



# Radiant Cooktop

*Safety Instructions* . . . . 2-4

***Operating Instructions***

Cookware Tips . . . . .6, 7  
Dual Surface Unit . . . . .5  
Surface Units . . . . .5  
Temperature Limiter . . . . .7

***Care and Cleaning***

Control Knobs . . . . .8  
Glass Cooktop . . . . .9, 10

***Troubleshooting Tips*** . . . 11

***Consumer Support***

Consumer Support . . . . .16  
Product Registration . .13, 14  
Warranty . . . . .15

**Owner's Manual**

JCP340  
JCP350

**Write the model and  
serial numbers here:**

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

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

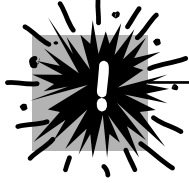
You can find them on  
a label under the cooktop.



## 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.



### SAFETY PRECAUTIONS

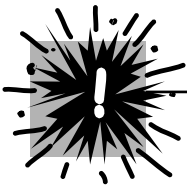
When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- 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.
  - Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units 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 units. Do not use a towel or other bulky cloth. Such cloths can catch fire on a hot surface unit.
  - For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
  - Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with 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 flaming foods are under the hood, turn the fan on.



### COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

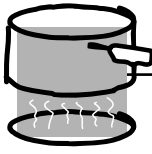
Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



## **⚠ WARNING!** SAFETY PRECAUTIONS

- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop.
- Do not touch surface units. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units or areas nearby the surface units; allow sufficient time for cooling first.  
Potentially hot surfaces include 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 units.
- Always turn the surface unit control to off before removing the cookware.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to burner will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop cooking; others may break because of the sudden change in temperature.
- 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.

## **IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**



### *RADIANT SURFACE UNITS*

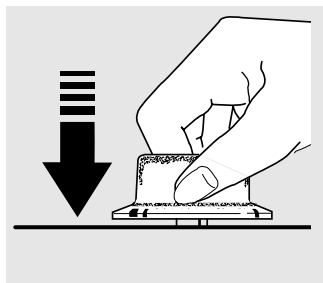
*Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.*

- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
  - 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 or control panel.
  - To minimize the possibility of burns, always be certain that the controls for all surface units are at the off position and the entire glass surface is cool before attempting to clean the cooktop.
  - Do not operate the glass surface units 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.
  - Do not flame foods on the cooktop. If you do flame foods under the hood, turn the fan on.
  - Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface unit, 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 unit 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.
- When the cooktop is cool, use only CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop.
  - 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.



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

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



## How to Set

Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

At both **OFF** and **HI** the control **clicks** into position. You may hear slight **clicking** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

The control must be pushed in to set only from the **OFF** position. When the control is in any position other than **OFF**, it may be rotated without pushing it in.

The **UNIT ON** indicator light will glow when **any** surface unit is on.

Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.

Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high so be careful when touching the cooktop.

A **HOT SURFACE** indicator light will glow when any radiant element is turned on and will remain on until the surface is cooled to approximately 150°F.

### NOTE:

- It comes on when the unit is hot to the touch.
- It stays on even after the unit is turned off.
- It glows brightly until the unit is cooled to approximately 150°F.

## About the radiant surface units...

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

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

The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting.

It is safe to place hot cookware from the oven or surface on the glass cooktop when the surface is cool.

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

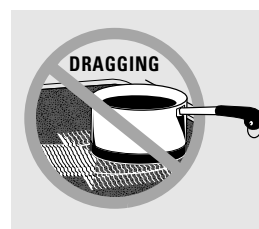
- Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full strength white vinegar.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.
- Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.
- Do not use the surface as a cutting board.



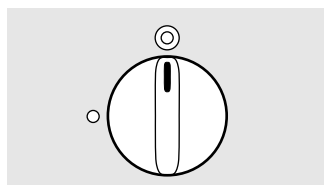
Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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



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



The right front surface unit has 2 cooking sizes to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

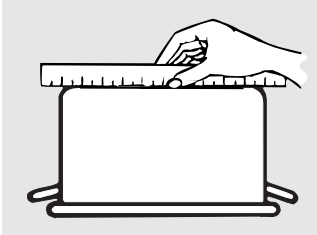
## Dual Surface Unit Knob (on some models)

To use the large (9-inch) surface unit, turn the **COIL SELECT** knob clockwise to ☉. Push in and turn the control knob to the desired setting. The unit will heat the entire area contained by the larger circle.

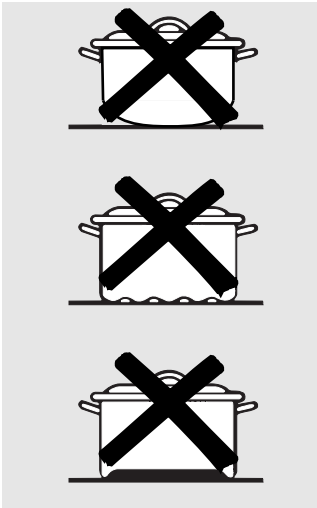
To use the small (6-inch) surface unit, turn the **COIL SELECT** knob counterclockwise to ○. Push in and turn the control knob to the desired setting. The unit will only heat the area inside the smaller circle.

## Selecting types of cookware.

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

### Stainless Steel:

*recommended*

### Aluminum:

*heavyweight recommended*

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

### Copper Bottom:

*recommended*

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

### Porcelain Enamel-Covered Cast Iron:

*recommended*

As long as the cookware is covered completely with porcelain enamel, this cookware is recommended. Caution is recommended for cast iron cookware that is not completely covered with smooth porcelain enamel, since it may scratch the glass ceramic cooktop.

### Glass-Ceramic:

*usable, but not recommended*

Poor performance. May scratch the surface.

### Stoneware:

*usable, but not recommended*

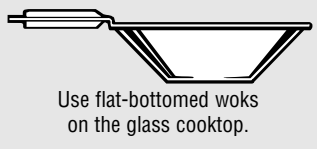
Poor performance. May scratch the surface.



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.

### For Best Results

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

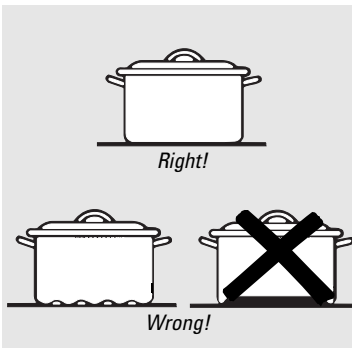
## Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the units off for a time if:

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



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

## Observe the Following Points in Canning

Pots that extend beyond 1 inch of the surface unit's circle are not recommended for most surface cooking. However, 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 units.

**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 unit. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface unit, 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 units 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 unit if your canner is not flat.

## Care and cleaning of the cooktop.

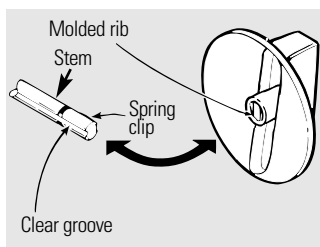
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

### 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.

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

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



### Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs in the **OFF** position to ensure proper placement.



# Cleaning the glass cooktop.

www.geappliances.ca

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support



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

## Normal Daily Use Cleaning

**ONLY** use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

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.

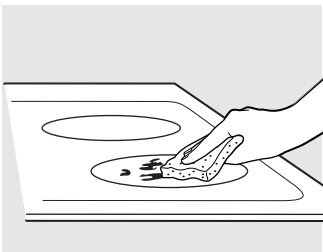
## Burned-On Residue

**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.

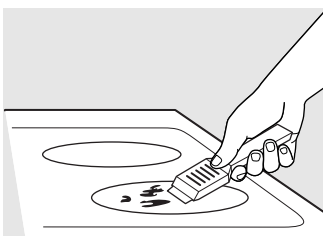


Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops or a Scotch-Brite® Multi-Purpose No Scratch blue scrub pad.

## 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.



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.

## Cleaning the glass cooktop.

### 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.

### Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for

a few minutes; then wipe clean with nonabrasive cleaners.

## 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 units. 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 units again until all of the residue has been completely removed.

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

### 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...

www.geappliances.ca



**Troubleshooting Tips**  
Save time and money! Review the chart on this page first and you may not need to call for service.

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough</b>	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use pans which are absolutely flat and match the diameter of the surface unit selected.</li> </ul>
<b>Surface units do not work properly</b>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	Cooktop controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.</li> </ul>
<b>Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface</b>	<p>Incorrect cleaning methods being used.</p> <p>Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.</p> <p>Cookware has been slid across the cooktop surface.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.</li> <li>To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.</li> </ul>
<b>Areas of discoloration on the cooktop</b>	Food spillovers not cleaned before next use.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.</li> </ul>
	Hot surface on a model with a white glass cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.</li> </ul>
<b>Plastic melted to the surface</b>	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See the <i>Glass surface—potential for permanent damage</i> section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.</li> </ul>
<b>Pitting (or indentation) of the cooktop</b>	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Call a qualified technician for replacement.</li> </ul>
<b>Frequent cycling off and on of surface units</b>	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use only flat cookware to minimize cycling.</li> </ul>

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

<b><i>Consumer Support</i></b>
<b><i>Troubleshooting Tips</i></b>
<b><i>Care and Cleaning</i></b>
<b><i>Operating Instructions</i></b>
<b><i>Safety Instructions</i></b>

***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: <a href="http://www.geappliances.ca">www.geappliances.ca</a>		MAIL TO: <b>P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA</b>	
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: <a href="http://www.electromenagersge.ca">www.electromenagersge.ca</a>		POSTER À: <b>ONTARIO, L4Y 4G1</b>	
<input type="checkbox"/> MR./M	<input type="checkbox"/> MRS./MME.	FIRST NAME / PRÉNOM	LAST NAME / NOM
<input type="checkbox"/> MISS/MLE.	<input type="checkbox"/> MS.		
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: EXPRATION 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.			

# Electric Cooktop Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at [www.geappliances.ca](http://www.geappliances.ca), or call 1.800.361.3400. 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: **Camco Will Replace:**

### One Year

From the date of the original purchase

**Any part** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, we will also provide, **free of charge**, all labor and related service to replace the defective part.

## What Camco Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop (if included) caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams.
- Damage to the glass cooktop (if included) caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

**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 ordinary home use in Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Camco to provide.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

**Warrantor: Camco Inc.,  
Burlington, Ontario**

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

## **Consumer Support.**

---



### *GE Appliances Website*

**[www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca)**

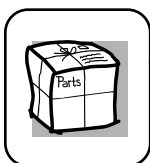
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



### *Schedule Service*

**[www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca)**

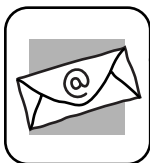
Expert GE repair service is only one step away from your door. Call 1.800.361.3400, 24 hours a day, 7 days a week.



### *Parts and Accessories*

**[www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca)**

To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Center at 1.800.661.1616.



### *Contact Us*

**[www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca)**

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:

Camco, Inc.  
1 Factory Lane  
Moncton, New Brunswick  
E1C 9M3



### *Register Your Appliance*

**[www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca)**

**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 preprinted registration card included in the packing material.



## Service à la clientèle.

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Site Internet GE

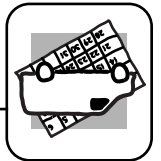
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures sur 24 par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation. Il y a aussi la rubrique « Ask Our Team of Experts<sup>MC</sup> » (Demandez à nos experts) et bien d'autres choses encore...



[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Prise de rendez-vous

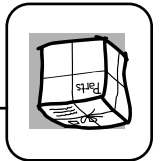
Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1.800.361.3400, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.



[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Pièces et accessoires

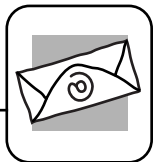
Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national de pièces au 1.800.661.1616.



[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Pour nous contacter

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 : Camco, Inc.  
1 Factory Lane  
Moncton, Nouveau-Brunswick  
E1C 9M3



[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Enregistrement des appareils

**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 que l'on trouve dans le Manuel de l'utilisateur.



# Garantie de la table de cuisson électrique.



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs CAMCO autorisés. Pour obtenir du service en ligne 24 heures par jour, veuillez nous visiter au site [www.electromenagers.ca](http://www.electromenagers.ca) ou appelez le no 1.800.361.3400. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrapez votre reçu ici.  
Vous devez fournir la preuve de l'achat original pour obtenir des services en vertu de la garantie.

**Pendant une période de :**

**Camco remplacera :**

Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette **garantie limitée d'un an**, nous fournirons également **sans frais** la main-d'œuvre et le service de réparation connexe pour remplacer la pièce défectueuse.

**Un an**  
à compter de la date  
d'achat d'origine

**Ce que Camco ne couvre pas :**

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Installation, livraison ou entretien inadéquats.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé d'une façon abusive ou inadéquate, ou employé à des fins commerciales ou à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre (si composants) provoquée par l'usage de nettoyeurs autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre (si composants) causée par des éclaboussures de produits sucrés durcis, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel d'utilisation.

- Le remplacement des fusibles ou le réencenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage direct ou indirect causé par une défectuosité possible de cet appareil.
- Dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.

**EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.**

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il acheté pour utilisation domestique au Canada. Le service à domicile sera fourni là où il est disponible et dans les régions que Camco considère que l'offre de service est raisonnable. Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations avec les consommateurs de votre région.

**Garant : Camco Inc.,  
Burlington, Ontario**

<b><i>Soutien au consommateur</i></b>	<b><i>Conseils de dépannage</i></b>	<b><i>Entretien et nettoyage</i></b>	<b><i>Fonctionnement</i></b>	<b><i>Mesures de sécurité</i></b>
---------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

---

***Notes.***

<b>Mesures de sécurité</b>	<b>Fonctionnement</b>	<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>Conseils de dépannage</b>	<b>Soutien au consommateur</b>
----------------------------	-----------------------	-------------------------------	------------------------------	--------------------------------

<b>Soutien au consommateur</b>	<b>Conseils de dépannage</b>	<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>Fonctionnement</b>	<b>Mesures de sécurité</b>
--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	-----------------------	----------------------------

---

**Notes.**



Conseils de dépannage  
Economisez du temps et de l'argent!  
Consultez d'abord le tableau ci-dessous.  
Vous pourriez vous éviter d'appeler un réparateur.

Problème	Causes probables	Correctifs
Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou une cuisson suffisamment rapide	Un fusible peut être fondu ou un disjoncteur déclenché dans le panneau de distribution de votre résidence.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> </ul>
Les éléments de surface ne fonctionnent pas adéquatement	Commandes mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous de régler le bouton de commande correspondant à l'élément que vous désirez utiliser.</li> </ul>
Égratignures (pouvant ressembler à des fissures) sur la surface de vitrocéramique	Mauvaises méthodes de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous ne pouvez pas faire disparaître les égratignures. Vous rendrez moins visibles les égratignures peu profondes en nettoyant la table de cuisson.</li> <li>Pour éviter les égratignures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de vos ustensiles de cuisine soit propre avant de les utiliser et n'utilisez que des ustensiles de cuisine à fond bien lisse.</li> <li>Vous avez fait glisser un ustensile de cuisine sur la surface de la table de cuisson.</li> </ul>
Décoloration de la table de cuisson	Déchets de nourriture non nettoyés avant l'usage suivant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Nettoyage de la surface en vitrocéramique</i>.</li> </ul>
Surface chaude de surface en vitrocéramique blanche.	Surface chaude de surface en vitrocéramique peut apparaître décolorée quand elle est chaude. Cette décoloration temporaire disparaît quand la surface en vitrocéramique refroidit.	
Matériau plastique fondue sur la surface	De la matière plastique a été placée sur la table de cuisson chaude.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section <i>Surface en vitrocéramique – possibilité de dommages permanents</i> dans la section <i>Nettoyage de la surface en vitrocéramique</i>.</li> </ul>
Creux ou piqûres sur la table de cuisson	Mélange contenant du sucre chaud renversé sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appelez un technicien pour remplacer la table de cuisson.</li> </ul>
Fonctionnement cyclique fréquent des éléments de surface	Utilisation d'un ustensile de cuisson inadéquat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour réduire au minimum ce fonctionnement cyclique, n'utilisez que des ustensiles de cuisson à fond plat.</li> </ul>

## Nettoyage de la surface en vitrocéramique.

### 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 pouvez 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'ont pas d'aspérités qui risquent de rayer la table de cuisson.

### Joint d'étanchéité de la table de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité parcourant le rebord de la table de cuisson en vitrocéramique, laissez-y reposer un produit nettoyant non abrasif.

## 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 si ils débordent, ils peuvent occasionner des dommages permanents à la surface de vitrocéramique si vous ne la nettoyez pas immédiatement.*

- 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. 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.

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

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

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

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

# Nettoyage de la surface en vitrocéramique.

www.electromenagersge.ca

## Nettoyage normal quotidien

Utilisez UNIQUEMENT la crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur votre table de cuisson en vitrocéramique. Autres crèmes peuvent être moins efficaces. 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.
- NOTE :** Vous devez faire bien attention de NE PAS faire chauffer la table de cuisson avant de la nettoyer complètement.

- 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 pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
- 5 Utilisez une serviette en papier ou une éponge pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson. Pas besoin de rincer.

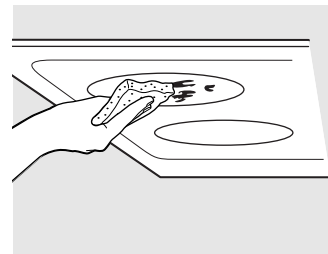


Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez la crème nettoyante CERAMA BRYTE® pour table de cuisson.

## Résidus calcinés

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

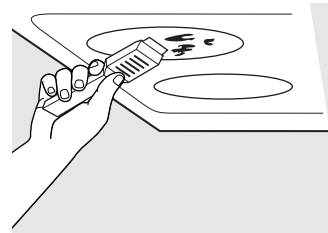
- 1 Laissez refroidir la table de cuisson.
- 2 Versez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® sur tous les résidus calcinés.
- 3 À l'aide de l'éponge de récurage CERAMA BRYTE® pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez les résidus en exerçant la pression nécessaire.



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 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.



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.

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

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



## Entretien et nettoyage de la table de cuisson.

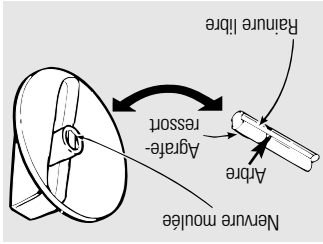
Avant de nettoyer une pièce quelconque de la table de cuisson, assurez-vous que l'alimentation électrique a été coupée et que toutes les surfaces ont refroidi.

### Comment retirer la pellicule d'expédition de protection et le ruban d'emballage

Pour ne pas endommager le fini de l'appareil, le meilleur moyen d'enlever les résidus de ruban gommé servant à l'emballage et les étiquette des électroménagers neufs consiste à appliquer un peu de détergent liquide pour la vaisselle, d'huile minérale ou d'huile de cuisson.

Appliquez le produit à l'aide d'un linge doux et laissez tremper. Essayez et appliquez ensuite une couche de poli pour électroménagers afin de nettoyer à fond et protéger la surface.

**REMARQUE :** Il faut enlever le ruban gommé qui recouvre toutes les pièces. Vous ne pourrez enlever ce ruban gommé si il est cuit sur la pièce.



**Boutons de contrôle**

Les boutons de contrôle se retirent pour faciliter le nettoyage.

Avant de retirer les boutons pour le nettoyage, veuillez noter que les boutons sont en position **OFF (ARRÊT)**.

En remplaçant les boutons, vérifiez la position **OFF (ARRÊT)** pour assurer le bon placement.

Lavez les boutons dans de l'eau et du savon ou du vinaigre et de l'eau chaude, mais ne laissez pas tremper.

- Le limiteur de température peut éteindre l'élément de façon cyclique pendant un certain temps lorsque :
- L'ustensile chauffe à vide.
- Le fond de l'ustensile n'est pas plat.
- L'ustensile n'est pas au centre de l'élément.
- Aucun ustensile n'est placé sur l'élément.

fabricant de votre ustensile de mise en conserve, chez le fabricant de pots de verre, comme Bail et Kerr, et au service d'extension du Ministère de l'agriculture des États-Unis d'Amérique.

Vous devez vous souvenir que la mise en conserve est un procédé qui occasionne beaucoup de vapeur. Pour éviter de vous brûler avec la vapeur, faites bien attention quand vous mettez en conserve.

**NOTE :** Si votre maison est alimentée par du courant à basse tension, la mise en conserve peut prendre plus de temps que prévu, même si vous suivez soigneusement toutes les instructions. Vous raccourcirez ce processus en :

- (1) utilisant un autoclave, et
- (2) commençant vos opérations avec de l'eau provenant de votre robinet d'eau chaude, pour accélérer le processus de chauffage des grandes quantités d'eau.

**ATTENTION :**

- Pour mettre en conserve en toute sécurité, vous devez détruire les micro-organismes nuisibles et sceller hermétiquement les pots. Pour mettre en conserve dans un ustensile à bain-marie, vous devez faire bouillir l'eau doucement pendant tout le temps requis. Pour mettre en conserve dans un autoclave, vous devez conserver la pression pendant tout le temps requis.

- Après avoir réglé la température, vous devez faire bien attention de conserver le niveau requis de bouillonnement ou de pression pendant le temps requis.
- Comme vous devez vous assurer de respecter le processus de mise en conserve pendant tout le temps requis, sans aucune interruption, ne mettez jamais en conserve sur la surface de cuisson si votre ustensile de mise en conserve n'a pas un fond plat.

**Limiteur de température**

Chacun des éléments de surface rayonnants est doté d'un limiteur de température. Ce dispositif protège la surface de cuisson en vitrocéramique contre les températures trop élevées.

**Observez les instructions suivantes pour mettre en conserve**

Nous ne vous recommandons pas d'utiliser des ustensiles de cuisson qui ont plus d'un pouce de diamètre de plus que celui de la surface de cuisson pour la plupart des cuissons en surface. Cependant, vous pouvez utiliser un ustensile plus large quand vous cuisinez au bain-marie ou à l'autoclave. En effet, la température de l'eau qui bout (même sous pression) ne peut pas endommager la surface en vitrocéramique située autour de la surface chauffante.

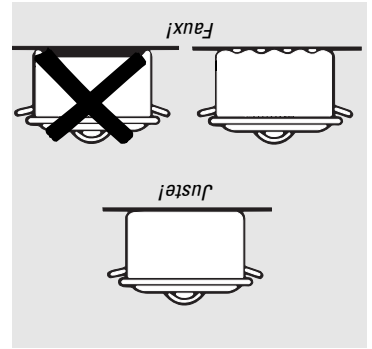
NEANMOINS, N'UTILISEZ JAMAIS D'USTENSILE DE MISE EN CONSERVE OU D'USTENSILE DE CUISSON DE GRAND DIAMÈTRE POUR FAIRE FRIRE OU BOUILLIR DES ALIMENTS AUTRES QUE DE L'EAU. La plupart des sirups et mélanges de sauce, et toutes les catégories de produits frits, cuisent à une température beaucoup plus élevée que celle de l'eau qui bout. De telles températures peuvent endommager les surfaces en vitrocéramique.

Assurez-vous que l'ustensile de mise en conserve puisse bien aller au centre de la surface chauffante. Si la surface de vitrocéramique ou son emplacement ne permettent pas à l'ustensile de mise en conserve de se trouver au centre de la surface chauffante, utilisez un ustensile de diamètre plus petit pour obtenir de bons résultats.

Vous devez utiliser un ustensile de mise en conserve à fond plat. N'utilisez jamais d'ustensile à fond ondulé ou à collerette (souvent rencontrés parmi les ustensiles émaillés). Ils n'entrent pas suffisamment en contact avec la surface de cuisson et nécessitent beaucoup de temps pour faire bouillir de l'eau.

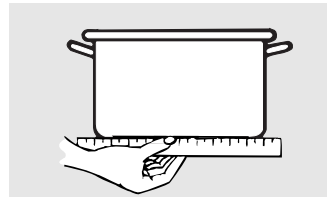
Pour faire des conserves, utilisez des recettes et des procédés obtenus de bonnes sources. Vous trouverez de bonnes recettes et procédés chez le

**Note :** Les ustensiles de mise en conserve à fond plat sont requis avec les surfaces en vitrocéramique.

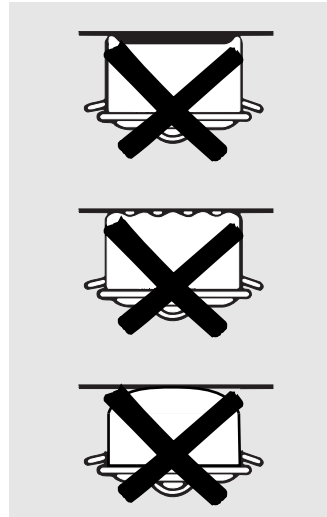


## Choix des ustensiles de cuisson.

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



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



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



Ne mettez jamais de casserole mouillée sur la surface en vitrocéramique.

N'utilisez jamais de wok à anneau de soutien sur la surface en vitrocéramique.

Utilisez un wok à fond plat sur la surface en vitrocéramique.

### Acier inoxydable :

recommandé

### Aluminium :

épais – recommandé

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

### Fond en cuivre :

recommandé

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

### Grès :

utilisation possible mais non recommandée

Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

### Vitrocéramique :

utilisation possible mais non recommandée

Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

### Fonte émaillée :

recommandée

L'utilisation de ce type d'ustensile est recommandée dans la mesure où l'ustensile est complètement recouvert d'émail vitrifié. La prudence est de mise dans le cas d'ustensiles en fonte qui ne sont pas complètement recouverts d'émail vitrifié, car ils peuvent égratigner la surface de vitrocéramique.

## Pour obtenir de meilleurs résultats

- Mettez toujours des casseroles bien sèches sur la surface chauffante. Ne placez jamais de couvercle sur la surface chauffante, surtout si ce couvercle est mouillé.
- N'utilisez jamais de wok qui ait un anneau de soutien. Ce wok ne chauffera pas sur la surface chauffante en vitrocéramique.
- Nous vous recommandons de n'utiliser qu'un wok à fond plat. Vous en trouverez chez votre quincaillier local. Le fond du wok doit avoir le même diamètre que la surface chauffante pour permettre un bon contact.
- Certains procédés de cuisson nécessitent un ustensile de cuisine spécialisé, comme un autocuiseur, une friteuse, etc. Tous ces ustensiles doivent avoir un fond plat et un diamètre qui corresponde à celui de la surface chauffante.

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

### Réglage des commandes

Aux réglages **OFF** (Arrêt) et **HI** (Maximum), la commande **s'enclenche** en faisant entendre un **délic**. Pendant la cuisson, il est possible que vous entendiez des dé clics, ce qui signifie que la commande maintient la température que vous avez choisie.

Vous devez enfoncer la commande seulement lorsque celle-ci est réglée à **OFF**. Lorsque la commande est réglée à toute autre position que **OFF**, vous pouvez la tourner sans l'enfoncer.

Le voyant **UNIT ON** (Élément allumé) s'allume dès qu'un élément de surface est allumé.

Lorsque la cuisson est terminée, assurez-vous de ramener la commande à **OFF**.

La température de la surface de cuisson augmente en fonction du nombre

d'éléments allumés. Lorsque 3 ou 4

éléments sont allumés, la température de la surface de cuisson est très élevée. Faites alors attention lorsque vous touchez à la surface de cuisson.

Les voyants **HOT SURFACE** (Surface brillante) s'allument dès que vous mettez en marche un élément rayonnant, et demeurent allumés jusqu'à ce que la température de la surface soit redescendue à environ 150 °F.

### REMARQUE :

- Ils s'allument lorsque l'élément chauffant est brillant.
- Ils demeurent allumés même après que l'élément ait été éteint.
- Ils restent allumés jusqu'à ce que la température de l'élément soit redescendue à 150 °F environ.

### À propos des éléments de surface rayonnants...

La table de cuisson par rayonnement est dotée d'éléments chauffants situés sous une surface de vitrocéramique lisse.

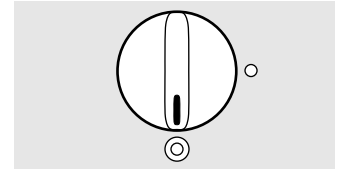
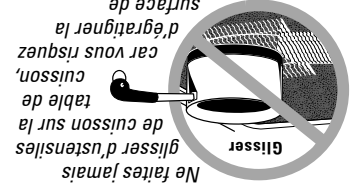
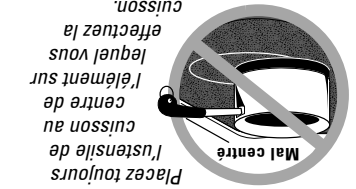
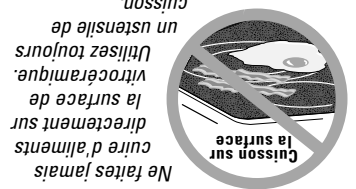
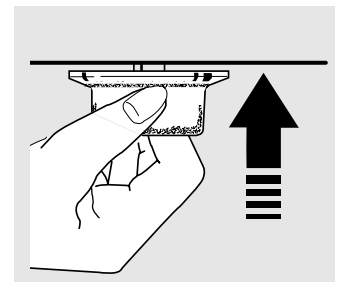
**REMARQUE :** Il est normal de sentir une légère odeur lorsque la table de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Cette odeur est attribuable aux nouvelles pièces et aux matériaux isolants qui chauffent et disparaît peu de temps après.

L'élément de surface s'allume et s'éteint de façon cyclique pour maintenir la température que vous avez choisie.

Vous pouvez placer sans danger des ustensiles de cuisson brillants, sortant du four ou provenant d'un autre élément de vitrocéramique froide.

Même après avoir éteint les éléments de surface, la surface de cuisson en vitrocéramique demeure suffisamment chaude pour poursuivre la cuisson.

- Pour éviter une cuisson excessive, retirez l'ustensile de l'élément lorsque l'alliment est cuit. Évitez de placer sur l'élément un autre ustensile de cuisson avant que l'élément ait totalement refroidi.
- Vous pouvez faire disparaître les taches d'eau (dépôts de minéraux) à l'aide de la crème nettoiyante ou de vinaigre blanc non dilué.
- L'utilisation d'un produit nettoiyant pour les vitres peut laisser une pellicule chatoyante sur la surface de cuisson. La crème nettoiyante fera disparaître cette décoloration.
- Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la table de cuisson. S'ils tombent sur l'appareil, ils pourraient l'endommager.
- N'utilisez pas la surface de cuisson comme planche à découper.



L'élément de surface avant droit vous offre deux réglages pour que vous puissiez adapter le diamètre de l'élément à celui de l'ustensile de cuisson que vous utilisez.

### Élément de surface double (sur certains modèles)

Pour faire fonctionner le grand élément de surface (9 po), tournez le bouton **COIL SELECT** (Choix de l'élément) vers la droite au réglage ☉. Enfoncez et tournez ensuite le bouton de commande au réglage désiré. L'élément chauffera toute la surface qui se trouve à l'intérieur du grand cercle.

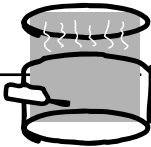
Pour faire fonctionner le petit élément de surface (6 po), tournez le bouton **COIL SELECT** vers la gauche au réglage ○. Enfoncez et tournez ensuite le bouton de commande au réglage désiré. L'élément ne chauffera que la surface qui se trouve à l'intérieur du cercle plus petit.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ.

## ▲ MISE EN GARDE!

### MESURES DE SÉCURITÉ (cont.)

- Gardez la table de cuisson propre et exempte de toute accumulation de graisse ou d'aliments renversés qui pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais des contenants de graisse ou d'huile sur votre table de cuisson ou à proximité de celle-ci.
- Ne faites jamais chauffer des contenants d'aliments fermés. En raison de l'accumulation de pression à l'intérieur, les contenants pourraient éclater et causer des blessures.



### ÉLÉMENTS DE SURFACE RAYONNANTS

Faites attention lorsque vous touchez à la table de cuisson. La surface de vitrocéramique de la table de cuisson demeure chaude pendant un certain temps après que les éléments aient été éteints.

- Évitez d'égratigner la surface de cuisson en vitrocéramique. Certains instruments pointus, les bagues et autres bijoux, et les rivets des vêtements peuvent égratigner la surface de cuisson.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson en vitrocéramique comme planche à découper.
- Ne placez pas ou ne rangez pas d'articles sur la surface de cuisson en vitrocéramique lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Faites attention lorsque vous déposez sur la surface de cuisson en vitrocéramique des cuillères ou autres ustensiles pendant que vous l'utilisez. Ces ustensiles peuvent devenir chauds et vous causer des brûlures.
- Évitez de faire chauffer un ustensile de cuisson vide. Vous risquez ainsi d'endommager la table de cuisson et l'ustensile.
- Pour réduire les risques de brûlures, assurez-vous que les commandes des éléments de surface sont réglées à **OFF** et que la surface de cuisson en vitrocéramique a refroidi avant de nettoyer la table de cuisson.
- Ne faites pas fonctionner les éléments de surface lorsque la surface de cuisson en vitrocéramique est cassée. Les aliments renversés et les produits nettoyants peuvent s'infiltrer sous la surface de cuisson cassée et provoquer des chocs électriques. Si votre surface de cuisson est cassée, communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Essayez immédiatement l'eau, la graisse ou autres liquides sur la table de cuisson ou le tableau de commande.
- Ne flambez pas les aliments sur la surface de cuisson. Si vous le faites sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

Mesures de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien au consommateur



## CONSERVEZ CES DIRECTIVES

VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE À LA LETTRE CES MESURES DE SÉCURITÉ.

- Lorsque la surface de cuisson a refroidi, n'utilisez que la crème nettoyante CERAMA BRYTE®, pour table de cuisson en vitrocéramique, et l'éponge CERAMA BRYTE® pour nettoyer la table de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème nettoyante sur la surface de vitrocéramique chaude.
- Après le nettoyage, utilisez un linge ou un essuie-tout sec pour enlever tout résidu de produit nettoyant.
- Veillez lire et suivre toutes les directives et mises en garde sur les étiquettes de la crème nettoyante. Les rayures importantes ou les chocs sur les tables de cuisson en vitrocéramique peuvent occasionner des cassures de la surface de vitrocéramique et des éclats.

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à un réglage élevé. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- Seuls certains types de verre, de céramique, de terre cuite ou matériaux similaires conviennent à la cuisson sur la table de cuisson. D'autres matériaux peuvent casser en raison du brusque changement de température.
- Surveillez toujours les aliments que vous faites frire à un réglage de température moyen ou élevé.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner l'huile qui risque alors de déborder du récipient.
- Pour la haute friture, utilisez le moins de graisse possible afin d'éviter qu'elle ne déborde au moment où vous ajouterez des aliments.
- Lorsque vous utilisez plus d'un type d'huile ou de graisse pour la friture, remuez bien l'huile avant de la faire chauffer, ou remuez la graisse pendant qu'elle fond.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux et surveillez-les constamment.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour la haute friture, lorsque cela est possible, afin d'empêcher que la graisse fume.
- Ne tentez jamais de déplacer un récipient rempli d'huile chaude, plus particulièrement une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.
- Ne rangez pas de substances inflammables à proximité de la table de cuisson.
- Gardez toujours la hotte et le filtre à graisses propres afin d'assurer une bonne ventilation et d'éviter les feux de graisses.
- Ne rangez jamais ou n'utilisez jamais de matières combustibles, d'essence ou autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le présent manuel d'utilisation.
- Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments sur la table de cuisson lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez les éléments. Étouffez ensuite les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- Éteignez les feux de graisse à l'extérieur du poêlon avec du bicarbonate de soude ou, si possible, un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- En cas de flambage d'aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Ne laissez pas de graisse ou autres substances inflammables s'accumuler sur la table de cuisson.
- Ne touchez pas aux éléments de surface. Ils peuvent être suffisamment chauds pour causer des brûlures, même s'ils ne sont pas rouges. Pendant et après leur utilisation, ne touchez pas aux éléments et évitez que vos vêtements ou autres matériaux inflammables entrent en contact avec les éléments ou les surfaces autour des éléments; laissez-les d'abord refroidir suffisamment.
- Les surfaces susceptibles de devenir brûlantes comprennent notamment la surface de cuisson et les parties faisant face à la table de cuisson. Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, tournez toujours la poignée des ustensiles de cuisson vers le centre de la table de cuisson, en évitant de la placer au-dessus d'un élément adjacent.
- Éteignez toujours l'élément de surface avant d'enlever l'ustensile de cuisson.
- Utilisez des ustensiles de la dimension appropriée—choisissez un ustensile à fond plat et suffisamment grand pour couvrir toute la surface de l'élément chauffant. Lorsque vous utilisez un ustensile plus petit, une partie de l'élément de surface est exposée et vos vêtements risquent de prendre feu au contact de l'élément. De plus, lorsque l'ustensile de cuisson est approprié à l'élément de surface, la cuisson est plus efficace.

**MISE EN GARDE!**  
MESURES DE SÉCURITÉ



# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ.

Pour votre sécurité, veuillez suivre les directives données dans le présent manuel afin de réduire les risques d'incendie ou d'explosion et de chocs électriques, et prévenir tout dommage, blessure ou décès.

## MESURES DE SÉCURITÉ

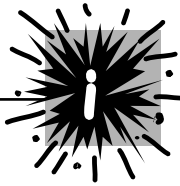
Lorsque vous utilisez un électroménager, observez toujours les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme expliqué dans le présent manuel.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre table de cuisson, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toute autre réparation à un réparateur qualifié.
- Avant d'effectuer une réparation, coupez l'alimentation électrique à la table de cuisson en enlevant le fusible ou en débranchant le disjoncteur au panneau de distribution de la résidence.
- Assurez-vous que votre électroménager est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux directives d'installation fournies.
- Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le afin de pouvoir le trouver facilement.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un électroménager qui fonctionne. Ils ne doivent jamais s'asseoir ou monter sur une pièce quelconque de l'électroménager.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute pièce de la table de cuisson.
- Ne laissez personne grimper ou monter sur la table de cuisson, ou s'y agripper.

- N'utilisez que des poignées ou des mitaines de four sèches—les poignées ou mitaines de four humides ou mouillées peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées ou mitaines de four entrer en contact avec les éléments de surface brûlants. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu. Ils peuvent prendre feu au contact d'un élément de surface brûlant.
  - Pour votre sécurité, n'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer la pièce.
- **ATTENTION :** Ne rangez pas dans les armoires se trouvant au-dessus de la table de cuisson des articles qui présentent un intérêt pour les enfants—ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et pourraient se blesser gravement.
  - Gardez toujours les revêtements muraux, les rideaux et les draperies inflammables à une distance sécuritaire de votre table de cuisson.
  - Gardez toujours les linges à vaisselle, les serviettes, les mitaines de four et autres articles en tissu à une distance sécuritaire de votre table de cuisson.
  - Gardez toujours les ustensiles en plastique ou en bois et les aliments en conserve à une distance sécuritaire de votre table de cuisson.
  - Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. Les tissus inflammables peuvent prendre feu au contact des éléments de surface brûlants et causer de graves brûlures.
  - N'utilisez que des poignées ou des mitaines de four sèches—les poignées ou mitaines de four humides ou mouillées peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées ou mitaines de four entrer en contact avec les éléments de surface brûlants. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu. Ils peuvent prendre feu au contact d'un élément de surface brûlant.
  - Pour votre sécurité, n'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer la pièce.

## FAITES CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE À COEUR...

Faites cuire la viande et la volaille à cœur—la température INTÉRIEURE de la viande doit être d'au moins 160 °F, et celle de la volaille d'au moins 180 °F. La cuisson à ces températures internes assure généralement une bonne protection contre les intoxications alimentaires.





# par rayonnement Table de cuisson

*Mesures de sécurité* ..... 2-4

*Directives de fonctionnement*  
Conseils sur les ustensiles ..... 6, 7  
de cuisson ..... 6, 7  
Élément de surface double .. 5  
Éléments de surface ..... 5  
Limiteur de température ..... 7

*Entretien et nettoyage*  
Boutons de commande ..... 8  
Surface de cuisson  
en vitrocéramique ..... 9, 10  
*Conseils de dépannage* ..... 11

*Soutien au consommateur*  
Garantie ..... 13  
Soutien au consommateur .. 14

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

**Modèle #** \_\_\_\_\_

**Série #** \_\_\_\_\_

Vous les trouverez sur une étiquette  
située sous la table de cuisson.



29-5512 12-05 JH

**Manuel d'utilisation**

JCP340  
JCP350

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>