GE APPLIANCES

Radiant COOKTOP

SAFETY INFORMATION 3

USING THE COOKTOP
Cooktop Features 5
Radiant Glass Cooktop 6
Surface Elements 6
Cookware 8
Home Canning Tips. 9

CARE AND CLEANING. 10

TROUBLESHOOTING TIPS 12

LIMITED WARRANTY 13

ACCESSORIES 15

CONSUMER SUPPORT 16

OWNER'S MANUAL

JP3021

ENGLISH/FRANÇAIS/ ESPAÑOL

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label under the cooktop.

GE is a trademark of the General Electric Company. Manufactured under trademark license.

49-2004149 Rev. 1 09-26

THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

GE APPLIANCES

49-2004149 Rev. 1

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this cooktop only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- 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 performed by a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the cooktop or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where the cooktop is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the cooktop.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children above the cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your cooktop for warming or heating the room.
- Do not touch surface elements. 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 elements or areas nearby the surface elements; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- 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 KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the cooktop. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- In the event of a fire, do not use water or grease on fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitted lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or a foam-type fire extinguisher.
- Never leave the surface units unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use the proper pan size - select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface 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 surface unit will also improve efficiency.
- 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 range without extending over nearby surface units.

⚠WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If the glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use ceramic cooktop cleaner and non-scratch cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label. **NOTE:** Sugary spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the Glass Cooktop section for detailed instructions.

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.

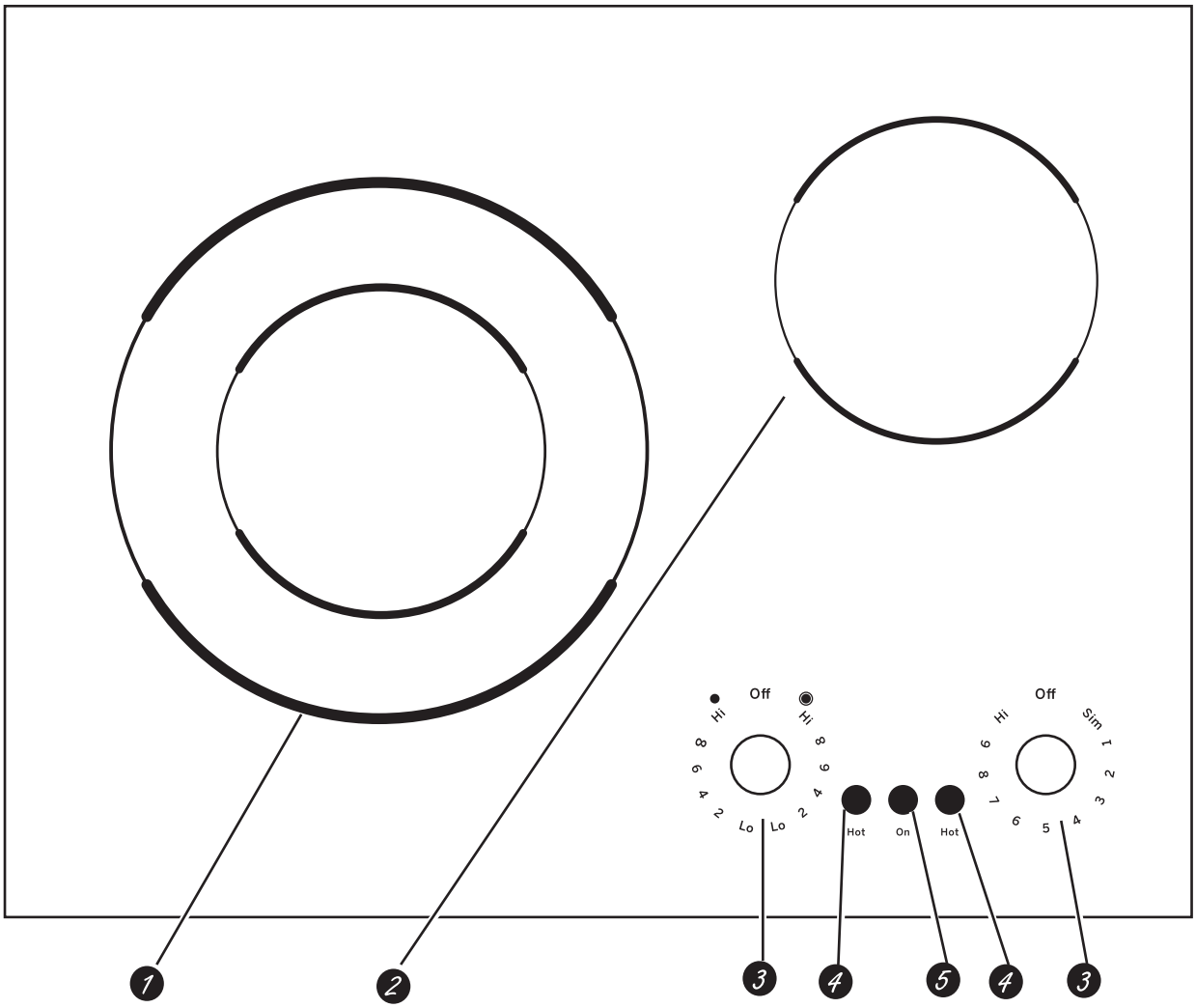
To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cooktop Features

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



	Feature Index (Features and appearances may vary.)	Explained on page
1	Dual Surface Element	6, 7
2	Single Surface Element	6, 7
3	Surface Element Control Knobs	6, 7
4	Hot Surface Indicator Light	6, 7
5	“On” Indicator Light	6, 7

Radiant Glass Cooktop

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

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.

NOTE: On models with light-colored glass cooktops, it is normal for the cooking zones to change color when hot or cooling down. This is temporary and will disappear as glass cools to room temperature.

The surface element 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 elements are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface elements when the food is cooked.

Avoid placing utensils that could become hot or plastics that could melt on the surface element 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.



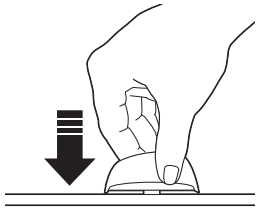
Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.



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

Surface Elements

How to Set



Push the knob down and turn in either direction to the setting you want. When the control is in any position other than Off, it may be rotated without pushing it down.

At **Off, Hi, Lo** and **Simmer**, the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

The controls for the radiant surface elements can be set anywhere between Lo or Simmer and Hi for an unlimited number of heat settings. With the infinite switch, the element cycles on and off to maintain your selected control setting.

The **On** indicator light will glow when **any** surface element is on.

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 element is hot to the touch.
- It stays on even after the element is turned off.
- It glows brightly until the element is cooled to approximately 150°F.
- Be sure you turn the control knob to Off when you finish cooking.

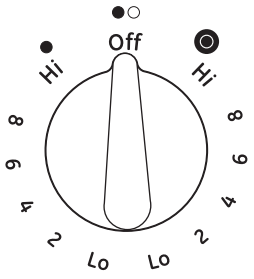
Surface Elements (Cont.)

Dual Surface Element (on some models)

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

To use the large surface element, turn the **SELECTOR** knob to ◉. Push down and turn the control knob to the desired setting. The element will heat the entire area contained by the larger circle.

To use the small surface element, turn the SELECTOR knob to ● . Push in and turn control knob to the desired setting. The element will only heat the area inside the smaller circle.



Surface Elements Cycle On and Off

Surface elements will cycle on and off to maintain the temperature you have selected.

All radiant surface elements have a temperature limiter that protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the elements off while cooking if:

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

Cookware for Radiant Glass Cooktop

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

NOTE: Follow all cookware manufacturer's recommendations when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

Stainless Steel:
recommended

Aluminum:
heavy weight 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:
recommended

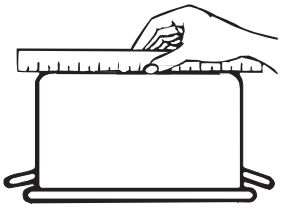
Copper Bottom:
usable, but not recommended
Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave 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.

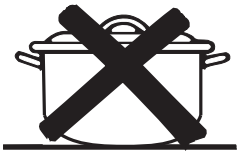
Glass-ceramic:
usable, but not recommended
Poor performance. May scratch the surface.

Stoneware:
usable, but not recommended
Poor performance. May scratch the surface.

Use pans that match the diameter of the surface element. Cooking performance will not be as good if the cookware is either smaller or larger than the surface element.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.







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

For Best Results

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids. Wet pans and lids may stick to the surface when cool.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
- 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 element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers or deep-fat fryers. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



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

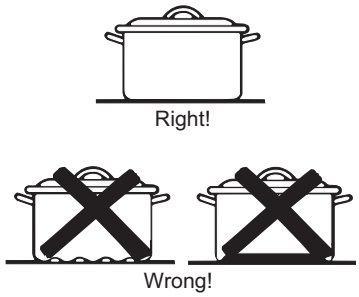


Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

Home Canning Tips

Pots that extend beyond 1″ of the surface element'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 elements.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE- DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE-DIAMETER POTS FOR



Right!

Wrong!

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

FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER. Most syrup or sauce mixtures—and all types of frying—cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

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

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

(1) using a pressure canner, and

(2) starting with HOT tap water for fastest heating of large quantities of water.

⚠CAUTION

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

Cleaning the Glass Cooktop

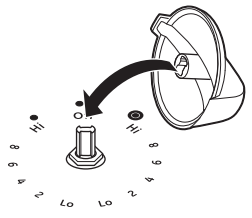
Control Knobs

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 washed with soap and water. Do not remove chrome accent skirt (on some models). Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs in the Off position to ensure proper placement.



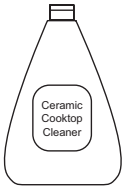
Normal Daily Use Cleaning

ONLY use 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 ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Regular use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or non-scratch 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.



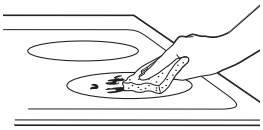
Clean your cooktop after each spill. Use ceramic cooktop cleaner.

For cleaning videos and instructions, scan the QR code with your device.

Burned-On Residue

NOTE: DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

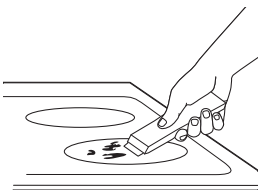
1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



Use a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

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 ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use the cleaning pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



The ceramic cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under “Assistance / Accessories” section. **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 a ceramic cooktop cleaner with a non-scratch 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.

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

3. Be careful not to place aluminum baking sheets or aluminum frozen entrée containers on a hot cooktop surface. It will leave shiny dots or markings on the cooktop surface. These markings are permanent and cannot be cleaned off.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface**. Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt:
   a. Use a single-edge razor blade 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.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service. If an error occurs in the control operation, a fault code will flash in the display. Record the error code and call for service.

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	**Improper cookware being used.**	Use pans that are absolutely flat and match the diameter of the surface unit selected.
Surface elements do not work properly	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	Check to be sure the correct control is set for the surface element you are using.
Tiny scratches on metal marks or abrasions on radiant cooktop glass surface	**Incorrect cleaning methods being used.**	Use recommended cleaning procedures. See the Cleaning the glass cooktop section.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. **Cookware has been slid across the cooktop surface.**	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration or dark streaks on the cooktop	**Improper cookware being used**	Marks from aluminum and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning the glass cooktop section.
	Incorrect cleaning methods	Use recommended cleaning procedures.
Plastic melted to the surface	**Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.**	See the Glass surface – potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	**Hot sugar mixture spilled on the cooktop.**	Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface elements	**Improper cookware being used**	Use only flat cookware to minimize cycling. See Surface elements cycle on and off section.
Control knob will not turn	**Cooktop controls improperly set.**	When the knob is in the Off position, it must be pushed in before it can be turned. When the knob is in any other position, it can be turned without being pushed in.

GE Appliances Electric Cooktop Limited Warranty

GEAppliances.com

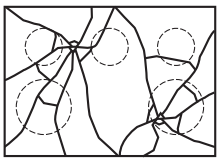
All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **Bodewell.com/schedule-repair-service**, or call 833-4BODEWELL . Please have your serial number and your model number available when calling for service.
In Canada, visit G**EAppliances.ca,** or call 800.561.3344.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a GE Appliances factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE Appliances improve its products by providing GE Appliances with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE Appliances, please advise your technician not to submit the data to GE Appliances at the time of service.

For the period of	GE Appliances will replace
One year From the date of the original purchase	**Any part** of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, GE Appliances will provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Cosmetic damage to the glass cooktop such as, but not limited to, chips, scratches, or baked on residue not reported within 90 days of installation.
- Damage to the glass cooktop due to impact or misuse. See example.



EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

For US Customers: This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, *a* **Haier** *company*
Louisville, KY 40225

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

LIMITED WARRANTY

IN CANADA (INCLUDING THE PROVINCE OF QUÉBEC): This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada including Québec for home use within Canada including Québec. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service location.

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

FOR QUÉBEC CONSUMERS ONLY - NOTICE ON THE WARRANTY OF AVAILABILITY OF SPARE PARTS, REPAIR SERVICES AND INFORMATION NECESSARY FOR REPAIR OR MAINTENANCE (S. 39 OF THE CONSUMER PROTECTION ACT): Please be advised that MC Commercial Inc. (“MC Commercial”) does not guarantee, within the meaning of section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c P-40.1, r. 3, the availability of replacement parts, repair services, or the information necessary for the maintenance or repair of goods manufactured, imported, advertised, or sold by MC Commercial.

Please note that MC Commercial Inc. continues to offer the manufacturer’s limited warranty as stated in the Owner’s Manual or Quick Guide, and that this limited warranty is distinct from the statutory warranty of availability provided for under section 39 of the Consumer Protection Act.

Warrantor: MC Commercial Inc.,
Burlington, ON, L7L 6B2

EXTENDED WARRANTIES: Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

bodewellcareplan.com

or call 866-884-5646 during normal business hours. GE Appliances Service will still be there after your warranty expires. In Canada: contact your local extended warranty provider.

49-2004149 Rev. 1

Accessories

Looking For Something More?

GE Appliances offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

The following products and more are available:

Parts
Non-scratch Cleaner and Polisher

NOTE: Go to **GEAppliances.com** to view recommended cleaners.

Consumer Support

In the United States – Visit us at **GEAppliances.com** or call 800.626.2005

In Canada – Visit us at **GEAppliances.ca** or call 877.994.5366

Find owner support information on our website**:**

- **Information**
- **Register the Appliance**
- **Schedule Service through Bodewell**
- **Purchase Parts, Accessories or Extended Warranties**
- **Connect your Appliance** – 800.220.6899

If you are not satisfied with the service you receive, contact us on our website with all the details including your phone number, or write to:

In the United States - General Manager, Customer Relations | GE Appliances | Appliance Park | Louisville, KY 40225

In Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

GEAppliances.com

GEAppliances.ca

PFAS

© Copyright, GE Appliances, a Haier company

49-2004149 Rev. 1

GE APPLIANCES

TABLE DE CUISSON

Radiante

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Caractéristiques de votre table de cuisson 5
Table de cuisson en vitrocéramique et éléments radiants 6
Éléments de surface 6
Ustensiles de cuisson 8
Conseil pour la mise en conserve 9

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 10

AVANT D'APPELER UN RÉPARATEUR 12

GARANTIE LIMITÉE 13

ACCESSOIRES 15

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR 16

MANUEL D'UTILISATION

JP3021

FRANÇAIS

Transcrivez les numéros de modèle et de série ici.

Modèle # _____

Série # _____

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

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

49-2004149 Rev. 1 09-26

NOUS VOUS REMERCIONS D'ACCUEILLIR GE APPLIANCES CHEZ VOUS

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

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et de l'esthétique qui composent chaque appareil GE Appliances, et nous pensons que vous le serez aussi. Dans cette optique, nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure la communication de renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager GE en ligne dès maintenant. Des sites Web et des numéros de téléphone utiles figurent dans la section Soutien au consommateur de ce manuel d'utilisation. Vous pouvez aussi poster la fiche de garantie pré-imprimée incluse dans l'emballage.

GE APPLIANCES

49-2004149 Rev. 1

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ — TABLE DE CUISSON

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

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES ÉLÉMENTS RADIANTS

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

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

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

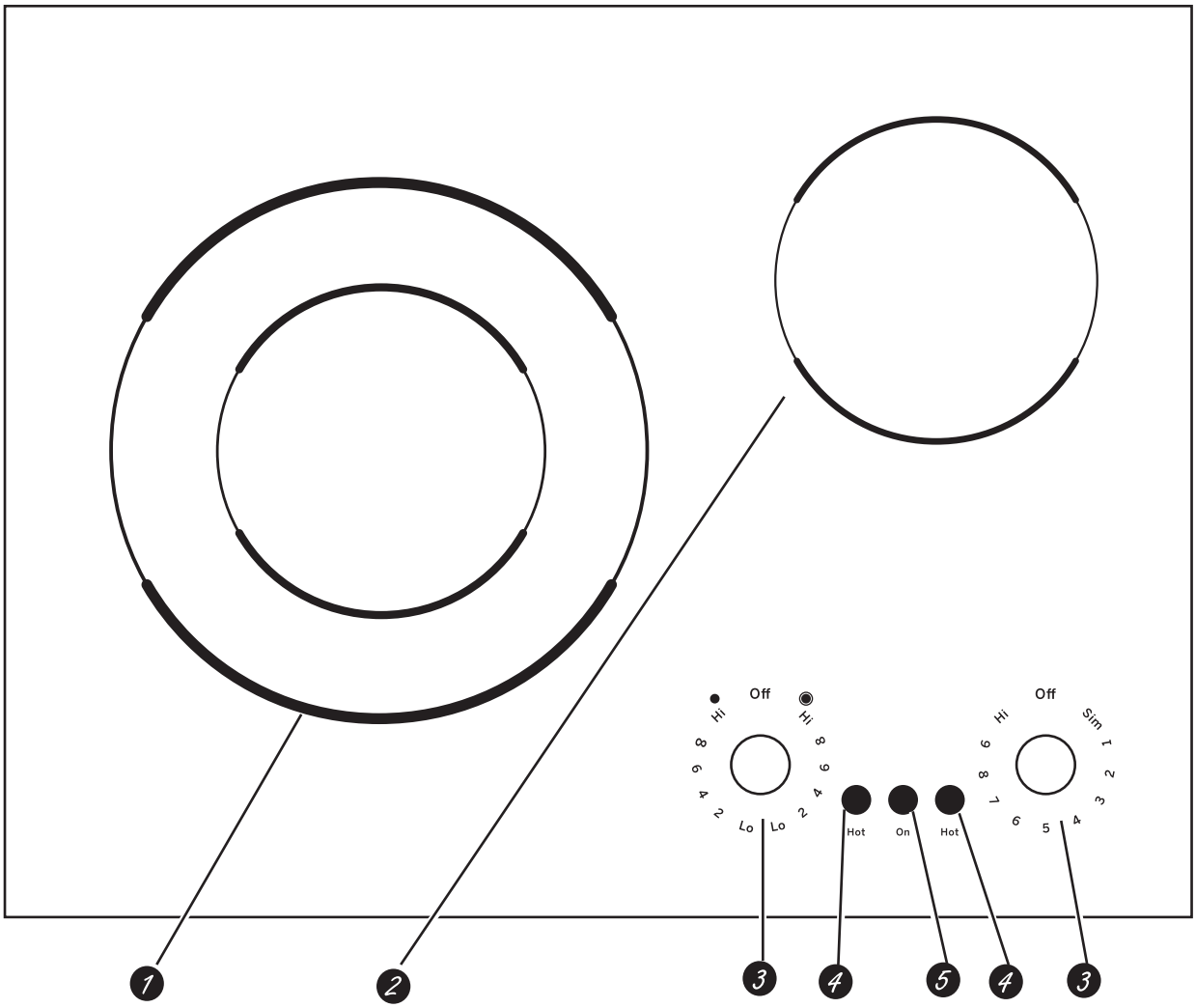
Pour assurer ne pas endommager la finition du produit, la façon la plus sûre pour enlever le ruban adhésif de l'emballage sur les nouveaux appareils consiste à appliquer un détergent à vaisselle liquide à l'aide d'un chiffon doux et à laisser tremper.

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

Caractéristiques de votre table de cuisson

Les caractéristiques et l'apparence des modèles présentés dans ce manuel peuvent différer de celles de votre modèle.



Index des caractéristiques (les caractéristiques et l'apparence peuvent varier.)		Expliqué à la page
1	Élément de surface double	6
2	Élément de surface simple	6
3	Boutons de commande des plaques électriques	6
4	Voyant de surface chaude	6
5	Voyant « On » (Marche)	6

Table de cuisson en vitrocéramique et éléments radiants

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

REMARQUE : Pour les modèles à surfaces de cuisson de couleur pâle, il est normal que les zones de cuisson changent de couleur en chauffant et en refroidissant. Ce phénomène est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit à 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 les plaques électriques encore chaudes des ustensiles pouvant devenir chauds ou des objets en plastique qui pourraient fondre.

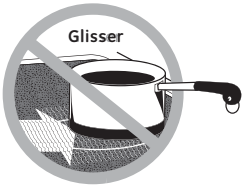
- Vous pouvez faire disparaître les taches d'eau (dépôts de minéraux) à l'aide de la crème nettoyante ou de vinaigre blanc non dilué.
- L'utilisation d'un produit nettoyant pour les vitres peut laisser une pellicule chatoyante sur la surface de cuisson. La crème nettoyante fera disparaître cette décoloration.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



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



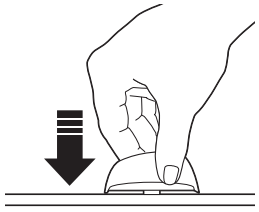
Veillez à placer la casserole au centre de la plaque électrique utilisée.



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.

Éléments de surface

Réglage



Enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens du réglage désiré. Lorsque le bouton de commande est à une autre position que **Off** (Arrêt), il peut être tourné sans avoir à l'enfoncer.

Aux réglages **Off** (Arrêt), **Hi** (Maximum), **Lo** (Minimum) et **Simmer** (Mijoter) la commande **s'enclenche** en faisant entendre un **déclic.** Pendant la cuisson, il est possible que vous entendiez des déclics, ce qui signifie que la commande maintient la température que vous avez choisie.

Les boutons de commande des plaques électriques à rayonnement peuvent être réglés à n'importe quelle position entre **Lo** (Minimum) ou **Simmer** (Mijoter) et **Hi** (Maximum) pour vous offrir un nombre illimité de réglages de la chaleur. Grâce au commutateur à réglage infini, les plaques électriques s'allument et s'éteignent afin de conserver le bon réglage de la chaleur.

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

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.
- Assurez-vous de tourner le bouton de commande à la position « Off » après la cuisson.

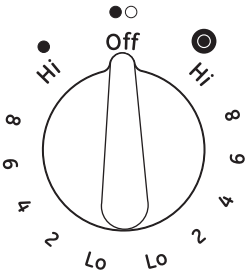
Éléments de surface (suite)

Élément de surface double (sur certains modèles)

La plaque électrique avant gauche vous offre deux réglages pour que vous puissiez adapter le diamètre de la plaque à celui de l'ustensile de cuisson que vous utilisez.

Pour faire fonctionner le grand élément de surface, tournez le bouton SELECTOR (sélecteur) 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, tournez le bouton SELECTOR au réglage ●.



Plaques électriques s'allument et s'éteignent

Les plaques électriques s'allument et s'éteignent en alternance pour garder la surface de cuisson à la température réglée.

Les plaques électriques à rayonnement sont toutes équipées d'un limiteur de température qui empêche la surface de verre de devenir trop chaude.

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.

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.

REMARQUE : Respectez toutes les recommandations du fabricant de la batterie de cuisine lorsque vous utilisez une telle batterie sur une table de cuisson 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.

Copper:

recommandé

Fond en cuivre :

utilisation possible mais non recommandée

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.

Fonte émaillée:

recommandé

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 recommandé

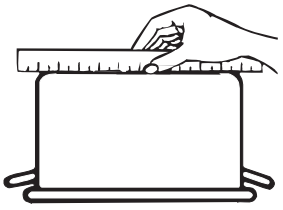
Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

Grès :

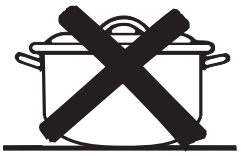
utilisation possible mais non recommandée

Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

Utilisez des casseroles assorties au diamètre de la plaque électrique. Le rendement de cuisson n'est pas aussi bon lorsque l'ustensile de cuisson est plus large ou moins large que la plaque électrique.



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.

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.



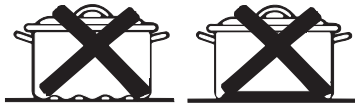
Utilisez un wok à fond plat sur la surface en vitrocéramique.

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.



Right!



Wrong!

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

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 permetent 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 Ball 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.

REMARQUE : 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 opération 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 règlé 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.

Entretien et nettoyage

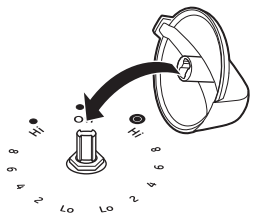
Boutons de contrôle

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).

Les boutons peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse. Ne retirez pas la rondelle décorative en chrome (certains modèles). Assurez-vous que l'intérieur des boutons est bien sec avant de les remettre en place.

En remplaçant les boutons, vérifiez la position Off (arrêt) pour assurer le bon placement.



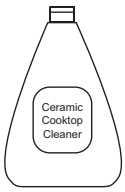
Nettoyage normal quotidien

Utilisez UNIQUEMENT un nettoyant pour table de cuisson en céramique sur la table de cuisson en verre. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

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

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

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



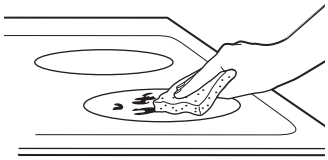
Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.

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

Résidus calcinés

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

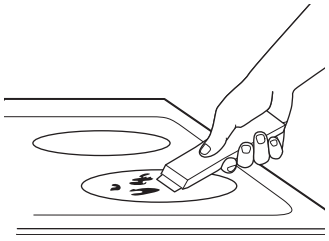
1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés.
3. À l'aide d'une éponge nettoyante antirayures pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez la zone des résidus en appliquant une pression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



Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique.

Résidus calcinés difficiles à enlever

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



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

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

Entretien et nettoyage

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.

   On peut enlever ces marques à l'aide d'un nettoyant et d'un tampon antirayure qui conviennent aux tables 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.

REMARQUE : 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.

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

Dommages causés par du sucre chaud ou des matières

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.

Assurez-vous d'utiliser un racloir à lame neuve effilée et neuve.

N'utilisez pas de lame usée ou émoussée.

1. Éteignez toutes les unités de la table de cuisson. Enlevez toutes les casseroles chaudes.
2. Portez des gants de cuisine :
   a. Utilisez un seul côté d'un racloir à lame unique pour déplacer les débordements vers une zone froide de la surface de cuisson.
   b. Enlevez les matières fondues avec une serviette en papier.
3. Vous devez laisser toute matière fondue que vous n'avez pas réussi à enlever jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.
4. Ne réutilisez jamais la table de cuisson avant d'avoir enlevé complètement les résidus

REMARQUE : 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.

Avant d'appeler un réparateur...

Économisez du temps et de l'argent! Consultez d'abord le tableau ci-dessous. Vous pourriez vous éviter d'appeler un réparateur. Si une erreur se produit dans l'utilisation des commandes, un code de défaillance s'affichera. Notez le code d'erreur et contactez le service.

Problème	Cause possible	Que faire?
Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou la cuisson est lente	**Utilisation d'un récipient incorrect.**	Utilisez des ustensiles dont le fond est absolumen plat et dont le diamètre est très similaire à celui de l'élément de surface choisi.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	**Un fusible peut être fondu ou un disjoncteur déclenché pas adéquatement dans le panneau de distribution de votre résidence.**	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	Vérifiez que la commande appropriée est réglée correctement pour l'élément de surface utilisé.
Égratignures (pouvant ressembler à des fissures) sur la surface de vitrocéramique	**Utilisation de mauvaises méthodes de nettoyage.**	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Utilisation d'un récipient avec des aspérités sur le fond ou présence de particules (sable ou sel) entre le récipient et la surface de la table de cuisson. **Quelqu'un a fait glisser récipient à la surface de la table de cuisson.**	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant utilisation et utilisez une batterie de cuisine avec des fonds lisses.
Zones de décoloration ou traînées de couleur foncée sur la table de cuisson	**Utilisation d'ustensiles de cuisson inappropriés.**	Les marques laissées par les casseroles en aluminium ou en cuivre et les dépôts minéraux laissés par l'eau ou la nourriture peuvent être enlevés à l'aide de la crème nettoyante.
	Surface chaude sur un modèle avec une vitre de table de cuisson légèrement colorée.	C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est un phénomène temporaire qui disparaîtra lorsque la vitre refroidira.
	Déchets de nourriture non nettoyés avant l'usage suivant.	Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson
	Utilisation de méthodes de nettoyage inappropriées.	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées.
Plastique fondu sur la surface	**La table de cuisson chaude est entrée en contact avec un plastique posé sur la table de cuisson chaude.**	Consultez la section Surface vitrée – possibilité d'un dommage définitif dans la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
Trou (ou échancrure) dans la table de cuisson	**Un mélange sucré chaud a été projeté sur la table de cuisson.**	Contactez un technicien qualifié pour un remplacement.
Fonctionnement cyclique fréquent des éléments de surface	**Utilisation d'un ustensile de cuisson inadéquat.**	Pour réduire au minimum ce fonctionnement cyclique, n'utilisez que des ustensiles de cuisson à fond plat. Voir la section Plaques électriques s'allument et s'éteignent.
Le bouton de commande ne veut pas tourner	**Les boutons de commande sont mal réglés.**	Lorsque le bouton est en position « Off », on doit l'enfoncer avant de pouvoir le faire tourner. Dans toute autre position, on peut le tourner librement sans avoir à l'enfoncer.

Garantie limitée couvrant la table de cuisson électrique GE Appliances

GARANTIE LIMITÉE

electromenagersGE.ca

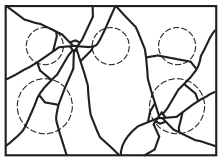
Tout entretien ou réparation en vertu de la garantie est fourni par nos Centres d'entretien et de réparation de l'usine ou par un technicien autorisé de Customer Care®. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site **Bodewell.com/schedule-repair-service,** ou appelez 833-4BODEWELL. Veuillez avoir vos numéros de série et de modèle à portée de main lors de l'appel. Au Canada, veuillez visiter **electromenagersge.ca/soutien-apres-vente** ou composez le 800.561.3344.

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

Durant une période de	GE Appliances remplacera
Un an depuis la date d'achat d'origine	**Toute pièce** d'un produit pour la cuisson qui s'avère défectueuse en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication. Pendant la validité de la présente **garantie limitée d'un an**, GE fournira également **gratuitement** la main-d'œuvre et le service pour réparer la pièce défectueuse.

Ce que GE Appliances 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 provoquée par l'usage de nettoyants autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.
- Détérioration de la surface de cuisson en verre 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.
- Les dommages cosmétiques à la table de cuisson en vitrocéramique tels que — mais pas seulement — écaillage, rayures ou résidus cuits qui ne sont pas rapportés sous 90 jours depuis l'installation.
- Les dommages à la table de cuisson causés par un impact ou un mauvais usage. Voyez l'exemple.



EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

POUR LES CLIENTS DES ÉTATS-UNIS : Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté aux États-Unis à des fins d'usage domestique. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé GE n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé GE pour faire réparer l'appareil. En Alaska, cette garantie limitée exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile.

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

Garant : GE Appliances, *a* **Haier** *company,*
Louisville, KY 40225

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

GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée couvrant la table de cuisson électrique GE Appliances

AU CANADA (INCLUANT LA PROVINCE DE QUÉBEC) : Cette garantie limitée s'étend à l'acheteur initial et à tous les propriétaires ultérieurs pour les produits achetés au Canada, y compris au Québec, et qui sont destinés à un usage domestique au Canada, y compris au Québec. Toutefois, si le produit se trouve dans une région où un réparateur agréé GE Appliances n'est pas disponible, vous pourriez être tenu de payer des frais de déplacement ou de vous rendre dans un centre de service agréé GE Appliances. Certains territoires, comme le Québec, interdisent l'exclusion ou la restriction des dommages collatéraux ou indirects. Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques ; vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une province à l'autre, y compris au Québec. Pour en savoir plus sur vos droits légaux, adressez-vous à votre bureau régional ou provincial de protection des consommateurs.

À L'INTENTION DES CONSOMMATEURS QUÉBÉCOIS UNIQUEMENT - AVIS SUR LA GARANTIE DE DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE, DES SERVICES DE RÉPARATION ET DES RENSEIGNEMENTS NÉCESSAIRES À LA RÉPARATION OU À L'ENTRETIEN (ART. 39 DE LA LOI SUR LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR): Veuillez noter que MC Commercial Inc. (« MC Commercial ») ne garantit pas, au sens de l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, et des articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, r. 3, la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation ou des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation des biens fabriqués, importés, annoncés ou vendus par MC Commercial.

Veuillez noter que MC Commercial Inc. continue d'offrir la garantie limitée du fabricant, telle qu'énoncée dans le manuel du propriétaire ou le guide rapide. Cette garantie limitée diffère de la garantie légale de disponibilité énoncée à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur.

Garant : MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

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

electromenagersge.ca/achat-dune-garantie-prolongee

ou en composant le 866-884-5646 durant les heures normales de bureau. Le service après-vente GE Appliances sera toujours disponible après l'expiration de votre garantie.

Accessoires

Vous êtes à la recherche d’autres articles?

GE Appliances propose une variété d’accessoires afin d’améliorer votre expérience de cuisson et d’entretien!

Reportez-vous à la page du Soutien au consommateur pour des renseignements sur l’accessibilité téléphonique et en ligne.

Les produits suivants et d’autres encore sont offerts :

Pièces
Nettoyant et polisseur anti-rayures

REMARQUE : Allez sur **electromenagersge.ca** pour voir les nettoyants recommandés.

Soutien au consommateur

Aux États-Unis – Visitez-nous à **GEAppliances.com** ou composez le 800.626.2005

Au Canada – Visitez-nous à **GEAppliances.ca** ou composez le 877.994.5366

Trouvez des renseignements pour les propriétaires sur notre site Web **:**

- **Information**
- **Enregistrez l'appareil**
- **Planifiez un service**
- **Achetez des pièces, accessoires ou garanties prolongées**
- **Connectez votre appareil** – 800.220.6899

Si vous n'êtes pas satisfait du service, contactez-nous sur notre site Web en incluant tous les détails ainsi que votre numéro de téléphone, ou écrivez à **:**

Aux États-Unis - General Manager, Customer Relations | GE Appliances | Appliance Park | Louisville, KY 40225

Au Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

GEAppliances.com

GEAppliances.ca

PFAS

© Copyright, GE Appliances, a Haier company

49-2004149 Rev. 1

GE APPLIANCES

SUPERFICIE DE COCCIÓN Radiante

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN
Funciones de la Placa de Cocción 5
Superficie de Cocción con Vidrio Radiante. 6
Elementos de Superficie 6
Utensilio 8
Consejos para Productos Enlatados en el Hogar. . .9

CUIDADO Y LIMPIEZA 10

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS. 12

GARANTÍA LIMITADA. 13

ACCESORIOS 15

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 16

MANUAL DEL PROPIETARIO

JP3021

ESPAÑOL

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

No. de modelo_____

No. de serie_____

Los puede encontrar en la etiqueta que está debajo de la superficie de la estufa.

GE es una marca registrada de General Electric Company. Fabricado bajo licencia de marca.

49-2004149 Rev. 1 09-26

GRACIAS POR HACER QUE GE APPLIANCES SEA PARTE DE SU HOGAR.

Ya sea que haya crecido usando GE Appliances, o que ésta es su primera vez, nos complace tenerlo en la familia.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de GE Appliances, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.

Registre su electrodoméstico GE ahora a través de Internet. Sitios Web y números telefónicos útiles están disponibles en la sección de Soporte para el Consumidor de este Manual del Propietario. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

GE APPLIANCES

49-2004149 Rev. 1

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use esta placa de cocción sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra de la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de la placa de cocción a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la placa de cocción o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde una placa de cocción esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de la placa de cocción.
- **⚠PRECAUCIÓN** No almacene elementos de interés para niños sobre la placa de cocción: los niños que se trepen a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use la placa de cocción para calentar la habitación.
- No toque los elementos de la superficie. Estas superficies pueden estar tan calientes como para quemar aunque estén de color oscuro. Durante y después de su uso, no las toque, ni permita que algún paño u otro material inflamable entre en contacto con los elementos de la superficie o con las áreas cercanas a los elementos de la superficie; deje suficiente tiempo para que se enfríen primero.
- Las zonas potencialmente calientes son la superficie de la estufa y las áreas al frente.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

⚠ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA PLACA DE COCCIÓN

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No almacene o utilice materiales inflamables cerca de la placa de cocción, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice la placa de cocción. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa sobre la placa de cocción puede encenderse.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- En caso de incendio, no utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Nunca deje las unidades de superficie sin atención. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija del recipiente debe girarse hacia el centro de la estufa sin sobrepasarse a ningún elemento de superficie cercano.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN RADIANTE

- Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámico, objetos de barro u otros utensilios de vidrio son aptos para el servicio de la superficie de cocción; otros se podrán romper debido a un cambio brusco de temperatura.
- Tenga cuidado al tocar la superficie de cocción. La superficie de vidrio de la superficie de cocción retendrá el calor luego de que se hayan apagado los controles.
- No cocine sobre una superficie de cocción rota. Si la superficie de cocción de vidrio sufre roturas, los productos de limpieza y los derrames podrán penetrar sobre dichas roturas y crear riesgos de descargas eléctricas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la superficie de cocción de vidrio. La superficie de cocción podrá sufrir rayones con artículos tales como cuchillos, instrumentos afilados, anillos u otras joyas y remaches de vestimentas.
- No coloque ni guarde ítems que se puedan derretir o incendiar sobre la superficie de cocción de vidrio, incluso cuando ésta no se encuentre en uso. Si la superficie de cocción se enciende de forma accidental, dichos productos se podrán incendiar. El calor de la superficie de cocción o de la ventilación del horno luego de que éste fue apagado podrán hacer que dichos productos se incendien también.
- Use un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una almohadilla de limpieza antirayaduras para limpiar la superficie de cocción. Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe y que la luz indicadora se apague antes de realizar la limpieza. Una esponja o tela húmedas sobre una superficie caliente podrán ocasionar quemaduras con vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos si se aplican sobre una superficie caliente. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias que figuran sobre la etiqueta de la crema de limpieza. **NOTA:** Los derrames de productos azucarados son una excepción. Se deberán raspar mientras la superficie aún está caliente, utilizando un guante para horno y una espátula. Para acceder a instrucciones detalladas, lea la sección de Limpieza de la Superficie de Cocción de Vidrio.

Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

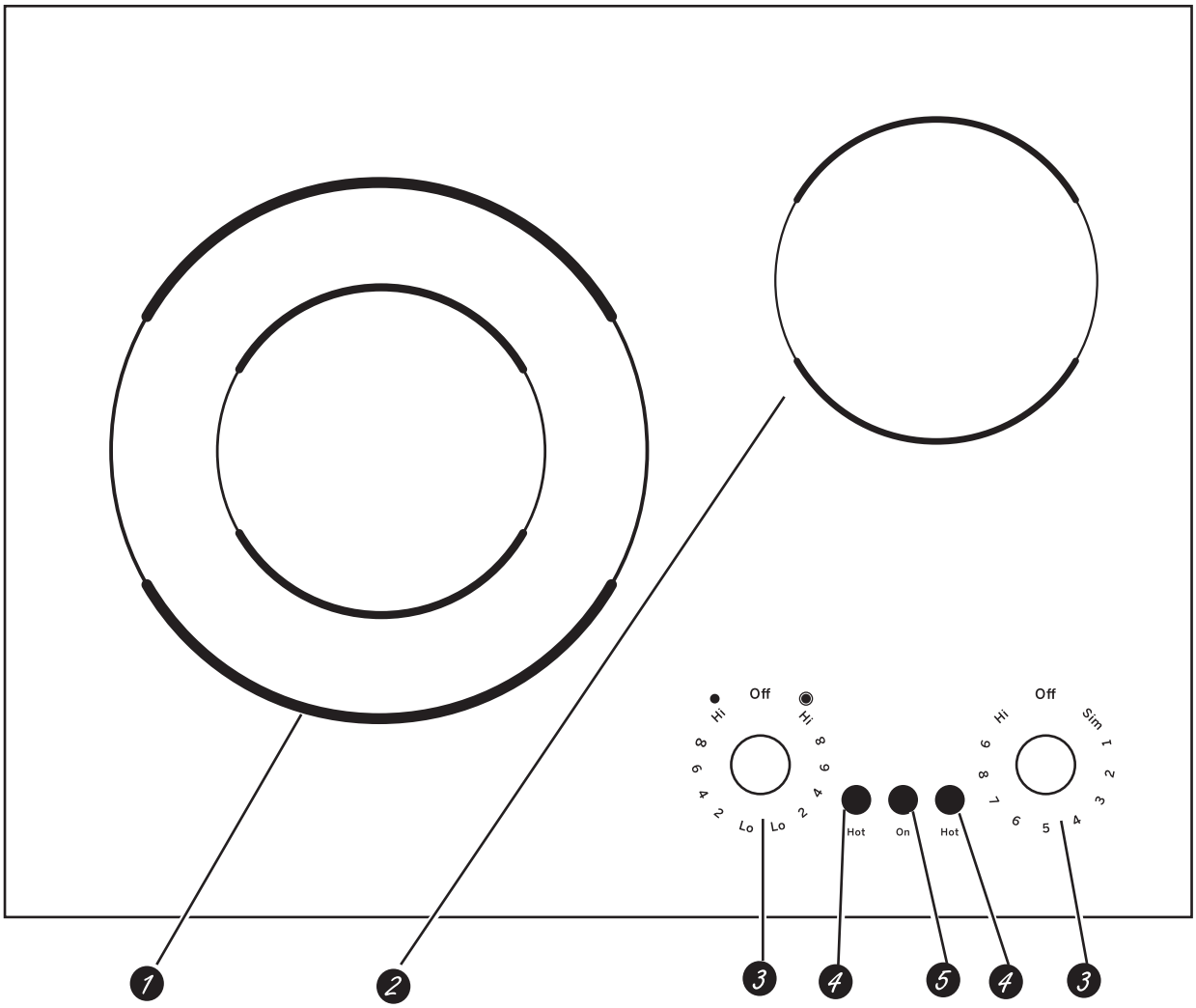
Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Funciones de la Placa de Cocción

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



Índice de características (Las características y la apariencia puede variar.	Se explica en la página
1 Elemento de superficie doble	6, 7
2 Elemento de superficie simplez	6, 7
3 Perillas de control del elemento de superficie	6, 7
4 Luz indicadora de superficie caliente	6, 7
5 Luz indicadora en posición de ENCENDIDO (ON)	6, 7

Superficie de Cocción con Vidrio Radiante

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con los de su modelo.

La estufa radiante tiene elementos calentadores por debajo de una superficie suave de vidrio.

NOTA: Un olor ligero es normal cuando una estufa nueva es usada por primera vez. Esto es causado por el calentamiento de las partes nuevas y los materiales de aislamiento y desaparecerá en corto tiempo.

NOTA: En algunos modelos de estufas con vidrios con colores ligeros, es normal que la zona de cocinado cambie de color cuando se calienta o cuando se enfría. Esto es temporal y desaparecerá conforme el vidrio se enfría a temperatura ambiente.

El elemento de superficie hará ciclo entre encendido y apagado para mantener los controles de su selección.

Es seguro colocar una pieza de cocina caliente del horno o de la superficie sobre la superficie de vidrio cuando la superficie está fría.

Aún después de que los elementos de superficie son apagados, la estufa de vidrio retiene suficiente calor para continuar cocinando. Para evitar cocinar excesivamente, remueva las cacerolas de los elementos de superficie cuando la comida se haya cocinado.

Evite colocar utensilios que podrían sobrecalentarse o plásticos que podrían derretirse sobre el elemento de superficie hasta que se haya enfriado por completo.

- Las manchas de agua (depósitos de minerales) se remueven usando una crema de limpieza o vinagre blanco puro.
- El uso de limpiador de ventanas podría dejar una película iridiscente sobre la estufa. La crema de limpieza removerá esta decoloración.
- No almacene artículos pesados sobre la estufa. Si se caen sobre la estufa, podrían dañarla.
- No use la superficie como tabla de corte.



Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre use piezas de cocina.



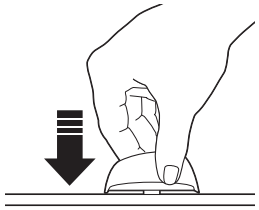
Siempre coloque la cacerola en el centro del elemento de superficie en la que está cocinando.



No deslice cacerolas encima de la superficie de la estufa porque esto podría rasguñar el vidrio. El vidrio es resistente, pero no es a prueba de rasguños.

Elementos de Superficie

Cómo operar



Presione la perilla hacia abajo y gire en una u otra dirección para ajustar a su gusto. Cuando el control esté en otra posición que no sea apagado (**OFF**), puede girarse sin necesidad de presionarlo.

En las posiciones apagado (**OFF**), alto (**Hi**), bajo (**Lo**) o **Simmer**, el control encaja en su sitio. Puede escuchar algunos chasquidos mientras cocina, lo que indica que el control está manteniendo el nivel de calor que usted ajustó.

Los controles para los elementos de superficie pueden ajustarse entre bajo (**Lo**) o **Simmer** y alto (**Hi**) para un número ilimitado de ajustes de calor. Con el interruptor, los ciclos de los elementos se encienden y apagan para mantener el ajuste de control de su elección.

Se encenderá la luz indicadora cuando **cualquier** elemento de superficie está encendido.

Se encenderá una luz indicadora de Superficie Caliente cuando se encienda algún elemento radiante; la luz permanecerá encendida hasta que la superficie se enfríe aproximadamente hasta 150 °F.

NOTA:

- Se enciende cuando el elemento está caliente al tacto.
- Permanece encendida incluso después de que el elemento se apaga.
- Brilla intensamente hasta que el elemento se enfríe a aproximadamente 150 °F.
- Asegúrese de apagar la perilla de control cuando termine de cocinar.

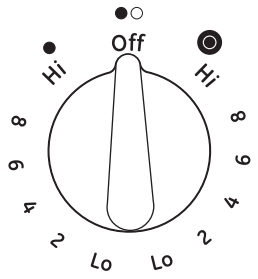
Elementos de Superficie (Cont.)

Elemento de superficie doble (en algunos modelos)

El elemento de superficie frontal izquierdo cuenta con 2 tamaños de cocción para su elección, de modo que puede ajustar el tamaño del elemento con el tamaño del utensilio que está usando.

Para usar el elemento de superficie grande, gire la perilla de SELECCIÓN a ◉. Presione y gire la perilla de control al ajuste deseado. El elemento calentará el área completa contenida en el círculo grande.

Para usar el elemento de superficie pequeño, gire la perilla de SELECCIÓN a ●. Presione y gire la perilla de control al ajuste deseado. El elemento sólo calentará el área dentro del círculo pequeño.



Ciclos de encendido y apagado de los elementos de superficie

Los elementos de superficie intercalarán ciclos de encendido y apagado para mantener la temperatura de su elección.

Todos los elementos de superficie radiantes cuentan con un limitador de temperatura que evita que la cubierta de vidrio de la estufa se caliente demasiado.

El limitador de temperatura puede intercalar los ciclos a apagado durante la cocción si:

- Después de hervir el líquido contenido en la cacerola se evapora.
- El fondo de la cacerola no es plano.
- La cacerola está fuera del centro.
- No hay ninguna cacerola sobre el elemento.

Utensilio para Superficie de Cocción de Vidrio Radiante

La información siguiente le ayudará a escoger piezas de cocina que le darán un mejor rendimiento sobre su estufa de vidrio.

NOTA: Siga todas las recomendaciones del fabricante de utensilios al usar cualquier tipo de utensilio en la superficie de cocción de cerámica.

Acero inoxidable:
recomendable

Aluminio:
Se recomienda el uso de aluminio pesado

Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces tienen la apariencia de raspones sobre la estufa, pero pueden eliminarse si se limpian de inmediato. Debido a su punto de fusión bajo, no debe usarse aluminio ligero.

Copper:
recomendable

Fondos de cobre:
puede usarse, per no se recomienda

Las cacerolas con fondos de cobre pueden dejar residuos con la apariencia de raspones. Elimine cualquier residuo inmediatamente después del uso. No deje que el líquido hirviendo en una cacerola se evapore. El metal sobrecalentado puede adherirse a la cubierta de vidrio de la estufa y dejar una mancha permanente si no se retira de inmediato.

Hierro fundido con porcelana esmaltada:
recomendable

El uso de este tipo de utensilios es recomendable siempre que estén cubiertos por completo con porcelana esmaltada. Se recomienda tener cuidado con utensilios de hierro fundido que no estén cubiertos por completo con esmalte de porcelana, ya que podrían rayar la cubierta de vidrio de la estufa.

Vidrio-cerámica:
Puede usarse, pero no se recomienda

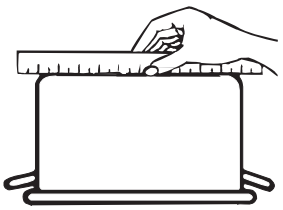
Bajo rendimiento. Podría raspar la superficie.

Cerámica de gres:

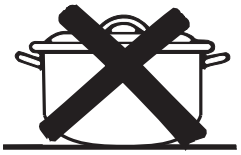
Puede usarse, pero no se recomienda

Bajo rendimiento. Podría raspar la superficie.

Use cacerolas que correspondan con el diámetro del elemento de superficie. El desempeño de cocción no será bueno si los utensilios son más pequeños o más grandes que el elemento de superficie.



Verifique que los fondos de las cacerolas estén planos usando una tablilla derecha.







No se recomienda el uso de cacerolas con fondos redondeados, curveados, con protuberancias o pandeados.

Para obtener mejores resultados

- Coloque únicamente cacerolas secas sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, en especial tapas mojadas.
- No use woks con anillos de soporte. Este tipo de wok no se calentará sobre elementos de superficie de vidrio.
- Recomendamos que use únicamente woks con fondo plano. Están disponibles en su tienda local. El fondo del wok debe ser del mismo diámetro que el elemento de superficie para garantizar un contacto adecuado.
- Algunos procedimientos especiales de cocción requieren utensilios específicos tales como estufas de presión, freidoras de aceite, etc. Todos los utensilios deben contar con fondos planos y ser del tamaño correcto.



No coloque cacerolas mojadas sobre la cubierta de vidrio de la estufa.



No use woks con anillos de soporte sobre la cubierta de vidrio de la estufa.



Use woks con fondo plano sobre la cubierta de vidrio de la estufa.

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

Las cacerolas que tengan una superficie mayor a 1″ del círculo del elemento de superficie no se recomiendan para la mayor parte de la cocción sobre la superficie. No obstante, cuando enlate por medio de baño María o un elemento de presión, pueden usarse cacerolas de mayor diámetro. Esto es debido a que las temperaturas del agua hirviendo (incluso bajo presión) no dañan las superficies de la estufa alrededor de los elementos de superficie.

NO OBSTANTE, NO USE ENLATADORAS DE GRANDES DIÁMETROS U OTRAS CACEROLAS GRANDES PARA



¡Correcto!



¡Incorrecto!

Nota: Las enlatadoras con fondo plano son necesarias para las estufas con cubierta de vidrio.

FREÍR O HERVIR ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA. La mayoría de las mezclas de jarabe o salsa (y todos los tipos de fritura) se cuecen a temperaturas más elevadas que la del agua hirviendo. Tales temperaturas podrían eventualmente dañar la superficie de la cubierta de vidrio de la estufa.

1. Asegúrese de que la enlatadora se ajuste al centro del elemento de superficie. Si su estufa o su ubicación no permiten centrar la enlatadora sobre el elemento de superficie, use cacerolas de menor diámetro para obtener mejores resultados de enlatado.
2. Deben emplearse enlatadoras de fondo plano. No use enlatadoras con fondos rebordeados u ondulados (con frecuencia en utensilios esmaltados), debido a que no tienen el contacto suficiente con los elementos de superficie y requiere más tiempo hervir el agua.
3. Cuando enlate, use recetas y procedimientos que provengan de fuentes confiables. Las recetas y procedimientos de fuentes confiables están disponibles a través del fabricante de su enlatadora; fabricantes de frascos de vidrio para enlatar, tales como la marca Ball and Kerr, y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura de EE.UU.
4. Recuerde que el enlatado es un proceso que genera gran cantidad de vapor. Para evitar quemaduras debidas al vapor o calor, tenga cuidado al enlatar.

NOTA: Si su casa cuenta con un voltaje bajo, el enlatado puede tomar más tiempo del esperado, incluso si se han seguido las instrucciones cuidadosamente. El tiempo del proceso disminuirá si:

(1) usa una enlatadora a presión, y

(2) si comienza con agua del grifo CALIENTE para un calentado más rápido de cantidades mayores de agua.

⚠PRECAUCIÓN

- El enlatado seguro requiere la destrucción de microorganismos dañinos y que los frascos estén completamente sellados. Cuando enlate alimentos con una enlatadora de baño María, debe mantenerse un hervor ligero pero constante durante el tiempo requerido. Cuando enlate alimentos con una enlatadora a presión, debe mantenerse la presión durante el tiempo requerido.
- Una vez que haya ajustado los controles, es muy importante que se asegure que los niveles de hervor o presión prescritos se mantengan durante el tiempo requerido.
- Debido a que debe asegurarse de enlatar durante el tiempo prescrito, sin interrupción alguna durante el período del proceso, no enlate sobre ningún elemento de superficie de la estufa si su enlatadora no es plana

Cuidado y Limpieza de la Estufa

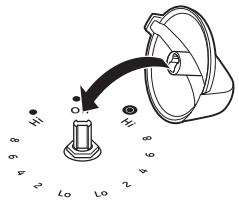
Perillas de Contro

Las perillas de control pueden retirarse para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que las perillas estén en la posición apagado (Off) y jálelas directamente del vástago para su limpieza.

Las perillas pueden limpiarse bien lavarse con agua y jabón. No retire el borde dorado decorativo (disponible en algunos modelos). Asegúrese que el interior de las perillas esté seco antes de colocarlas de nuevo en la estufa.

Coloque las perillas de nuevo en la posición apagado (Off) para garantizar una colocación correcta.



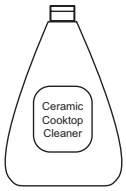
Limpieza de Uso Normal Diario

Use limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® en su estufa de vidrio.

Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estas instrucciones:

1. Antes de usar la superficie de cocción por primera vez, limpie la misma con un limpiador para superficies de cocción de cerámica. Esto ayudará a proteger la parte superior y facilitar la limpieza.
2. El uso regular de un limpiador para superficies de cocción de cerámica ayudará a mantener la superficie de cocción como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique algunas gotas del limpiador para superficies de cocción de cerámica directamente sobre la superficie de cocción.
4. Use una toalla de papel o una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para superficies de cocción de cerámica para limpiar la superficie de cocción en su totalidad.
5. Use una tela seca o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza. No es necesario enjuagar.

NOTA: Es muy importante que NO se caliente la superficie de cocción hasta que se haya finalizado totalmente su limpieza.



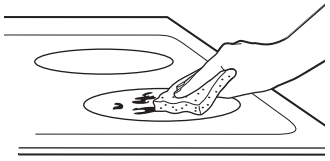
Limpie la superficie de cocción luego de cualquier derrame. Use un limpiador para superficies de cocción de cerámica.

Para acceder a videos de limpieza e instrucciones, escanee el código QR con su dispositivo.

Residuo quemado encima de la superficie

NOTA: Se podrán producir DAÑOS sobre la superficie de vidrio si se usan estropajos que no sean los recomendados.

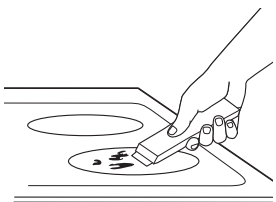
1. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
2. Esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados.
3. Utilizando una almohadilla de limpieza para superficies de cocción de cerámica que no produzca rayones, frote el área de residuos aplicando la presión que sea necesaria.
4. Si permanecen residuos, repita los pasos que figuran más arriba según sea necesario.
5. Para obtener una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos pula la superficie en su totalidad con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



Use una almohadilla de limpieza que no produzca rayoones para superficies de cocción de cerámica

Residuos pegados rebeldes

1. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
2. Use un raspador con navaja de una sola hola en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe la suciedad. Será necesario aplicar presión sobre el raspador con navaja para poder eliminar los residuos.
3. Luego de raspar con el raspador con navaja, esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados. Use una almohadilla que no produzca rayones para eliminar cualquier residuo restante.
4. Para obtener una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos pula la superficie en su totalidad con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



El raspador para superficies de cocción de cerámica y todos los suministros recomendados están disponibles a través de nuestro Centro de Piezas. Consulte las instrucciones en la sección de “Asistencia/ Accesorios”.

NOTA: No use una navaja suave o mellada.

Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio (Cont.)

Marcas de metal y rayones

1. Tenga cuidado al deslizar ollas y cacerolas por la superficie de cocción. Las mismas dejarán marcas sobre la superficie de cocción.

   Estas marcas se podrán retirar usando un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para superficies de cocción de cerámica.

2. Si se autoriza el uso de ollas con un revestimiento delgado de aluminio o cobre para hervir hasta que no quede agua, el revestimiento podrá dejar una descoloración negra sobre la superficie de cocción.

   Esto deberá ser eliminado de forma inmediata antes de calentar nuevamente, ya que la descoloración podrá ser permanente.

NOTA: De forma cuidadosa controle en las bases de las ollas el nivel de aspereza que rayaría la superficie de cocción.

3. Tenga cuidado de no colocar bandejas de horneado de aluminio ni recipientes de platos principales congelados de aluminio sobre una superficie caliente de la placa de cocción. Éstas dejarán puntos brillantes o marcas sobre la superficie de cocción. Estas marcas son permanentes y no se podrán eliminar.

Daños por derrames azucarados y plástico derretido

Se deberá tener especial cuidado al eliminar sustancias calientes, **a fin de evitar daños permanentes sobre la superficie de vidrio.** Los derrames azucarados (como gelatinas, dulce, caramelo, jarabes) o plásticos derretidos pueden marcar la superficie de la estufa (no cubierto por la garantía) a menos que el derrame se quite mientras está caliente. Debe tenerse mucho cuidado al remover sustancias calientes.

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

1. Apague todas las unidades de superficie. Quite las ollas calientes.
2. Utilizando un guante de cocina:
   a. Use un raspador de filo único para desplazar el derrame a un área fría de la estufa.
   b. Quite el derrame con toallas de papel.
3. Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.
4. No use las unidades de superficie de nuevo hasta que todos los restos se hayan eliminado por completo.

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

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones. Si se produce un error en el funcionamiento del control, un código de falla titilará en la pantalla. Registre el código de error y llame al servicio técnico.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Los elementos de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	**Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados.**	Use cacerolas que sean absolutamente planas y que correspondan al diámetro del elemento de superficie seleccionado.
Los elementos de superficie no funcionan apropiadamente	**Un fusible en su casa podría haberse volado o el interruptor de circuito se aterrizó.**	Reemplace el fusible o reajuste el interruptor de circuitos.
	Los controles de la estufa están mal configurados.	Verifique para estar seguro de que se ha configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
Rasguños diminutos o marcas de metal o abrasiones sobre la superficie de vidrio de la estufa radiante	**Se están usando métodos de limpieza incorrectos.**	Utilice procedimientos de limpieza recomendados. Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa. **Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.**	Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
Áreas de decoloración o rayas oscuras en la estufa	**Está empleando los utensilios inadecuados.**	Pueden eliminarse las marcas de cacerolas de aluminio y cobre, así como los depósitos minerales de agua, con la crema limpiadora.
	Superficie caliente en un modelo con un estufa de vidrio de color claro.	Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá mientras se enfría el vidrio.
	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	Se están empleando losmétodos de limpieza incorrectos.	Use los procedimientos de limpieza recomendados
Plástico derretido sobre la superficie	**La estufa caliente entró en contacto con plástico.**	Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
Marcas (o hendiduras) en la estufa	**Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.**	Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
Ciclos frecuentes de encendido y apagado de los elementos de superficie	**Está empleando los utensilios inadecuados.**	Para minimizar los ciclos, use únicamente utensilios planos. Consulte la sección Ciclos de encendido y apagado de los elementos de superficie.
La perilla de control no gira	**Los controles de la estufa están mal ajustados.**	Cuando la perilla se encuentre en la posición apagado (Off), deberá presionar antes de poder girarla. Cuando la perilla esté en otra posición, puede girarse sin necesidad de presionarla.

Limitada Garantía de la Placa de Cocción Eléctrica de GE Appliances

GARANTÍA LIMITADA

GEAppliances.com

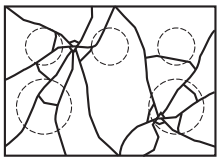
Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **Bodewell.com/schedule-repair-service,** o llame al **833-4BODEWELL** (833-426-3393). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles. En Canadá, visite **GEAppliances.ca/en/support/service-request**. o llame al 800.561.3344.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE Appliances la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE Appliances a mejorar sus productos al brindarle a GE Appliances la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE Appliances, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE Appliances en el momento del servicio.

Por el Período de	GE Appliances reemplazará
Un Año Desde la fecha de la compra original	**Cualquier pieza** del producto de cocción que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta **garantía limitada de un año**, GE Appliances también proveerá, **sin costo**, todo el trabajo y costos del servicio relacionados con el reemplazo de la pieza defectuosa.

Qué no cubrirá GE Appliances:

- Viajes de servicio a su hogar para enseñarle cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento incorrectos.
- Fallas del producto si hay abuso, mal uso, o uso para otros propósitos que los propuestos, o uso para fines comerciales.
- Daño a la estufa de vidrio causado por el uso de limpiadores diferentes a las cremas y almohadillas recomendadas.
- Daño a la estufa de vidrio causado por derrames endurecidos de materiales azucarados o por plástico derretido que no sean limpiados conforme a las direcciones en el Manual del propietario.
- Reemplazo de fusibles de su hogar o reajuste de interruptores de circuito.
- Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.
- Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato.
- Daños causados después de la entrega.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.
- Daños estéticos sobre la placa de cocción de vidrio tales como, pero sin limitarse a, astillas, rayones, o residuos horneados que no se hayan reportado dentro de los 90 días desde el momento de la instalación.
- Daños sobre la placa de cocción de vidrio debido a impactos o uso inadecuado. Vea el ejemplo.



EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

PARA CLIENTES EN EE. UU.: Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos comprados para uso doméstico dentro de EE. UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Appliances autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances, *a* **Haier** *company*
Louisville, KY 40225

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Limitada Garantía de la Placa de Cocción Eléctrica de GE Appliances

EN CANADÁ (INCLUYENDO LA PROVINCIA DE QUÉBEC): Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos adquiridos en Canadá, incluyendo Québec, para uso doméstico dentro de Canadá, incluyendo Québec. Si el producto se encuentra en un área donde no está disponible el servicio de un Proveedor de Servicio Autorizado de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que lleve el producto a una ubicación de Servicio Autorizado de GE Appliances.

Algunas provincias, incluyendo Québec, no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de una provincia a otra, incluyendo Québec. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte en la oficina de protección al consumidor local o de su provincia.

SOLO PARA CONSUMIDORES DE QUÉBEC – AVISO SOBRE LA GARANTÍA DE DISPONIBILIDAD DE PIEZAS DE REPUESTO, SERVICIOS DE REPARACIÓN E INFORMACIÓN NECESARIA PARA LA REPARACIÓN O MANTENIMIENTO (ART. 39 DE LA LEY DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR): Se le informa que MC Commercial Inc. (“MC Commercial”) no garantiza, en el sentido del artículo 39 de la Ley de Protección al Consumidor, CQLR, c. P-40.1 y de los artículos 79.18 a 79.20 del Reglamento relativo a la aplicación de la Ley de Protección al Consumidor, CQLR, c P-40.1, r. 3, la disponibilidad de piezas de repuesto, servicios de reparación o la información necesaria para el mantenimiento o reparación de bienes fabricados, importados, publicitados o vendidos por MC Commercial.

Tenga en cuenta que MC Commercial Inc. continúa ofreciendo la garantía limitada del fabricante según lo indicado en el Manual del Propietario o Guía Rápida, y que esta garantía limitada es distinta de la garantía legal de disponibilidad prevista en el artículo 39 de la Ley de Protección al Consumidor.

Garante: MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

GARANTÍAS EXTENDIDAS: Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede adquirirla en línea en cualquier momento en

bodewellcareplan.com

o comunicarse al 866-884-5646 durante el horario de atención comercial. El Servicio de GE Appliances seguirá estando disponible después de que su garantía caduque. En Canadá: comuníquese con su proveedor local de garantía extendida.

Accesorios

¿Busca Algo Más?

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

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

Estos y otros productos están disponibles:

Piezas

Limpiadora y pulidora antiarañazos

NOTA: Para conocer los limpiadores recomendados, visite **GEAppliances.com.**

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR

Soporte para el Consumidor

En los Estados Unidos – Visítenos en **GEAppliances.com** o llame al 800.626.2005

En Canadá – Visítenos en **GEAppliances.ca** o llame al 877.994.5366

Encuentre información de soporte para propietarios en nuestro sitio web**:**

- **Información**
- **Registre el electrodoméstico**
- **Programe el servicio a través de Bodewell**
- **Compre repuestos, accesorios o garantías extendidas**
- **Conecte su electrodoméstico** – 800.220.6899

Si usted no está satisfecho con el servicio, contáctenos en nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número de teléfono, o escriba a**:**

En los EE. UU. - General Manager, Customer Relations | GE Appliances | Appliance Park | Louisville, KY 40225

En Canadá - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

GEAppliances.com

GEAppliances.ca

PFAS

© Copyright, GE Appliances, a Haier company

49-2004149 Rev. 1