

Service à la clientèle.



Site Internet GE

www.electromenagersge.ca

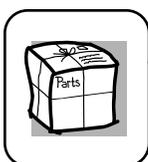
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures sur 24 par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.



Prise de rendez-vous

www.electromenagersge.ca

Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1.800.361.3400, 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 des Pièces Mabe Canada au 1.888.261.3055.



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

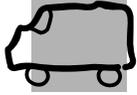


Enregistrement des appareils

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.

Garantie de la table de cuisson électrique.



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs MABE CANADA autorisés. Pour obtenir du service en ligne 24 heures par jour, veuillez nous visiter au site www.electromenagersge.ca ou appelez le no 1.800.361.3400. 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 : **Mabe Canada remplacera :**

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

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.

Ce que Mabe Canada 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 compris) provoquée par l'usage de nettoyeurs autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre (si compris) 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 réenclenchement 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 sous garantie sera fourni là où il est disponible et dans les régions que Mabe Canada 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 : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario**

Mesures de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien au
consommateur

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

Notes.

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

Avant d'appeler un réparateur...



*Conseils de dépannage
Économisez 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	Utilisation d'un ustensile de cuisson inadéquat.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des ustensiles dont le fond est absolument plat et dont le diamètre est très similaire à celui de l'élément de surface choisi.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas adéquatement	Un fusible peut être fondu ou un disjoncteur déclenché dans le panneau de distribution de votre résidence.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Commandes mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous de régler le bouton de commande correspondant à l'élément que vous désirez utiliser.
Égratignures (pouvant ressembler à des fissures) sur la surface de vitrocéramique	<p>Mauvaises méthodes de nettoyage.</p> <p>Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le fond est rugueux ou présence de particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de la table de cuisson.</p> <p>Vous avez fait glisser un ustensile de cuisine sur la surface de la table de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vous ne pourrez pas faire disparaître les égratignures. Vous rendrez moins visibles les égratignures peu profondes en nettoyant la table de cuisson. 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.
Décoloration de la table de cuisson	Déchets de nourriture non nettoyés avant l'usage suivant.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Nettoyage de la surface en vitrocéramique</i>.
	Surface chaude de surface en vitrocéramique blanche.	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal. La surface peut apparaître décolorée quand elle est chaude. Cette décoloration temporaire disparaît quand la surface en vitrocéramique refroidit.
Matière plastique fondue sur la surface	De la matière plastique a été placée sur la table de cuisson chaude.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Surface en vitrocéramique – possibilité de dommages permanents</i> dans la section <i>Nettoyage de la surface en vitrocéramique</i>.
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"> Appelez un technicien pour remplacer la table de cuisson.
Fonctionnement cyclique fréquent des éléments de surface	Utilisation d'un ustensile de cuisson inadéquat.	<ul style="list-style-type: none"> Pour réduire au minimum ce fonctionnement cyclique, n'utilisez que des ustensiles de cuisson à fond plat.

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 le nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique à l'aide de l'éponge pour surfaces 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 :
- Utilisez un grattoir à lame simple pour repousser les matières fondues sur une surface froide de la table de cuisson.
 - 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 vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil électroménager, veuillez contacter votre distributeur Mabe Canada Inc., ou appelez le service des pièces Mabe Canada Inc. au 1.888.261.3055.

Nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique # WX10X300

Grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique # WX10X0302

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

Éponges pour surfaces de cuisson en vitrocéramique # WX10X350

Nettoyage de la surface en vitrocéramique.



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque débordement. Utilisez un nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Nettoyage normal quotidien

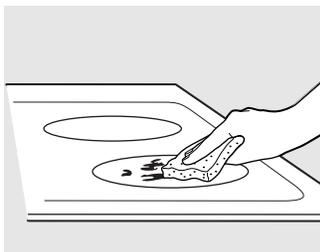
Utilisez **UNIQUEMENT** un nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur votre table de cuisson en vitrocéramique. Autres crèmes peuvent être moins efficaces.

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 du nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. 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 le nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

- 3 Secouez bien le flacon de crème nettoyante. Versez quelques gouttes du nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique directement sur votre table de cuisson.
- 4 Utilisez une serviette en papier ou une éponge pour surfaces de cuisson en vitrocéramique afin de nettoyer la surface de la table de cuisson.
- 5 Utilisez un linge sec 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.



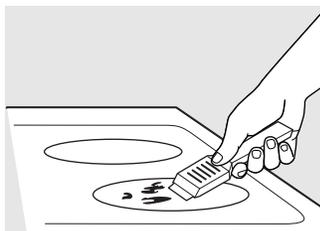
Utilisez une éponge pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

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 du nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur tous les résidus calcinés.
- 3 À l'aide de l'éponge de récurage pour surfaces 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 le nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et une serviette de papier.



Le grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles chez nos détaillants et dans les magasins de pièces Mabe Canada.

REMARQUE : N'utilisez pas de 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 du nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur les résidus calcinés. Utilisez l'éponge pour surfaces de cuisson en vitrocéramique pour enlever les résidus restants.

- 4 Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyeur pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et une serviette de papier.

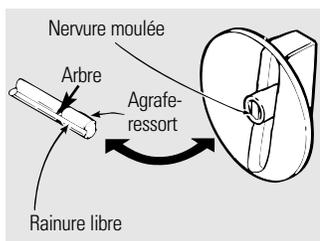
Avant de nettoyer une pièce quelconque de la table de cuisson, assurez-vous que l'alimentation électrique a été coupée et que toutes les surfaces ont refroidi.

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. Essuyez 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 cuite sur la pièce.



Boutons de contrôle

Les boutons de commande sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

Assurez-vous que les boutons soient en position **OFF (arrêt)** et tirez-les droit pour les retirer de leur tige afin de les nettoyer.

Vous pouvez nettoyer les boutons en lave-vaisselle ou à l'eau savonneuse. Ne retirez pas la rondelle décorative en chrome (sur certains modèles). Assurez-vous que l'intérieur du bouton soit sec avant de le remettre en place.

Remettez les boutons en position **OFF (arrêt)** pour vous assurer de bien les remettre en place.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; cela rayera la surface.

Nettoyez la surface en acier inoxydable à l'eau savonneuse chaude, ou avec un nettoyant ou un poli pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le fil du grain. Suivez toujours les instructions du nettoyant pour acier inoxydable.

Pour vous renseigner sur l'achat d'un nettoyant d'appareil en acier inoxydable ou pour trouver le détaillant le plus proche de chez vous, appelez sans frais :

**Centre des pièces
Mabe Canada**

1.888.261.3055

Choix des ustensiles de cuisson.

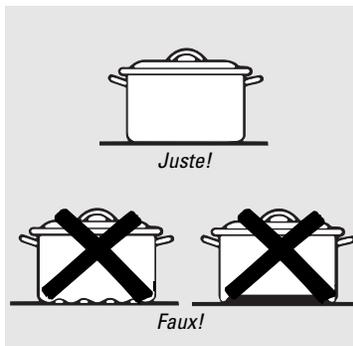
Mise en marche et arrêt automatique des éléments de surface

Les éléments de surface se mettent en marche et s'arrêtent automatiquement pour maintenir la température choisie.

Tous les éléments de surface radiants ont un limiteur de température qui protège la table de cuisson en vitrocéramique d'une chaleur trop élevée.

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.



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

Observez les instructions suivantes pour mettre en conserve

Nous ne vous recommandons pas d'utiliser des ustensiles de cuisson qui ont plus de 2,5 cm (1 po) 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 cuisez 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.

NÉANMOINS, 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 sirops 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.

- 1 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.
- 2 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.
- 3 Pour faire des conserves, utilisez des recettes et des procédés obtenus de bonnes sources. Vous trouverez de bonnes recettes et procédés chez le

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 Etats-Unis d'Amérique.

- 4 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.

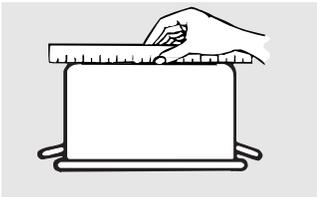
NOTE : Si votre maison est alimentée par du courant à basse tension, la mise en conserve peut prendre plus de temps que prévu, même si vous suivez soigneusement toutes les instructions. Vous raccourcirez ce processus en :

- (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.

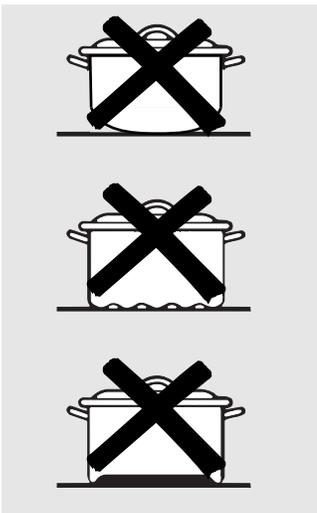
ATTENTION :

- 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.

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.

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.

Cuivre :

recommandé

Fond en cuivre :

utilisation possible mais non recommandé

Un ustensile avec le fond en 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 et laisse un résidu qui tachera de façon permanente la surface de cuisson si vous ne faites pas disparaître le résidu immédiatement.

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.

Vitrocéramique :

utilisation possible mais non recommandée

Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

Grès :

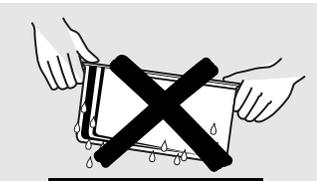
utilisation possible mais non recommandée

Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

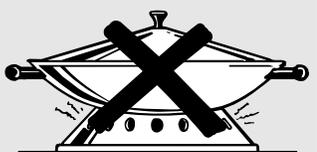
Utilisez des ustensiles de cuisine dont le diamètre correspond le plus possible à celui de l'élément de surface. La cuisson n'est pas aussi efficace si le diamètre de l'ustensile est plus petit ou plus grand que celui de l'élément de surface.

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 quincailler 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.



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



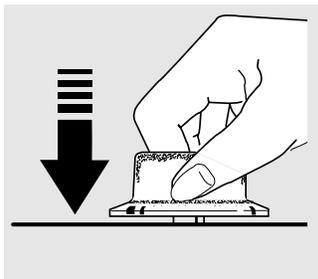
N'utilisez jamais de wok à anneau de soutien sur la surface en vitrocéramique.



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

Utilisation des éléments de surface.

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



Réglage des commandes

Poussez le bouton vers le bas et tournez le dans l'une ou l'autre direction jusqu'au réglage désiré.

Aux réglages **OFF** (Arrêt) et **HI** (Maximum), la commande **s'enclenche** en faisant entendre un **déclit**. Pendant la cuisson, il est possible que vous entendiez des déclits, 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 **ON** (en marche) s'allume dès qu'un élément de surface est en marche.

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.

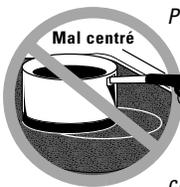
Les voyants **HOT SURFACE** (Surface brûlante) s'allument dès que vous mettez en marche un élément rayonnant, et demeurent allumés jusqu'à ce que la température de la surface soit redescendue à environ 66 °C (150 °F).

REMARQUE :

- Ils s'allument lorsque l'élément chauffant est brûlant.
- 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 66 °C (150 °F) environ.



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



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



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

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.

REMARQUE : Sur les modèles qui ont une table de cuisson légèrement colorée, il est normal que les zones de cuisson changent de couleur quand elles se réchauffent ou elles se refroidissent. Ce phénomène est temporaire et disparaît quand la vitrocéramique atteint la température ambiante.

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 brûlants, sortant du four ou provenant d'un autre élément de surface, sur la table de cuisson 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'aliment est cuit. Évitez de placer sur l'élément les ustensiles de cuisson que peuvent chauffer ou les articles en plastique que peuvent fondre avant que l'élément ait totalement refroidi.

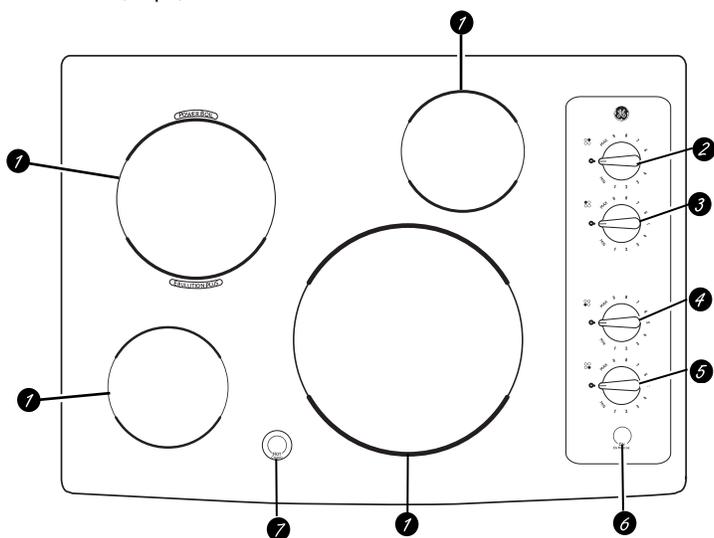
- Vous pouvez faire disparaître les taches d'eau (dépôts de minéraux) à l'aide de la crème nettoyante ou de vinaigre blanc non dilué.
- L'utilisation d'un produit nettoyant pour les vitres peut laisser une pellicule chatoyante sur la surface de cuisson. La crème nettoyante fera disparaître cette décoloration.
- 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.

Caractéristiques de votre table de cuisson.

www.electromenagersge.ca

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

Modèle de 76 cm (30 po) JCP346



Caractéristiques (les caractéristiques et l'apparence peuvent être différentes)	Expliquées à la page
1 Élément de surface rayonnant	6, 7
2 Bouton de commande de l'élément de surface arrière droit	6
3 Bouton de commande de l'élément de surface arrière gauche	6
4 Bouton de commande de l'élément de surface avant gauche	6
5 Bouton de commande de l'élément de surface avant droit	6
6 Voyant lumineux indiquant que l'élément de surface est en marche	6
7 Voyant lumineux indiquant que la surface est chaude	6

Mesures de sécurité

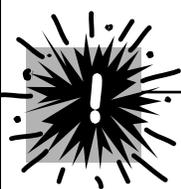
Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien au consommateur

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



▲ MISE EN GARDE! MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

- 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.
- Essuyez 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.
- Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Lorsque vous utilisez un linge ou une éponge humide pour essuyer des aliments renversés sur une surface brûlante, vous pourriez vous infliger des brûlures de vapeur. De plus, certains produits nettoyants dégagent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.
- **REMARQUE :** Nous vous recommandons de laisser refroidir la surface de cuisson avant de l'essuyer et d'attendre que le voyant se soit éteint. Les aliments sucrés renversés constituent la seule exception à cette règle. Reportez-vous à la section *Nettoyage de la surface en vitrocéramique*.
- 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.
- Veuillez lire et suivre toutes les directives et mises en garde sur les étiquettes de la crème nettoyante.
- Faites attention quand vous touchez votre table de cuisson. La surface en vitrocéramique demeure chaude après que les commandes aient été mises en position arrêt.
- Ne montez pas sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- 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.



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



▲ MISE EN GARDE! **MESURES DE SÉCURITÉ**

- 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.
- 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.

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

⚠ MISE EN GARDE!

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 déclenchant 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.
- **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 coeur—la température INTERNE de la viande doit être d'au moins 71 °C (160 °F), et celle de la volaille d'au moins 82 °C (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

Caractéristiques 5

Conseils sur les ustensiles
de cuisson 7, 8

Éléments de surface 6

Limiteur de température 8

Entretien et nettoyage

Boutons de commande 9

Surface de cuisson
en vitrocéramique 10, 11

Conseils de dépannage 12

Soutien au consommateur

Garantie 15

Soutien au consommateur . . . 16

Manuel d'utilisation

JCP346

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

Modèle # _____

Série # _____

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

