enlevé ou déplacé en dehors de l'anneau de cuisson pendant le processus de cuisson, un « F » s'affichera en clignotant, ainsi que le niveau de puissance. Le « F » clignotant indique que le récipient n'est plus détecté. Après 30 secondes, l'élément sera désactivé et l'affichage s'éteindra.

Si le récipient est replacé sur l'élément de surface dans les 30 secondes, le « F » clignotant s'éteindra et la cuisson reprendra.



« H » indique que le niveau de puissance renforcée a été sélectionné pour une cuisson ou une ébullition rapide.

Puissance renforcée

Il s'agit du plus haut niveau de puissance, conçu pour une cuisson ou une ébullition rapide d'un contenu de grande quantité. La puissance renforcée fonctionnera au maximum pendant 10 minutes. Après ces 10 minutes, la puissance reviendra automatiquement au niveau 9.

Le réglage de puissance renforcée peut être répété après le cycle initial de 10 minutes.

DANGER : ne laissez pas un récipient sans surveillance avec le niveau de puissance renforcée.

Pour activer le niveau de puissance renforcée :

- 1 Placez un récipient dont la taille correspond à l'élément à induction sur l'anneau indicateur sélectionné.
- 2 Appuyez sur la touche **ON/OFF**. « 5 » s'affichera en clignotant.

- 3 Appuyez et tenez enfoncée la touche (+) jusqu'à ce que « H » s'affiche.

REMARQUE : si le récipient est enlevé, un « F » et un « H » s'afficheront alternativement en clignotant. Après 30 secondes, l'élément s'éteindra automatiquement.

Bruits éventuels :

Il est possible d'entendre un léger « bourdonnement » lors d'une cuisson avec le niveau de puissance renforcée. C'est normal. Le son dépend du type de récipient utilisé. Certains récipients « bourdonneront » plus forts en fonction du matériau. Un « bourdonnement » peut se produire si le contenu du récipient est froid. Au fur et à mesure que le récipient chauffe, le son diminuera. Si le niveau de puissance est diminué, le son diminuera aussi.

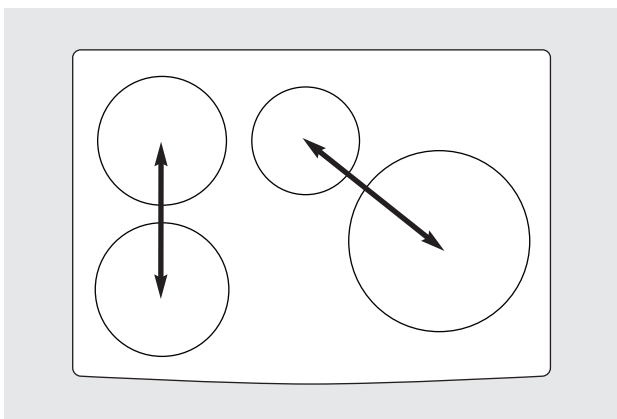


Table de cuisson à 4 brûleurs avec 2 générateurs d'induction côté gauche et côté droit.

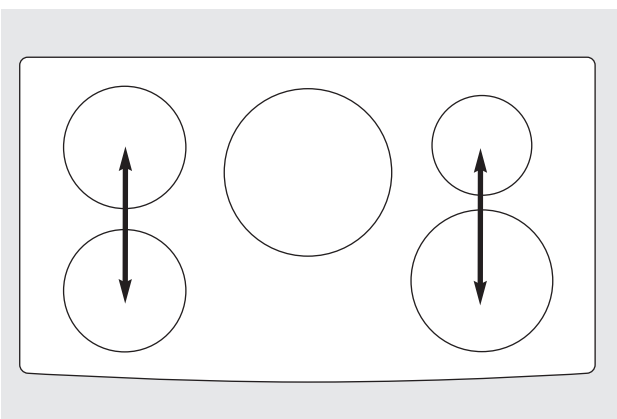


Table de cuisson à 5 brûleurs avec 3 générateurs d'induction côté gauche, centre et côté droit.

Partage de puissance

Les **tables de cuisson à quatre brûleurs** sont divisées en deux zones de chauffe séparées. Les zones de cuisson gauche et droite sont alimentées par des générateurs d'induction indépendants. Un générateur pilote 2 éléments ou les deux zones de cuisson d'une section de chauffe partageant la puissance d'un générateur.

Les **tables de cuisson à cinq brûleurs** sont divisées en trois zones. Les côtés gauche et droit disposent de zones de cuisson séparées et le grand élément central constitue une autre zone de cuisson indépendante.

Le partage de puissance est actif lorsque tous les éléments de la même zone de cuisson sont activés et qu'un élément est réglé sur le niveau de puissance renforcée (H). Le niveau de l'élément qui n'est pas réglé sur le niveau de puissance renforcée bascule alors sur une puissance plus faible. Cela s'appelle le partage de puissance. Lorsque le fonctionnement en puissance renforcée est terminé (10 minutes), l'autre élément peut être réinitialisé sur n'importe quel niveau de puissance. Tous les éléments d'une même zone de chauffe peuvent fonctionner simultanément aux niveaux de puissance normaux, de « L » à 9.

REMARQUE IMPORTANTE POUR LES MODÈLES À QUATRE BRÛLEURS :

Les éléments du côté droit partagent le même générateur. Les deux éléments peuvent fonctionner à n'importe quel niveau de puissance non renforcée (de L à 9) en même temps. Si le grand élément à l'avant est réglé sur le niveau de puissance renforcée « H », le plus petit élément à l'arrière droite sera désactivé ou éteint automatiquement. Le plus petit élément à l'arrière droite pourra être réactivé et réglé sur n'importe quel niveau de puissance, une fois que le fonctionnement en puissance renforcée du grand élément est terminé (10 minutes).

Réglage des commandes.



DANGER : ne chauffez pas d'aliments avec le niveau de puissance « L » pendant plus de deux heures.

Utilisation du niveau basse température « L »

- 1 Placez un récipient avec un contenu alimentaire sur un élément à induction. La taille du récipient doit correspondre à celle de l'anneau indicateur.
- 2 Appuyez sur la touche **ON/OFF**. « 5 » s'affichera en clignotant.
- 3 Appuyez et tenez enfoncée la touche (-) jusqu'à ce que « L » s'affiche. Un bip retentit.

N'utilisez pas d'emballage en plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface vitrée et être difficile à supprimer.

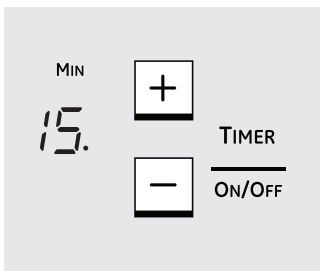
Utilisez uniquement une batterie de cuisine recommandée pour cette table de cuisson.

Le niveau basse température maintiendra chaud un plat cuisiné, à la température de service. Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas ce réglage pour chauffer des aliments froids.

La pose d'aliments froids ou non cuisinés sur un élément de surface réglé sur le niveau basse température peut provoquer une intoxication alimentaire.

Pour de meilleurs résultats, tous les aliments chauffés avec le niveau basse température doivent être couverts d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Les pâtisseries ou les pains doivent être ventilés pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Utilisez toujours des poignées ou des gants antichaleur pour retirer les aliments d'un élément réglé sur le niveau basse température, car la table de cuisson et le récipient seront chauds.



Utilisation du minuteur de cuisine

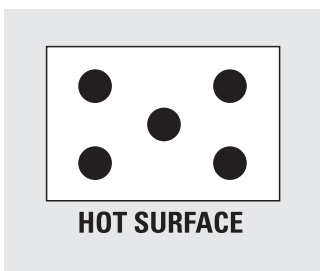
REMARQUE : utilisez le minuteur de cuisine pour mesurer le temps de cuisson ou comme pense-bête. Le minuteur de cuisine ne contrôle en aucun cas les éléments de cuisson.

- 1 Appuyez sur la touche **ON/OFF** du minuteur.
- 2 Appuyez sur la touche (+) ou (-) pour sélectionner le nombre de minutes souhaité. Lorsque la touche (+) ou (-) reste enfoncée pendant plusieurs secondes, les minutes défilent à grande vitesse. Le minuteur commencera automatiquement à décompter les minutes sélectionnées dans les 5 secondes suivant la dernière entrée. Les minutes s'afficheront et un « . » clignotera.

- 3 Les minutes s'affichent jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une minute. À une minute, le minuteur émettra un bip et décomptera ensuite les secondes restantes.

Pendant la dernière minute, le minuteur émettra un bip toutes les 10 secondes. Lorsque le temps est écoulé, le minuteur émettra un long bip et l'affichage s'éteindra.

Appuyez sur la touche **ON/OFF** pour arrêter le minuteur à n'importe quel moment. Appuyez sur la touche (+) ou (-) pour augmenter ou diminuer le temps défini.



Témoin lumineux de surface chaude

Un témoin lumineux **HOT SURFACE** (un pour chaque élément de cuisson) s'allumera immédiatement lors de l'activation de l'élément correspondant. Le témoin lumineux s'allume lorsque la surface vitrée est chaude et reste allumé jusqu'à ce que la surface refroidisse à une température acceptable au toucher.



Messages d'erreur (« E » / « c » et « E » / « o »)

Les messages d'erreur indiquent un problème temporaire qui peut être corrigé par l'utilisateur.

Clavier activé—si « E » s'affiche en clignotant alternativement avec « c », c'est que le clavier détecte l'activation continue d'une ou plusieurs touches. Supprimez toute obstruction dans la zone du clavier. L'obstruction peut être provoquée par de l'eau, une projection d'aliments, un ustensile ou d'autres objets.

Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche **ON/OFF**, puis sélectionnez le niveau de puissance.

Surchauffe—si « E » s'affiche en clignotant alternativement avec « o », c'est que le capteur de la table de cuisson indique une surchauffe de l'électronique ou de l'élément à induction.

La surchauffe d'un élément est provoquée par la pose d'une casserole vide sur l'élément concerné et la sélection d'un niveau de puissance élevée. Le capteur de l'élément détecte les très hautes températures (supérieures aux températures normales de cuisson), coupe alors l'alimentation électrique et affiche le message d'erreur. Une autre cause possible de cette erreur est une absence d'air frais dans le fond de la table de cuisson, ce qui peut provoquer la surchauffe de l'électronique. Dans ce cas-là, assurez-vous que l'entrée d'air sous la table de cuisson n'est pas obstruée.

Appuyez sur la touche **ON/OFF** et laissez la table de cuisson refroidir pendant 30 à 45 minutes, avant de recommencer à l'utiliser.

Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente.

IMPORTANT : si le « E » clignote seul, sans alterner avec le « c » ou le « o », il s'agit d'une panne matérielle. Contactez le service après-vente.



**CONTROL
LOCK**

Verrouillage des commandes

IMPORTANT : à votre convenance, vous pouvez verrouiller la totalité de la table de cuisson à n'importe quel moment, lorsqu'elle n'est pas utilisée ou avant un nettoyage. Le verrouillage de la table de cuisson empêchera d'activer accidentellement les éléments de surface.

Pour verrouiller la table de cuisson :

Appuyez et tenez enfoncée la touche **CONTROL LOCK** pendant 5 secondes.

Un signal à deux bips retentira et le témoin lumineux **CONTROL LOCK** s'allumera, indiquant que la table de cuisson est verrouillée.

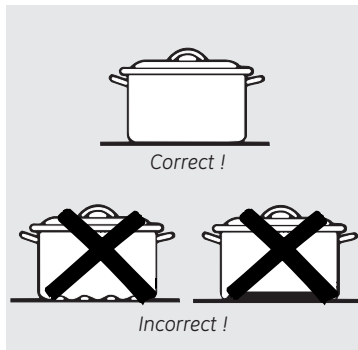
Si la table de cuisson est verrouillée alors qu'un élément de surface est en fonctionnement, celui-ci sera automatiquement désactivé.

La commande **CONTROL LOCK** n'affecte pas le minuteur. Si le verrouillage des commandes est activé pendant un décompte du minuteur, celui-ci continuera à fonctionner.

Pour déverrouiller la table de cuisson :

Appuyez et tenez enfoncée la touche **CONTROL LOCK** pendant 5 secondes. Un signal à deux bips retentira et le témoin lumineux **CONTROL LOCK** s'éteindra, indiquant que la table de cuisson est déverrouillée.

Sélection des types de batterie de cuisine.



Remarque : des stérilisateur à fond plat sont nécessaires pour les tables de cuisson vitrées.

Respectez les points suivants pour faire des conserves

Lorsque vous faites des conserves au bain-marie ou avec un autocuiseur, des récipients de grand diamètre peuvent être utilisés. C'est parce que les températures d'ébullition de l'eau (même sous pression) ne sont pas nocives pour les surfaces de la table de cuisson autour des éléments de surface.

CEPENDANT, N'UTILISEZ PAS DE STÉRILISATEURS DE GRAND DIAMÈTRE OU D'AUTRES RÉCIPIENTS DE GRAND DIAMÈTRE POUR FRIRE OU BOUILLIR DES ALIMENTS AUTRE QUE DE L'EAU. La plupart des mélanges de sirop ou de sauce—et tous les types de friture—cuisent à des températures beaucoup plus élevées que celles de l'eau bouillie. De telles températures peuvent éventuellement endommager la surface vitrée de la table de cuisson.

- 1 Assurez-vous que le stérilisateur est bien centré sur l'élément de surface. Si votre table de cuisson ou son emplacement ne permet pas de centrer le stérilisateur sur l'élément de surface, utilisez un récipient d'un plus petit diamètre pour de meilleurs résultats.
- 2 Des stérilisateur à fond plat doivent être employés. N'utilisez pas de stérilisateur avec des fonds à rebord ou ondulés (ce qui est souvent le cas des récipients émaillés) parce que le contact avec l'élément de surface n'est pas suffisant et entraînera une durée d'ébullition prolongée.
- 3 Lorsque vous faites des conserves, utilisez des recettes et des procédures en provenance de sources réputées. Des recettes et des procédures fiables sont disponibles chez le fabricant de votre stérilisateur, chez les fabricants de flacons en verre pour conserve, comme la marque Ball and Kerr, et le département des services de l'agriculture des États-Unis.

- 4 Souvenez-vous que la réalisation de conserves est un processus qui génère de grandes quantités de vapeur. Pour éviter les brûlures provoquées par la vapeur ou la chaleur, faites attention en faisant des conserves.

REMARQUE : si votre domicile possède une tension faible, la réalisation de conserves peut prendre plus de temps que prévu, même si les instructions ont été scrupuleusement respectées. Il est possible de réduire cette durée :

- (1) en utilisant un autocuiseur et
- (2) en commençant avec de l'eau CHAUDE du robinet pour une ébullition plus rapide d'une grande quantité d'eau.

DANGER :

- La réalisation de conserves en toute sécurité nécessite que les micro-organismes soit détruits et que le flacon soit complètement scellé. Lorsque vous faites des conserves au bain-marie, une ébullition douce mais constante doit être maintenue le temps nécessaire. Lorsque vous faites des conserves avec un autocuiseur, la pression doit être maintenue le temps nécessaire.
- Après avoir réglé les commandes, il est très important de s'assurer que les niveaux d'ébullition ou de pression sont maintenus le temps nécessaire.
- Puisque vous devez vous assurer de stériliser les flacons de conserve le temps nécessaire, sans aucune interruption du processus, ne le faites pas sur l'élément de surface d'une table de cuisson si le fond de votre stérilisateur n'est pas plat.

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une quelconque partie de la table de cuisson.

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

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et décollez-le doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'outils tranchants pour enlever le film. Enlevez tout le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour être sûr que la finition de l'appareil ne sera pas endommagée, la façon correcte d'enlever l'adhésif du ruban d'emballage sur les appareils neufs consiste à appliquer du détergent liquide de lave-vaisselle domestique. Appliquez-le avec un chiffon doux et laissez tremper.

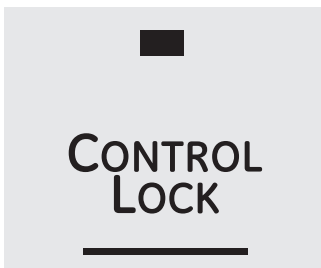
REMARQUE : l'adhésif doit être enlevé en totalité avant d'utiliser la table de cuisson. Il ne peut plus être enlevé s'il est chauffé.

Touche de verrouillage des commandes

À votre convenance, vous pouvez verrouiller la table de cuisson entière à n'importe quel moment, lorsqu'elle n'est pas utilisée ou avant un nettoyage.

Le verrouillage de la table de cuisson empêchera d'activer accidentellement les éléments de surface.

Avant un nettoyage, commencez par verrouiller la table de cuisson ; consultez la section Verrouillage des commandes à la page 37.



Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.



Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson.

Nettoyage normal quotidien

Utilisez la crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur votre table de cuisson en vitrocéramique.

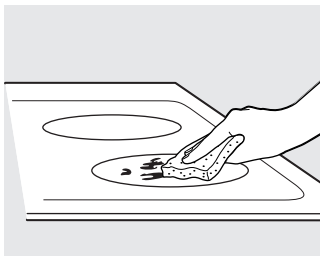
Pour entretenir et protéger votre table de cuisson en vitrocéramique, conformez-vous aux instructions suivantes :

- 1 Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec de la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson. Cela vous aidera à la protéger et à la conserver propre.
- 2 Votre table de cuisson conservera son aspect neuf si vous utilisez chaque jour la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson.
- 3 Secouez bien le flacon de crème

nettoyante. Versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® directement sur votre table de cuisson.

- 4 Utilisez une serviette en papier ou une éponge CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique afin de nettoyer la surface de la table de cuisson.
- 5 Utilisez un chiffon ou une serviette en papier pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson. Pas besoin de rincer.

NOTE : Vous devez faire bien attention de NE PAS faire chauffer la table de cuisson avant de la nettoyer complètement.



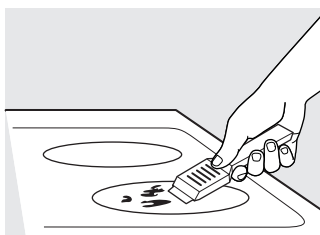
Utilisez une éponge CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique ou une éponge de récurage bleue tout usage anti-égratignures Scotch-Brite®.

Résidus calcinés

AVERTISSEMENT : Vous pouvez ENDOMMAGER votre surface en vitrocéramique si vous utilisez des éponges de récurage autres que celles comprises avec votre appareil.

- 1 Laissez refroidir la table de cuisson.
- 2 Versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur tous les résidus calcinés.
- 3 À l'aide de l'éponge de récurage CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez les résidus en exerçant la pression nécessaire.

- 4 S'il reste des résidus, répétez les opérations indiquées ci-dessus.
- 5 Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® et une serviette de papier.



On peut se procurer le grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique et tous les accessoires recommandés dans nos Centres de pièces détachées. Consultez les instructions dans la section « Comment commander des pièces » à la page suivante.

NOTE : N'utilisez jamais une lame émoussée ou ébréchée.

Résidus calcinés difficiles à enlever

- 1 Laissez refroidir la table de cuisson.
- 2 Tenez un grattoir à lame simple à un angle d'environ 45° sur la surface de vitrocéramique et raclez les résidus. Vous devrez exercer de la pression sur le grattoir à lame pour les enlever.
- 3 Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir à lame, versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson sur les résidus calcinés. Utilisez l'éponge CERAMA BRYTE® pour enlever les résidus restants.

- 4 Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec la crème nettoyante CERAMA BRYTE® et une serviette de papier.

Traces de métal et rayures

1 Faites attention de ne pas faire glisser des ustensiles de cuisine sur votre table de cuisson. Ils laisseront des traces de métal sur la surface de vitrocéramique.

Vous pourrez enlever ces traces en appliquant la crème nettoyante CERAMA BRYTE® à l'aide de l'éponge CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique.

2 Si vous laissez des casseroles recouvertes d'une couche d'aluminium ou de cuivre chauffer à sec, leur métal peut laisser des traces noires sur la table de cuisson.

Vous devez enlever ces traces immédiatement, avant de faire chauffer à nouveau la table de cuisson. Autrement, les traces risquent de devenir permanentes.

AVERTISSEMENT : Vérifiez toujours le fond de vos casseroles pour vous assurer qu'elles n'aient pas d'aspérités qui risquent de rayer la table de cuisson.

Surface de vitrocéramique—possibilité de dommages permanents.

D'après nos essais, il semble que si vous cuisinez des aliments riches en sucre comme de la confiture ou du caramel, et s'ils débordent, ils peuvent occasionner des dommages permanents à la surface de vitrocéramique si vous ne la nettoyez pas immédiatement.

Dommages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues

1 Éteignez toutes les unités de la table de cuisson. Enlevez toutes les casseroles chaudes.

2 Portez des gants de cuisine :
a. Utilisez un grattoir à lame simple (grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique) pour repousser les matières fondues sur une surface froide de la table de cuisson.

b. Enlevez les matières fondues avec une serviette en papier.

3 Vous devez laisser toute matière

fondue que vous n'avez pas réussi à enlever jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.

4 Ne réutilisez jamais la table de cuisson avant d'avoir enlevé complètement les résidus

NOTE : S'il s'est déjà formé sur votre table de cuisson en vitrocéramique des creux ou des piqûres, vous devrez la remplacer. Dans ce cas, vous devez appeler le service.

Comment commander des pièces

Pour commander la crème et le grattoir CERAMA BRYTE®, veuillez composer notre numéro de téléphone sans frais.

Centre national de pièces détachées : 800.626.2002.

Crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique# WX10X300

Grattoir CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique ..# WX10X0302

Trousse# WB64X5027
(la trousse comprend un flacon de crème et un grattoir)

Éponges CERAMA BRYTE® pour tables de cuisson en vitrocéramique# WX10X350

Avant de contacter le service après-vente...



Astices de dépannage
Économisez du temps et de l'argent ! Consultez d'abord le tableau des pages suivantes et vous n'aurez peut-être pas besoin de contacter le service après-vente.

Problème	Causes possibles	Remèdes
Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou la cuisson est lente	Utilisation d'un récipient incorrect.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des récipients recommandés pour l'induction, à fond plat et qui correspondent à la taille de l'élément de surface.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que la commande appropriée est réglée correctement pour l'élément de surface utilisé.
« F » clignotant	Type incorrect de récipient.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez un aimant pour vérifier que le récipient est compatible avec l'induction.
	Récipient trop petit.	<ul style="list-style-type: none"> La taille du récipient est inférieure à la taille minimale requise pour l'élément. Consultez la section <i>Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte</i>.
	Mauvaise position du récipient.	<ul style="list-style-type: none"> Centrez le récipient sur l'anneau de cuisson.
Rayures sur la surface vitrée de la table de cuisson	Utilisation de mauvaises méthodes de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Consultez la section <i>Nettoyage de la vitre de la table de cuisson</i>.
	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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Nettoyage de la vitre de la table de cuisson</i>.
	Surface chaude sur un modèle avec une vitre de table de cuisson légèrement colorée.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Surface vitrée – possibilité d'un dommage définitif</i> dans la section <i>Nettoyage de la vitre de la table de cuisson</i>.
Trou (ou échancrure) dans la table de cuisson	Un mélange sucré chaud a été projeté sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Contactez un technicien qualifié pour un remplacement.
Touches du clavier inopérantes	Le clavier est sale.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le clavier.
	Un fusible de votre domicile peut avoir grillé ou le disjoncteur a sauté.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.

Problème	Causes possibles	Remèdes
La détection/mesure de taille du récipient ne fonctionne pas correctement	Utilisation d'une batterie de cuisine incorrecte.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez un récipient plat compatible avec l'induction et qui correspond à la taille minimale requise par l'élément utilisé. Consultez la section <i>Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.</i>
	Mauvais positionnement du récipient.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le récipient est centré sur l'élément de surface correspondant.
	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez le réglage correct de la commande.
Affichage d'un « E » clignotant seul (sans aucune autre lettre)	Une panne matérielle s'est produite.	<ul style="list-style-type: none"> Contactez le service après-vente.
Affichage d'un « E » alternant avec un « c »	Erreur de clavier, indiquant qu'un nettoyage du clavier est nécessaire.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez la zone du clavier. Essuyez les projections ou enlevez les ustensiles de la zone du clavier.
Affichage d'un « E » alternant avec un « o »	Surchauffe, indiquant qu'un élément de surface ou l'électronique est en surchauffe.	<ul style="list-style-type: none"> Enlevez le récipient vide de l'élément de surface. Laissez la table de cuisson refroidir pendant environ 30 minutes. Vérifiez que la ventilation du système de refroidissement sous la table de cuisson n'est pas obstruée.

Consignes de sécurité

Mode d'emploi

Nettoyage et entretien

Astuces de dépannage

Assistance du consommateur

Soutien au consommateur	Conseils de dépannage	Entretien et nettoyage	Fonctionnement	Mesures de sécurité
-------------------------	-----------------------	------------------------	----------------	---------------------

Notes.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

**OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1**

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: www.geappliances.ca		MAIL TO: P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: www.electromenagersge.ca		POSTER À: ONTARIO, L4Y 4G1
<input type="checkbox"/> MR./M <input type="checkbox"/> MISS/MLE. <input type="checkbox"/> MS.	<input type="checkbox"/> MRS./MME. FIRST NAME / PRÉNOM	LAST NAME / NOM
STREET NO / N° RUE	STREET NAME / RUE	APT. NO / APP. / RR#
CITY / VILLE		PROVINCE
POSTAL CODE / POSTAL		
AREA CODE / IND. RÉG.	TELEPHONE	E-MAIL
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?		YES / OUI <input type="checkbox"/> NO / NON <input type="checkbox"/>
IF YES / SI OUI: EXPIRATION Y/A M D/J		
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND		MODEL / MODÈLE
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J	CORRESPONDENCE <input type="checkbox"/> ENGLISH CORRESPONDANCE <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. <input type="checkbox"/> Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.		

Garantie GE de la table de cuisson induction



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Mabe autorisés. Pour obtenir du service en ligne 24 heures par jour, veuillez nous visiter au site www.electromenagersge.ca ou appelez le no 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez votre facture ici. La preuve d'achat originale sera nécessaire pour bénéficier des services de garantie.

Pour la période de : GE fournira :

Une année

À partir de la date d'achat originale

Toute **pièce détachée** de la table de cuisson qui tomberait en panne à cause d'un défaut matériel ou de main-d'œuvre. Pendant cette **garantie limitée d'une année**, GE fournira aussi, **gratuitement**, toute main-d'œuvre et service à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que GE ne garantit pas :

- Les déplacements à domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.
- Une installation, une livraison ou une maintenance incorrecte.
- Une panne de l'appareil dans le cas d'un abus, d'une mauvaise utilisation, ou d'une utilisation autre que celle prévue, ou d'une utilisation commerciale.
- Un dommage de la vitre de la table de cuisson provoqué par l'utilisation de nettoyants autres que les crèmes et les tampons recommandés.
- Un dommage de la vitre de la table de cuisson provoqué par des projections durcies de matériaux sucrés ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées conformément aux instructions du manuel d'utilisation.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou la réinitialisation des disjoncteurs.
- Un dommage de l'appareil provoqué par un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Un dommage annexe ou consécutif provoqué par d'éventuels défauts de cet appareil.
- Un dommage provoqué après la livraison.
- Un appareil non accessible pour exécuter la réparation nécessaire.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES —votre seul et unique recours réside dans la réparation de l'appareil telle qu'elle est définie dans cette garantie limitée. Toutes autres garanties implicites, y compris les garanties implicites de valeur commerciale ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées à une année ou à la plus petite période autorisée par la loi.

Cette garantie est étendue à l'acheteur original et à tout propriétaire successif pour les appareils achetés pour un usage domestique au Canada. Si cet appareil est installé dans un endroit où il n'existe pas de service après-vente agréé GE, vous pouvez avoir à prendre en charge les frais de transport, ou il peut vous être demandé d'apporter l'appareil dans un service après-vente GE agréé pour réparation.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages annexes ou consécutifs. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers et il est possible que vous puissiez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître quels sont vos droits légaux, consultez le bureau de service aux consommateurs local ou provincial ou le ministère de la Justice.

**Garant : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario**

Assistance du
consommateur

Astuces de
dépannage

Nettoyage et entretien

Mode d'emploi

Consignes de sécurité

Assistance du consommateur.



Site Internet GE

www.electromenagersge.ca

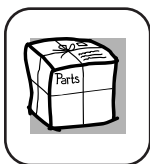
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures sur 24 par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.



Prise de rendez-vous

www.electromenagersge.ca

Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1.800.561.3344, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.



Pièces et accessoires

www.electromenagersge.ca

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national de pièces au 1.800.661.1616.



Pour nous contacter

www.electromenagersge.ca

Si vous n'êtes pas satisfaits des services fournis par GE, contactez-nous sur notre site Internet et donnez-nous tous les détails voulus, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Mabe Canada Inc.
1 Factory Lane
Moncton, Nouveau-Brunswick
E1C 9M3



Enregistrement des appareils

www.electromenagersge.ca

Vous pouvez enregistrer vos appareils en ligne—n'importe quand! L'enregistrement de vos appareils permettra de meilleures communications et l'obtention plus rapide des services sous garantie nécessaires. Vous pouvez également nous envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée fournie avec l'appareil, ou détacher le formulaire qu'on trouve dans le Manuel de l'utilisateur.

Instrucciones de seguridad52-55

Instrucciones de operación

Alertas de error63
Características de su anafe56
Cómo bloquear el anafe63
Cómo configurar los controles60-62
Cómo funciona la cocción
por inducción57
Cómo usar la configuración baja "L"62
Elementos de superficie63
Recomendaciones sobre recipientes
de cocción57-59, 64
Temporizador de cocina62

Cuidado y limpieza

Almohadilla de bloqueo
de control65
Anafe de vidrio66, 67
Cinta de embalaje65

Consejos para detección

de problemas68, 69

Soporte al consumidor

Garantía70
Soporte al consumidor71

**Escriba los números de modelo
y de serie aquí:**

Modelo _____

Serie _____

Usted puede encontrarlos en
una etiqueta bajo el anafe.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ARTEFACTO.

Seguridad

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Para su seguridad, la información de este manual debe seguirse al pie de la letra a fin de minimizar el riesgo de incendio o explosión, descarga eléctrica, o para prevenir daños, lesiones personales o la muerte.

Operación

Esta unidad se ha puesto a prueba y se ha determinado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B, de conformidad con la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencia dañina dentro de una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar una interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencia en una instalación determinada. Si la unidad provoca interferencia nociva a la recepción de radio y televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o cambie la posición de las antenas receptoras.
- Incremente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte la unidad a un tomacorriente o un circuito diferente del que está usando el receptor.

Cuidado y limpieza

⚠ PRECAUCIÓN:

Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una unidad por inducción. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

Solucionar problemas

NOTIFICACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

La ley californiana sobre aguas potables y tóxicos exige que el Gobernador de California publique una lista de sustancias que según el estado provoquen cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas que adviertan a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

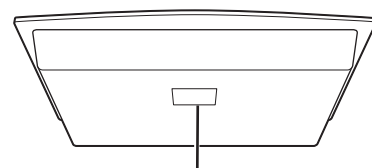
- Utilice el tamaño adecuado de recipiente de cocción. Este artefacto está equipado con una o más ZONAS DE COCCIÓN de diferentes tamaños. Elija recipientes de cocción con bases planas lo suficientemente grandes para las zonas de cocción. Los sensores de detección del recipiente de cocción no permitirán que la zona de cocción afectada funcione sin un recipiente en su lugar.

SopORTE al consumidor

- Las manijas de los utensilios deben girarse hacia adentro y no deben extenderse sobre zonas de cocción adyacentes para reducir el riesgo de quemaduras, la ignición de materiales inflamables y el derrame debido a contacto no intencional con el utensilio.
- Nunca deje alimentos ya preparados sin atención en las zonas de cocción. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasos que pueden prenderse fuego, o un recipiente que hierve en seco puede derretirse o dañarse.
- Revestimientos protectores: No utilice papel de aluminio para revestir ninguna parte del anafe. Sólo utilice papel de aluminio después del proceso de cocción, si se usa como una tapa para colocar sobre los alimentos. Cualquier uso diferente del papel de aluminio puede provocar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o cortocircuito.
- Evite colocar cualquier objeto sobre o cerca de las almohadillas para evitar la activación accidental de los controles del anafe.
- Sepa qué almohadillas del teclado controlan cada una de las zonas de cocción.
- Limpie el artefacto regularmente para mantener todas las piezas libres de grasa, lo que podría ocasionar un incendio. Las campanas de ventilación de los ventiladores de extracción y los filtros de grasa deben mantenerse limpios. No permita la acumulación de grasa en la campana o en el filtro. Los depósitos grasos del ventilador pueden prenderse fuego. Cuando flamee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador. Para la limpieza, lea las instrucciones del fabricante de la campana.

Ubicación de la placa de serie

Encontrará el número de modelo y serie impreso en la placa de serie. La placa de serie se encuentra bajo el anafe. Vea la ilustración para determinar la ubicación exacta. Recuerde registrar el número de serie ANTES DE LA INSTALACIÓN del anafe (Ver Registro de Producto en la cubierta frontal). La placa de serie se encuentra bajo la caja de quemadores del anafe.



Ubicación de la placa de nombre

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ARTEFACTO.

ge.com

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Para su seguridad, la información de este manual debe seguirse al pie de la letra a fin de minimizar el riesgo de incendio o explosión, descarga eléctrica, o para prevenir daños, lesiones personales o la muerte.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usen artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Utilice este artefacto sólo con el uso previsto que se describe en el manual.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su anafe a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la conexión eléctrica del anafe desde el panel de distribución doméstica quitando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Solicite al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para una fácil referencia.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un artefacto esté en uso. Nunca debe permitirse que se sienten o se paren en cualquier parte de este artefacto.
- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles u otras piezas del anafe.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue del anafe.
- **PRECAUCIÓN:** Ciertos productos de interés para los niños no deben guardarse en gabinetes sobre el anafe: los niños que se suban sobre el anafe para alcanzar elementos pueden lesionarse gravemente.
- Siempre mantenga las coberturas de pared combustibles, cortinas o persianas a una distancia prudencial de su anafe.
- Siempre mantenga repasadores, agarraderas y otras telas a una distancia prudencial del anafe.
- Siempre mantenga utensilios de madera y plástico y alimentos enlatados a una distancia prudencial del anafe. Pueden calentarse y provocar quemaduras.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice este artefacto. El material inflamable puede incendiarse si entra en contacto directo con los elementos de superficie calientes, lo que puede provocar quemaduras graves.
- Use sólo agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con los elementos de superficie. No use una toalla u otra tela gruesa. Esas telas pueden prenderse fuego sobre un elemento de superficie caliente.
- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre un elemento de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que se ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un extintor químico seco multiuso o de tipo espumoso.
- La grasa en llamas fuera de una sartén puede apagarse cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si estuviera disponible, un extintor químico seco multiuso o de tipo espumoso.
- Si flambea alimentos bajo la campana, encienda la ventilación.



COCINE CARNES ROJAS Y DE AVE POR COMPLETO...

Cocine carnes rojas y de ave por completo: Carnes rojas hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ARTEFACTO.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor



¡ADVERTENCIA!

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No toque los elementos de superficie vitrocerámicos mientras cocine. Esta superficie puede estar lo suficientemente caliente para quemar aún cuando puede parecer de color oscuro. Durante y después del uso, no toque ni deje que vestimenta u otros materiales inflamables hagan contacto con la superficie de cocción. Note las luces indicadoras de caliente y deje suficiente tiempo para enfriar.

Las superficies calientes pueden incluir el anafe y las áreas frente a él.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija del recipiente debe girarse hacia el centro del anafe sin sobrepasarse a ningún elemento de superficie cercano.
- Siempre apague el control del elemento de superficie antes de quitar los recipientes de cocción.
- Nunca deje elementos de superficie desatendidos en configuraciones de calor altas. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y los derrames grasosos pueden prenderse fuego.
- Siempre esté atento a los alimentos que se están friendo en configuraciones de calor altas o medianas.
- Los alimentos que vayan a freírse deben estar bien secos. La escarcha en alimentos congelados o la humedad en alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente chisporrotee por los costados del recipiente.
- Utilice poca grasa para lograr una fritura efectiva. Llenar los recipientes con demasiada grasa puede generar derrames cuando se agregan los alimentos.
- Si va a utilizar una combinación de aceites y grasas para freír, mézclelos antes de calentar mientras las grasas se derriten lentamente.
- Siempre caliente la grasa lentamente, y préstele atención mientras se calienta.
- Utilice un termómetro para grasas cuando sea posible para evitar sobrecalentarla más allá del punto de ahumado.
- Nunca trate de trasladar un recipiente lleno de grasa caliente, especialmente una freidora. Espere a que la grasa se enfríe.
- No almacene materiales inflamables cerca del anafe.
- Conserve la campana y filtros de grasa limpios para mantener una buena ventilación y para evitar incendios provocados por la grasa.
- No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto.
- Limpie sólo las partes listadas en el Manual del propietario.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos sobre el anafe cuando no lo esté usando.
- Mantenga el anafe limpio y libre de acumulaciones de grasa o derrames que puedan prenderse fuego.
- Nunca caliente recipientes de comida cerrados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.
- Nunca deje frascos o latas con restos de grasa sobre o cerca del anafe.
- Nunca use su artefacto para calentar la habitación.



⚠ ¡ADVERTENCIA!

ELEMENTOS DE SUPERFICIE DE INDUCCIÓN

Tenga cuidado al tocar el anafe. La superficie de vidrio del anafe retendrá calor después de que los controles se hayan apagado.

- Evite rayar el anafe de vidrio. El anafe puede rayarse con elementos como instrumentos filosos, anillos u otras joyas.
 - Nunca use la superficie de vidrio del anafe como una tabla para cortar.
 - No coloque o almacene productos sobre la superficie de vidrio del anafe cuando no lo esté usando.
 - Tenga cuidado al colocar cucharas u otros utensilios para mezclar sobre la superficie de vidrio del anafe cuando esté en uso. Pueden calentarse y provocar quemaduras.
 - No caliente un recipiente vacío. Hacerlo puede dañar el anafe y el recipiente.
 - No permita la acumulación de agua, otros líquidos o grasa sobre el anafe.
 - No utilice los elementos de superficie de vidrio si el vidrio está roto. Los derrames o la solución de limpieza pueden penetrar el anafe roto y crear un riesgo de descarga eléctrica. Si su anafe de vidrio se rompe, comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
 - Los alimentos derramados o quemados pueden provocar la activación o desactivación accidental del teclado. Limpie bien el teclado y los controles volverán a funcionar de manera normal.
 - Limpie el anafe con cuidado. Siempre bloquee el panel de control utilizando la característica de bloqueo de control y espere hasta que toda la superficie de vidrio se enfríe antes de limpiar el anafe. Para más detalles, ver la sección *Cómo bloquear el anafe*. Si se utiliza una esponja o un paño para limpiar derrames sobre un elemento de superficie caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente.
- NOTA:** Recomendamos que evite limpiar los elementos de superficie hasta que se hayan enfriado y la luz indicadora se haya apagado. **Los derrames de azúcar son la excepción.** Por favor, vea la sección *Cómo limpiar el anafe de vidrio*.
- Para evitar posibles daños a la superficie de cocción, no aplique la crema de limpieza a la superficie de vidrio cuando esté caliente.
 - Después de la limpieza, use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos de crema de limpieza.
 - Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de las cremas de limpieza.
 - Los rayones o impactos sobre anafes pueden romper o trizar el vidrio.
 - Tenga cuidado al tocar el anafe. La superficie de vidrio del anafe retendrá calor después de que los controles se hayan apagado (**OFF**).
 - No se pare sobre el anafe de vidrio.

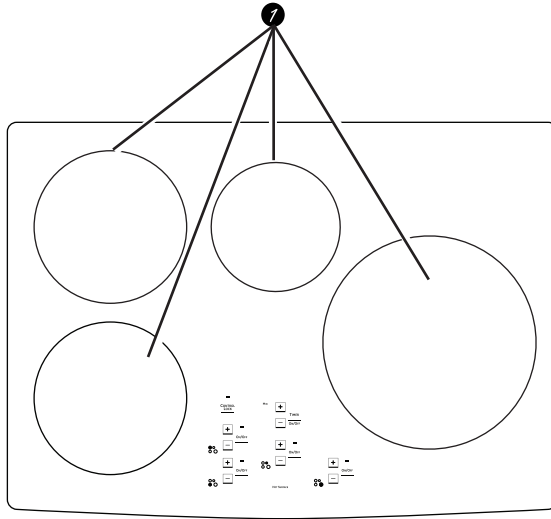


LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

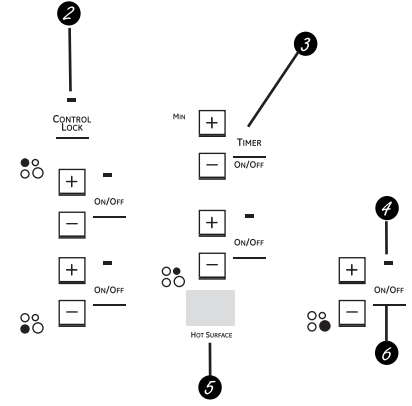
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de su anafe.

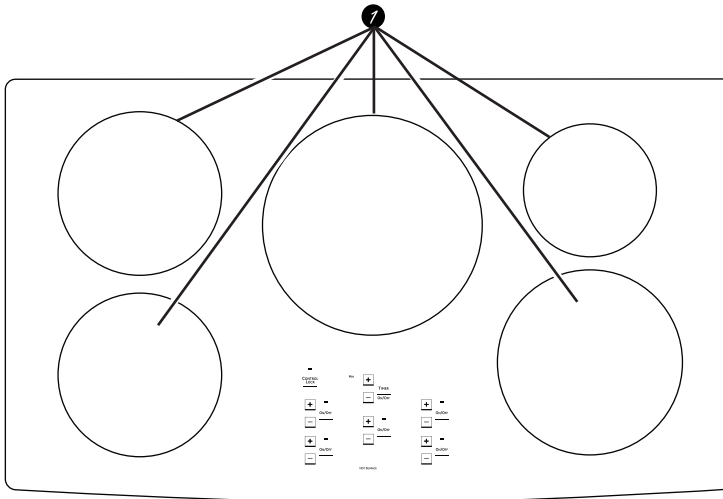
A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.



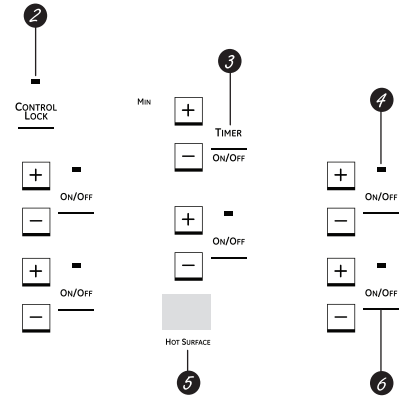
Anafes de 30" PHP900



NOTA: Los modelos de 30" cuentan con indicadores de ubicación de elemento de cocción al lado de cada control.



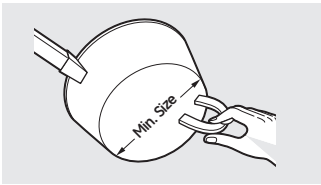
Anafes de 36" PHP960



Índice de características <i>(las características y las apariencias pueden cambiar)</i>	Se explica en la página
1 Elementos de cocción	60
2 Bloqueo de control	63
3 Temporizador de minuto	62
4 Luz indicadora de encendido (ON) (una por cada elemento)	60
5 Área de luz indicadora de superficie caliente	62
6 Control de encendido/apagado (ON/OFF) del elemento de cocción	60

Cómo funciona la cocción por inducción.

ge.com



Utilice el recipiente de tamaño mínimo para el elemento. El material del recipiente de cocción es el correcto si un imán puede pegarse a la base.

Los elementos ubicados debajo de la superficie de cocción producen un campo magnético, lo que hace que el recipiente de metal ferroso vibre y produzca calor.

La superficie de cocción misma no se calienta. El calor se produce en el recipiente de cocción y no puede generarse hasta que se coloque el recipiente en la superficie de cocción.

Cuando se activa el elemento, el recipiente comienza a calentarse de inmediato y a su vez calienta el contenido del recipiente.

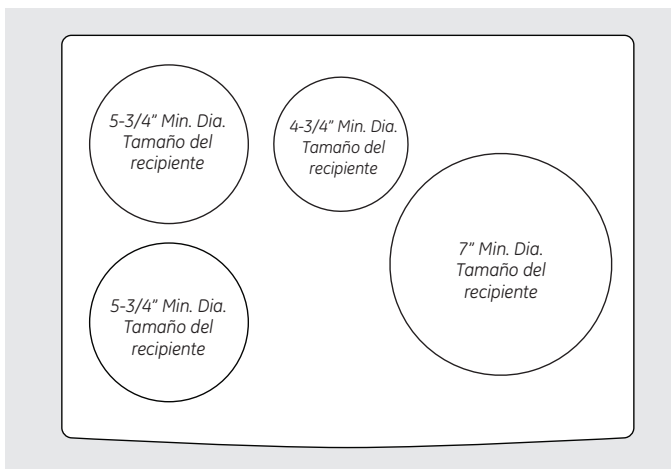
La cocción por inducción magnética requiere el uso de recipientes de cocción hechos de metales ferrosos; metales a los que se adhieren los imanes, como hierro o acero.

Utilice recipientes que se ajusten al tamaño del elemento. El recipiente debe ser lo suficientemente grande para que el sensor de seguridad pueda activar un elemento.

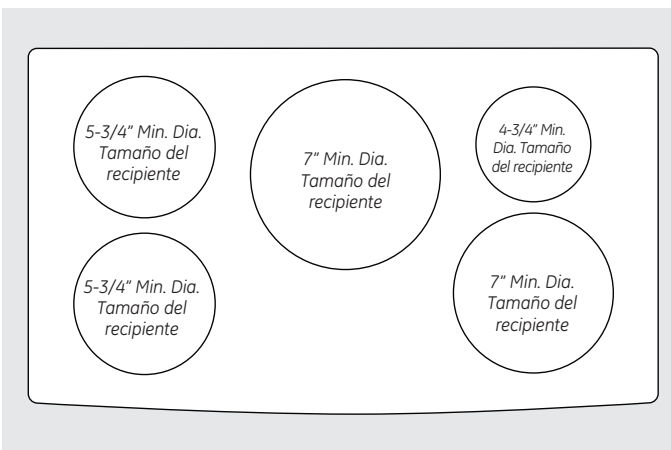
El anafe no comenzará a funcionar si un utensilio de acero o hierro pequeño (menor al tamaño mínimo de la parte inferior) se coloca sobre la superficie de cocción cuando se enciende la unidad—elementos tales como espátulas de acero, cucharas, cuchillos u otros utensilios pequeños.

Seguridad

Operación



Anafe de 30" de ancho. Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.



Anafe de 36" de ancho. Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.

Cómo usar el tamaño correcto de recipiente

Cada elemento de cocción requiere un tamaño de recipiente MÍNIMO. Si el recipiente se centra de manera adecuada, y es del material correcto, pero es muy pequeño para el elemento de cocción, el elemento no puede activarse. En la pantalla destellará "F" junto con el nivel de energía seleccionado.

Pueden utilizarse elementos de cocción más grandes que el anillo del elemento; sin embargo, el calor se generará sólo por encima del elemento.

Para mejores resultados, el recipiente debe hacer contacto TOTAL con la superficie de vidrio.

No permita que la parte inferior del recipiente de cocción toque los rebordes de metal que rodean el anafe o que queden sobre los controles del anafe.

Para un mejor desempeño, ajuste el tamaño del recipiente al tamaño del elemento. Usar una olla más pequeña sobre un quemador más grande genera menos energía en cualquier configuración.

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

Cómo elegir el mejor recipiente de cocción.

Seguridad

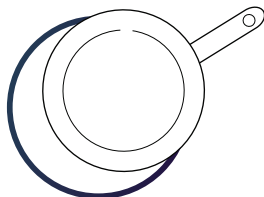
Operación

Cuidado y limpieza

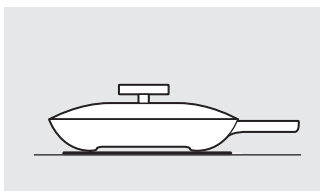
Solucionar problemas

Soporte al consumidor

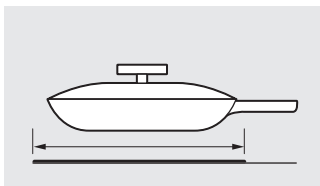
INCORRECTO



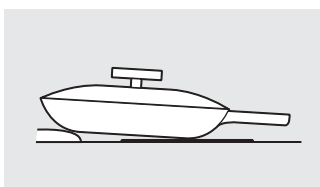
El recipiente de cocción no está centrado en la superficie del elemento de cocción.



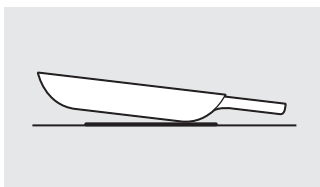
Bases o lados del recipiente de cocción curvados o torcidos.



El recipiente no cumple con el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.

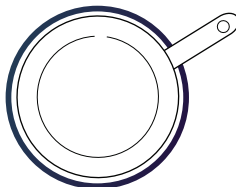


La base del recipiente está apoyada sobre un reborde del anafe o no se apoya por completo sobre la superficie del anafe.

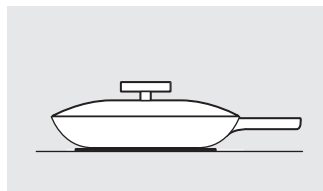


Una manija pesada inclina el recipiente.

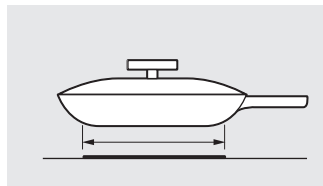
CORRECTO



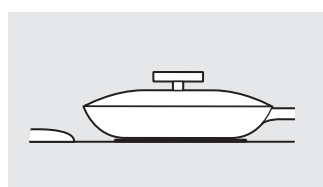
El recipiente de cocción está centrado correctamente en la superficie del elemento de cocción.



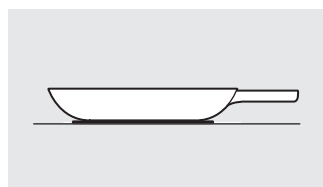
Base de recipiente plana.



El tamaño del elemento cumple con el tamaño mínimo recomendado, o lo supera, para el elemento de cocción utilizado.



La base del recipiente se apoya completamente sobre la superficie del anafe.



El recipiente está bien equilibrado.

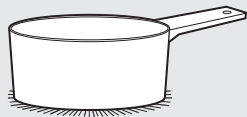
Recomendaciones sobre recipientes de cocción

Los recipientes deben hacer contacto total sobre la superficie del elemento de cocción.

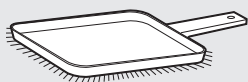
Utilice recipientes de base plana del tamaño adecuado para el elemento de cocción y también adecuado para la cantidad de alimentos que se están preparando.

PRECAUCIÓN:

- Los elementos de cocción pueden parecer fríos cuando están encendidos (ON) y después de que se han apagado (OFF). La superficie de vidrio puede estar CALIENTE debido a calor residual transferido del recipiente de cocción y pueden provocarse quemaduras.
- NO TOQUE RECIPIENTES DE COCCIÓN CALIENTES directamente con sus manos. Siempre use guantes de cocina o agarraderas para proteger las manos de quemaduras.
- NO DESLICE recipientes de cocción a través de la superficie del anafe. Hacerlo puede dañar permanentemente la apariencia del anafe de cerámica.



Utilice recipientes de base plana.



Utilice una plancha.



Utilice un wok de base plana.

Recipientes de cocción adecuados

Utilice recipientes de cocción de calidad con bases más pesadas para lograr una mejor distribución del calor y resultados de cocción parejos. Elija recipientes de cocción hechos de acero inoxidable magnético, hierro fundido esmaltado, acero esmaltado y combinaciones de estos materiales.

Algunos recipientes de cocción están específicamente identificados por el fabricante para utilizar con anafes de inducción. Utilice un imán para comprobar que el recipiente sea el adecuado.

Los recipientes de base plana dan los mejores resultados. Pueden utilizarse recipientes con bordes o pequeños rebordes.

Los recipientes redondos dan los mejores resultados. Los recipientes con bases torcidas o curvadas no calentarán de manera pareja.

Para cocinar con wok, utilice uno con base plana. No utilice un wok con un anillo de soporte.

“Ruidos” de recipientes de cocción

Diferentes tipos de recipientes de cocción pueden producir sonidos suaves. Los recipientes más pesados como los de hierro fundido esmaltado producen menos ruido que los recipientes más livianos de acero inoxidable de capas múltiples. El tamaño del recipiente y la cantidad de contenidos también pueden contribuir al nivel de sonido.

Cuando se usan elementos cercanos que están programados en configuraciones de energía determinadas, los campos magnéticos pueden interactuar y producir un silbido bajo o un “zumbido” intermitente. Estos ruidos pueden reducirse o eliminarse bajando o subiendo las configuraciones de nivel de energía de uno o ambos elementos. Los recipientes que cubren por completo el anillo del elemento producen menos ruido.

Un “zumbido” bajo resulta normal particularmente en configuraciones altas.

Para mejores resultados

- No coloque recipientes o tapas mojadas sobre la superficie de cocción o los anillos de inducción.
- No coloque dedos mojados sobre el anafe de vidrio. Limpie derrames sobre los controles con las manos secas.
- No use woks con anillos de soporte. Esta clase de wok no se calienta sobre un elemento de inducción.
- Use solamente un wok de base plana, disponible en varios fabricantes de recipientes de cocción. La base del wok debe ser igual al diámetro del anillo de inducción para garantizar un contacto adecuado.
- Algunos procedimientos especiales de cocción requieren recipientes de cocción específicos tales como ollas de presión, freidoras, etc. Los recipientes con bases planas iguales al tamaño del elemento de superficie arrojarán los mejores resultados.



No coloque recipientes mojados sobre el anafe de vidrio.

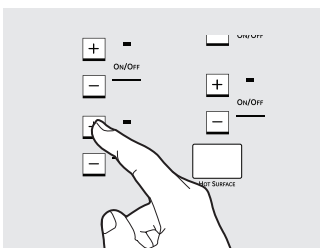


No use woks con anillos de soporte sobre el anafe de vidrio.



Utilice woks de base plana sobre el anafe de vidrio.

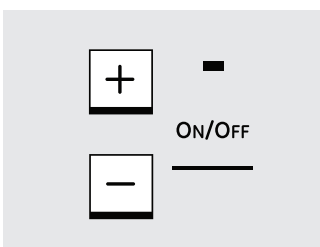
Cómo configurar los controles.



Cómo usar los controles táctiles

Presione la almohadilla suavemente con la parte plana de la yema del dedo. Presione el centro de la almohadilla para garantizar la respuesta del anafe.

Podrá escucharse un pitido con cada presión sobre las almohadillas.



Cómo operar los elementos de cocción

Cada uno de los elementos de cocción cuenta con almohadillas de encendido/apagado (**ON/OFF**) y una pantalla de LED. Asegúrese de utilizar recipientes de cocción que cumplan con los requerimientos de tamaño mínimo.

Coloque el recipiente de cocción con los alimentos preparados sobre el elementos de cocción ANTES de configurar los controles del anafe.

NOTA: Usted también puede presionar y sostener la almohadilla para pasar más rápidamente a la configuración deseada. El circuito de inducción detecta el recipiente y permite que se active el elemento. Se iluminarán la luz indicadora de encendido (ON) del elemento y la luz del anafe de SUPERFICIE CALIENTE (HOT SURFACE). Si no se elige un nivel de energía dentro de los 10 segundos, la zona quedará desactivada.

Para apagar el control (**OFF**), presione la almohadilla **ON/OFF** (encendido/apagado). El elemento de inducción se apagará y la pantalla quedará en blanco.

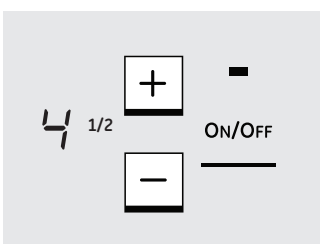
Para encender un elemento de cocción:

- 1 Coloque un recipiente con alimentos sobre el elemento de inducción. El tamaño de recipiente debe ser similar al anillo indicador.
- 2 Presione la almohadilla encendido/apagado (**ON/OFF**). En la pantalla podrá verse "5".
- 3 Presione la almohadilla (+) o (-) para seleccionar el nivel de energía y para activar el elemento de inducción. Se oír un pitido. Debe presionarse la almohadilla (+) o (-) dentro de los 10 segundos para activar el elemento.

Con un control de elemento encendido (ON):

Si el recipiente se quita o se desplaza fuera del centro del anillo de cocción, el control destellará "F" junto a la configuración de energía. Después de 30 segundos, el elemento se desactivará y las pantallas se apagarán.

Si el recipiente se vuelve a colocar en la zona dentro de los 30 segundos, el destello se detendrá y continuará la cocción.



El nivel de energía con una fracción indica la configuración adicional de medio paso.

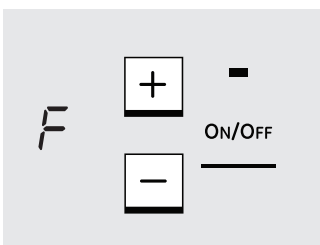
Configuraciones de nivel de energía

El anafe cuenta con 19 niveles de energía, además de una configuración de impulso (Boost). Los niveles de energía van desde "L" hasta 9 en precisos incrementos de medio paso. Por ejemplo: 1, 1-1/2, 2, 2-1/2 y hasta el nivel de energía 9.

El nivel de energía aumenta de a medio nivel con cada presión.

El nivel de energía 9 es la configuración de energía normal más elevada.

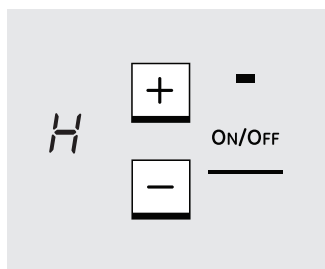
Se recomienda el nivel de energía de "L", la configuración más baja, para "mantener caliente".



Destella "F" en la pantalla

Si un recipiente se quita o se desplaza fuera del centro del anillo de cocción durante el proceso de cocción, el control destellará "F" junto a la configuración de energía. La "F" que destella indica que ya no se detecta el recipiente. Después de 30 segundos, el elemento se desactivará y las pantallas se apagarán.

Si el recipiente se vuelve a colocar en el elemento de superficie dentro de los 30 segundos, la "F" desaparecerá y continuará la cocción.



La "H" indica que se ha seleccionado el nivel de energía de impulso (Boost) para cocción y hervor rápidos.

Configuración de impulso (Boost)

El nivel de impulso es el más elevado, diseñado para cocción y hervor rápidos de grandes cantidades. El impulso funciona durante un máximo de 10 minutos. Después de 10 minutos, cambiará al nivel 9 de manera automática. El impulso puede repetirse después del ciclo inicial de 10 minutos.

PRECAUCIÓN: No deje una olla sin atención mientras se esté usando el modo impulso.

Para iniciar la configuración de energía de impulso (Boost):

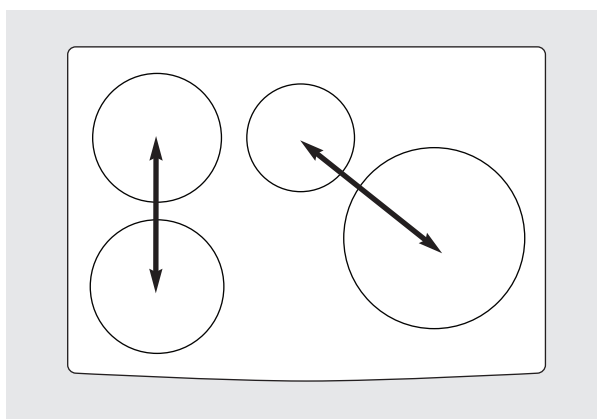
- 1 Coloque una olla del mismo tamaño del elemento de inducción sobre el anillo indicador seleccionado.
- 2 Presione la almohadilla **ON/OFF** (encendido/apagado). En la pantalla podrá verse "5".

- 3 Presione y sostenga la almohadilla (+) hasta que pueda leerse "H" en la pantalla.

NOTA: Si se quita el recipiente, la pantalla destellará "F" alternando con "H". Después de 30 segundos, los elementos se apagará automáticamente.

Sonidos que puede llegar a oír:

Usted puede oír un "zumbido" suave cuando cocine con el modo impulso (Boost) o alto. Esto es normal. El sonido depende del tipo de olla que se esté usando. Algunas ollas emitirán un "zumbido" más fuerte dependiendo del material. Puede oírse un "zumbido" si los contenidos del recipiente están fríos. A medida que el recipiente se calienta, el sonido desaparecerá. Si se reduce el nivel de energía, el nivel de sonido disminuirá.

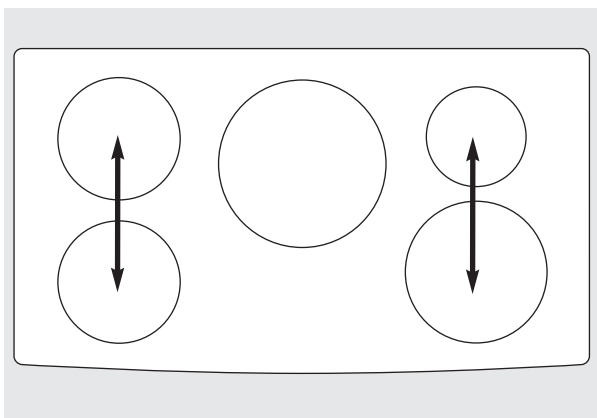


Anafe de 4 quemadores con generadores de inducción de lados derecho e izquierdo (2).

Distribución de energía

Los anafes de cuatro quemadores están divididos en dos zonas de calentamiento individuales. Las zonas de cocción de lado derecho e izquierdo cuentan con generadores de inducción separados e independientes. Un generador controla 2 elementos, o dos zonas de cocción dentro de una sección de calentamiento comparten la energía de un generador.

Los anafes de cinco quemadores están divididos en 3 zonas. Los lados derecho e izquierdo tienen zonas de cocción separadas y el elemento central grande es otra zona de cocción individual. La distribución de energía se activa cuando ambos elementos de la misma zona de cocción se activan y un elemento se configura para Impulso (H). El elemento que no esté configurado para Impulso cambiará a un nivel de energía más bajo. Esto se denomina distribución de energía. Cuando la operación de impulso haya finalizado (10 minutos), el otro elemento puede reconfigurarse para cualquier nivel de energía. Ambos elementos pueden funcionar de manera simultánea a niveles de energía normales de "L" a 9.



Anafe de 5 quemadores con generadores de inducción de lados derecho, izquierdo y central (3).

NOTA IMPORTANTE PARA LOS MODELOS DE CUATRO QUEMADORES:

Los elementos del lado derecho comparten un generador. Ambos elementos pueden funcionar en cualquier nivel de energía que no sea Impulso (nivel L a 9) al mismo tiempo. Si el elemento frontal grande está configurado para "H" o Impulso, el elemento más pequeño trasero derecho se desactivará o se apagará automáticamente. El elemento trasero derecho más pequeño puede activarse y configurarse en cualquier nivel de energía después de que la operación de Impulso del elemento más grande haya finalizado (10 minutos).

Cómo configurar los controles.



PRECAUCIÓN: No caliente alimentos en el nivel de energía "L" por más de dos horas.

Cómo usar la configuración baja "L"

- 1 Coloque un recipiente con alimentos sobre el elemento de inducción. El tamaño de recipiente debe ser similar al anillo indicador.
- 2 Presione la almohadilla **ON/OFF** (encendido/apagado). En la pantalla podrá verse "5".
- 3 Presione la almohadilla **(-)** hasta que en la pantalla pueda verse "L". Se escuchará un pitido.

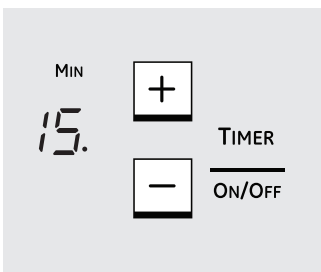
No utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos. El plástico puede derretirse en la superficie y será muy difícil limpiarlo.

Utilice sólo los recipientes recomendados para este anafe.

La configuración baja (Low) mantendrá alimentos calientes y cocidos a una temperatura de servicio. Siempre empiece con alimentos calientes. No lo utilice para calentar alimentos fríos.

Colocar alimentos sin cocer o fríos en un elemento de superficie en configuración baja puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Para mejores resultados, todos los alimentos para configuración Baja deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio. Los pastelitos y panes deben ventilarse para permitir la salida del vapor. Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina cuando quita alimentos del elemento configurado en Baja ya que los recipientes y los platos estarán calientes.



Cómo usar el temporizador de cocina

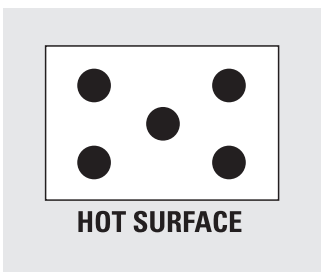
NOTA: Utilice el temporizador de cocina para medir el tiempo de cocción o como un recordatorio. El temporizador de cocina no controla los elementos de cocción.

- 1 Presione la almohadilla de **ON/OFF** (encendido/apagado) del temporizador.
- 2 Presione la almohadilla **(+)** o **(-)** para elegir la cantidad deseada de minutos. Cuando se sostiene la almohadilla **(+)** o **(-)** durante varios segundos, el temporizador subirá o bajará a una velocidad mayor. El temporizador comenzará a hacer una cuenta regresiva automática de los minutos que ha seleccionado dentro de los 5 segundos del último ingreso. La pantalla mostrará los minutos y destellará un ".".

- 3 El temporizador muestra los minutos restantes hasta que alcanza un minuto. En un minuto, el temporizador emitirá un pitido y comenzará a hacer una cuenta regresiva de segundos.

Cuando reste un minuto, el temporizador emitirá un pitido cada 10 segundos. Cuando haya finalizado todo el tiempo, el temporizador dará un pitido largo y la pantalla quedará en blanco.

Presione la almohadilla **ON/OFF** para apagar el temporizador en cualquier momento. Presione **(+)** o **(-)** para sumar o restar el tiempo configurado.



Luz indicadora de superficie caliente

Una luz indicadora de **SUPERFICIE CALIENTE (HOT SURFACE)** (una para cada elemento de cocción) se encenderá inmediatamente cuando se active cualquier elemento. Las luces indicadoras se encienden cuando la superficie de vidrio está caliente, y permanecerán encendidas hasta que la superficie se haya enfriado a una temperatura segura para tocar.



Alertas de error (destello de "E"/"c" y "E" "o")

Los alertas de error indican un problema temporal que el usuario puede corregir.

Limpiar el teclado (Clear Keypad)—Si en la pantalla destella "E" alternando con "c", el teclado detecta una activación continua de una o más teclas. Limpie o quite las obstrucciones del área de teclado. Las obstrucciones pueden ser agua, derrames de alimentos, un utensilio u otros objetos.

Para reanudar la cocción, presione la almohadilla **ON/OFF** (encendido/apagado), luego seleccione el nivel de energía.

Temperatura excesiva (Over Temperature)—Si en la pantalla destella "E" alternando con "o", el sensor del anafe indica que el elemento de inducción o los elementos electrónicos se han sobrecalentado.

El sobrecalentamiento del elemento se provoca al colocar un recipiente vacío sobre el elemento y seleccionar un nivel de energía elevado. El sensor del elemento detecta temperaturas muy elevadas (por encima de las temperaturas normales de cocción), apaga la energía y muestra el error. Una segunda causa potencial de este

error es la falta de aire de enfriamiento en la parte inferior del anafe, lo que puede provocar un sobrecalentamiento de los elementos electrónicos. Si esto ocurre, verifique que la toma de aire ubicada debajo del anafe no esté obstruida.

Presione la almohadilla **ON/OFF** (encendido/apagado) y deje enfriar el anafe durante 30 a 45 minutos antes de reanudar el funcionamiento.

Si alguna de estas condiciones continúa, llame al servicio técnico.

IMPORTANTE: Si la "E" destella sola, sin alternar con "c" o "o", ha ocurrido un error de hardware. Llame al servicio técnico.



**CONTROL
LOCK**

Bloqueo de control

IMPORTANTE: Como una comodidad, usted puede bloquear todo el anafe en cualquier momento cuando no esté en uso o antes de la limpieza. Bloquear el anafe evitará que los elementos de superficie se enciendan accidentalmente.

Para bloquear el anafe:

Presione y sostenga la almohadilla de **BLOQUEO DE CONTROL (CONTROL LOCK)** durante 5 segundos.

Se emitirá una señal sonora de dos pitidos, y la luz de **BLOQUEO DE CONTROL** se encenderá, indicando que el anafe está bloqueado.

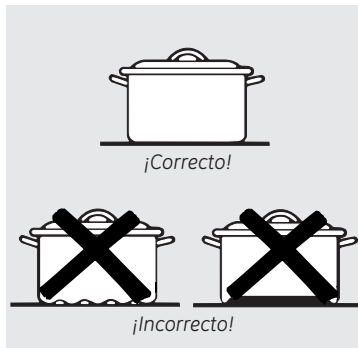
Si el anafe se bloquea mientras un elemento de superficie se encuentra en uso, éste se apagará automáticamente.

El **BLOQUEO DE CONTROL** no afecta el temporizador. Si el bloqueo de control se configura mientras el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, continuará funcionando.

Para desbloquear el anafe:

Presione y sostenga la almohadilla de **BLOQUEO DE CONTROL (CONTROL LOCK)** de nuevo durante 5 segundos. Se emitirá una señal sonora de dos pitidos, y la luz de **BLOQUEO DE CONTROL** se apagará, indicando que el anafe está desbloqueado.

Cómo seleccionar los recipientes de cocción.



Nota: Se requieren ollas para conservas de base plana para los anafes de vidrio.

Preste atención a los siguientes puntos cuando realice conservas

Cuando utilice recipientes con baño de maría o de presión, pueden utilizarse ollas de gran diámetro. Esto se debe a que las temperaturas del agua hirviendo (incluso bajo presión) no son dañinas para las superficies de cocción que rodean los elementos de superficie.

SIN EMBARGO, NO USE OLLAS PARA CONSERVA DE DIÁMETRO GRANDE U OTRAS OLLAS DE DIÁMETRO GRANDE PARA FREÍR O HERVIR ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA. La mayoría de los jarabes y las mezclas de salsas—y todas las clases de frituras—se cocinan a temperaturas mucho más elevadas que el agua hirviendo. Con el tiempo, dichas temperaturas podrían dañar las superficies del anafe de vidrio.

- 1 Asegúrese de que la olla para conservas calce bien sobre el centro del elemento de superficie. Si su anafe o su ubicación no permiten que la olla de conservas quede centrada en el elemento de superficie, use ollas de menor diámetro para mejores resultados de conservas.
- 2 Deben utilizarse ollas para conserva de base plana. No utilice ollas para conserva con bases rebordeadas u ondeadas (comunes en recipientes esmaltados) porque no hacen el contacto suficiente con los elementos de superficie y tardan mucho tiempo en hervir agua.
- 3 Cuando haga conservas, utilice recetas y procedimientos provenientes de fuentes confiables. El fabricante de su olla para conservas ofrece recetas y procedimientos confiables, al igual que los fabricantes de frascos para conservas, como la marca Ball and Kerr, y el Servicio de Extensión del Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos.

- 4 Recuerde que realizar conservas es un proceso que genera grandes cantidades de vapor. Para evitar quemaduras de vapor o calor, tenga cuidado al realizar conservas.

NOTA: Si su hogar tiene voltaje bajo, las conservas pueden tardar más de lo esperado, aún cuando se han seguido las instrucciones cuidadosamente. El tiempo de procesamiento se acortará:

- (1) usando una olla de presión, y
- (2) comenzando con agua del grifo CALIENTE para un calentamiento más rápido de grandes cantidades de agua.

PRECAUCIÓN:

- Una realización segura de conservas requiere que se destruyan microorganismos nocivos y que los frascos se sellen por completo. Cuando haga conservas de alimentos en una olla con baño de maría, debe mantenerse un hervor suave pero constante por el tiempo requerido. Cuando haga conservas en una olla de presión, la presión debe mantenerse por el tiempo requerido.
- Después de que haya ajustado los controles, es muy importante garantizar que el hervor indicado o los niveles de presión se mantengan durante el tiempo requerido.
- Ya que debe asegurarse de procesar los frascos para conservas durante el tiempo indicado, sin interrupción en el tiempo de procesamiento, no haga conservas en un elemento de superficie del anafe si su olla no es plana.

Asegúrese de que la energía eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte del anafe.

Cómo quitar el envoltorio de protección y la cinta de embalaje

Con cuidado tome una punta del envoltorio de protección con sus dedos y lentamente quítelo de la superficie del artefacto. No use elementos filosos para quitar el envoltorio. Quite todo el envoltorio antes de usar el artefacto por primera vez.

Para asegurarse de no dañar la terminación de producto, la mejor forma de quitar el pegamento de la cinta de embalaje de los artefactos nuevos consiste en aplicar detergente líquido común. Aplique con un paño suave y deje remojar.

NOTA: Se debe retirar el adhesivo de todas las partes antes de usar el anafe. Si se derrite será imposible de quitar.



Almohadilla de bloqueo de control

Como una comodidad, usted puede bloquear todo el anafe en cualquier momento cuando no esté en uso o antes de la limpieza.

Bloquear el anafe evitará que los elementos de superficie se enciendan accidentalmente.

Comience bloqueando el anafe; ver *Bloqueo de control*, página 59.

Cómo limpiar el anafe de vidrio.



Limpie el anafe después de cada derrame. Utilice el limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE®.

Limpieza normal de uso diario

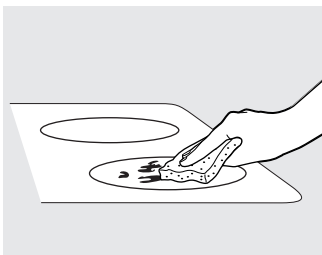
Use limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® en su anafe de vidrio.

Para mantener y proteger la superficie de su anafe de vidrio, siga estos pasos:

- 1 Antes de usar el anafe por primera vez, límpielo con limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE®. Esto ayuda a proteger el anafe y hace la limpieza más sencilla.
- 2 El uso diario del limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® ayudará a mantener el artefacto como nuevo.

- 3 Sacuda bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas de limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® directamente sobre el anafe.
- 4 Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza para anafes de cerámica CERAMA BRYTE® para limpiar toda la superficie del anafe.
- 5 Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

NOTA: Es muy importante que **NO CALIENTE** el anafe hasta que lo haya limpiado por completo.



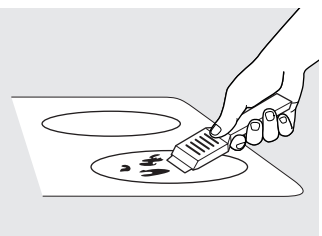
Utilice un paño de limpieza para anafes de cerámica CERAMA BRYTE® o un paño de restregar azul suave multipropósitos Scotch-Brite®.

Residuos pegados

ADVERTENCIA: Usted puede DAÑAR la superficie de vidrio si utiliza esponjillas que no sean las recomendadas.

- 1 Deje enfriar el anafe.
- 2 Coloque unas gotas de limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® sobre toda el área de residuos pegados.
- 3 Utilizando el paño de limpieza para anafes de cerámica CERAMA BRYTE® incluida, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.

- 4 Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.
- 5 Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



La rasqueta de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® y todos los insumos recomendados se encuentran disponibles en nuestro Centro de Repuestos. Ver instrucciones bajo la sección "Para solicitar repuestos" en la página siguiente.

NOTA: No utilice hojas desafiladas o dañadas.

Residuos pegados rebeldes

- 1 Deje enfriar el anafe.
- 2 Utilice la rasqueta de filo único a un ángulo aproximado de 45° contra la superficie del vidrio y rasque la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión a la rasqueta para quitar la suciedad.
- 3 Después de raspar con la rasqueta de filo, coloque unas gotas de limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® sobre el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza para anafes de cerámica CERAMA BRYTE® para quitar la suciedad restante.

- 4 Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.

Marcas de metal y rayones

1 Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su anafe. Dejará marcas de metal sobre la superficie del anafe.

Estas marcas pueden quitarse utilizando el limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® con el paño de limpieza para anafes de cerámica CERAMA BRYTE®.

2 Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en el anafe.

Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

ADVERTENCIA: Verifique con cuidado que la base de las ollas no sea áspera para no rayar el anafe.

Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente.

Nuestras pruebas demostraron que si se cocinan mezclas con niveles elevados de azúcar, como jalea o fudge, y se produce un derrame, puede provocarse un daño permanente en la superficie de vidrio a menos que el derrame se quite de inmediato.

Daños por derrames azucarados y plástico derretido

1 Apague todos los elementos de superficie. Quite las ollas calientes.

2 Utilizando un guante de cocina:

- Use una rasqueta de filo único (rasqueta para anafes de cerámica CERAMA BRYTE®) para desplazar el derrame a un área fría sobre el anafe.

- Quite el derrame con toallas de papel.

3 Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie del anafe se haya enfriado.

4 No use los elementos de superficie de nuevo hasta que todos los restos se haya quitado por completo.

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

Para solicitar repuestos

Para solicitar el limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE® y la rasqueta de anafes, llame a nuestro número gratuito:

Centro nacional de repuestos 800.626.2002

Limpiador de anafes de cerámica CERAMA BRYTE®# WX10X300

Rasqueta de anafes de cerámica CERAMA BRYTE# WX10X0302

Equipo# WB64X5027
(El equipo incluye la crema y la rasqueta)

Paños de limpieza para anafes de cerámica CERAMA BRYTE®# WX10X350

Antes de llamar al servicio técnico...



Consejos para detección de problemas

¡Ahorre tiempo y dinero! Lea las tablas de las siguientes páginas y quizás no necesite llamar al servicio técnico.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Seguridad Operación	Los elementos de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados. <ul style="list-style-type: none"> Use ollas recomendadas para la inducción, con bases planas y del mismo tamaño del elemento de superficie.
	Los elementos de superficie no funcionan bien	Los controles del anafe están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> Verifique para estar seguro de que se ha configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
Operación Cuidado y limpieza	Destella una "F"	Recipiente incorrecto. <ul style="list-style-type: none"> Use un imán para verificar que el recipiente sea compatible con la inducción.
		El recipiente es muy pequeño. <ul style="list-style-type: none"> Destella una "F": el tamaño del recipiente es menor que el tamaño mínimo para el elemento. Ver la sección <i>Cómo usar el tamaño correcto de recipiente</i>.
	El recipiente no está bien colocado. <ul style="list-style-type: none"> Centre el recipiente en el anillo de cocción. 	
Cuidado y limpieza Solucionar problemas	Rayones en la superficie de vidrio del anafe	Se están usando métodos de limpieza incorrectos. <ul style="list-style-type: none"> Utilice procedimientos de limpieza recomendados. Ver la sección <i>Cómo limpiar el anafe de vidrio</i>.
		Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie del anafe. <ul style="list-style-type: none"> Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
	Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie del anafe.	
Solucionar problemas SopORTE al consumidor	Áreas de decoloración en el anafe	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente. <ul style="list-style-type: none"> Ver la sección <i>Cómo limpiar el anafe de vidrio</i>.
		Superficie caliente en un modelo con un anafe de vidrio de color claro. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá mientras se enfría el vidrio.
SopORTE al consumidor	Plástico derretido sobre la superficie	El anafe caliente entró en contacto con plástico. <ul style="list-style-type: none"> Ver la sección <i>Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente</i> en la sección <i>Cómo limpiar el anafe de vidrio</i>.
	Marcas (o hendiduras) en el anafe	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en el anafe. <ul style="list-style-type: none"> Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
	El teclado no responde	El teclado está sucio. <ul style="list-style-type: none"> Limpie el teclado.
El fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado. <ul style="list-style-type: none"> Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor. 		

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La detección/medición de ollas no está funcionando de manera adecuada	Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados.	<ul style="list-style-type: none"> • Use un recipiente plano con capacidad de inducción que cumpla con el tamaño mínimo para el elemento que se está usando. Ver la sección <i>Cómo usar el tamaño correcto de recipiente</i>.
	El recipiente está mal colocado.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el recipiente esté centrado en el elemento de superficie correspondiente.
	El control del anafe está mal configurado.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el control esté bien configurado.
La pantalla destella "E" solo (ninguna otra letra)	Ha ocurrido un error de hardware.	<ul style="list-style-type: none"> • Llame al servicio técnico.
La pantalla destella "E" alternando con "c"	Error de teclado; indica que debe limpiarse el teclado.	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el área del teclado. Limpie derrames o quite los utensilios del área del teclado.
La pantalla destella "E" alternando con "o"	Temperatura excesiva; indica una temperatura excesiva en el elemento de superficie o en los elementos electrónicos.	<ul style="list-style-type: none"> • Quite una olla vacía del elemento de superficie. • Deje que el anafe se enfríe durante aproximadamente 30 minutos. • Verifique que la ventilación del sistema de enfriamiento bajo el anafe no esté bloqueada.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

Garantía del anafe inducción de GE.

Seguridad



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, en línea, 24 horas al día, visítenos en ge.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

Abroche su recibo aquí. Se necesita una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio técnico cubierto por la garantía.

Operación

Por el período de: **GE otorgará:**

Un año
Desde la fecha de compra original

Cualquier pieza del anafe que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía limitada de un año**, GE también ofrece, **en forma gratuita**, la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

GE no cubrirá:

- Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto debido a abuso, uso indebido, uso diferente para el que fue diseñado, o uso comercial.
- Daños al anafe de vidrio provocados por el uso de limpiadores distintos de las cremas y paños recomendados.
- Daños al anafe de vidrio provocados por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpiaron de acuerdo con las instrucciones del Manual de Propietario.
- Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de disyuntores.
- Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.
- Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos en este artefacto.
- Daños provocados después de la entrega.
- Un producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo recurso es la reparación del producto como se establece en la presente Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad y aptitud para un objetivo particular, se encuentran limitadas a un año o el período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. Si el producto se encuentra en una región donde no hay Servicio Técnico de GE, usted será responsable del cargo del viaje o usted puede tener que llevar el producto a un Servicio Técnico Autorizado de GE para efectuar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas efectuar arreglos en su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

SopORTE al consumidor

Soporte al consumidor.



Página Web de GE Appliances

ge.com

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



Solicite una reparación

ge.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real)

ge.com

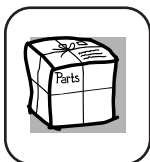
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas

ge.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios

ge.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros

ge.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre su electrodoméstico

ge.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.

Consumer Support.



GE Appliances Website

In the U.S.: ge.com

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line. **In Canada: www.GEAppliances.ca**



Schedule Service

In the U.S.: ge.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours. **In Canada, call 1.800.561.3344**



Real Life Design Studio

In the U.S.: ge.com

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

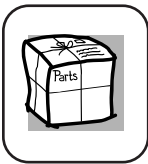
In Canada, contact: Manager, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Extended Warranties

In the U.S.: ge.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires. **In Canada, call 1.800.561.3344**



Parts and Accessories

In the U.S.: ge.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

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

Customers **in Canada** should consult the yellow pages for the nearest Mabe service center, or call 1.800.561.3344.



Contact Us

In the U.S.: ge.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:
General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

In Canada: www.GEAppliances.ca, or write to: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Register Your Appliance

In the U.S.: ge.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. **In Canada: www.GEAppliances.ca**