Profile

Electric Induction COOKTOP

SAFETY INFORMATION 3

USING THE COOKTOP

Cooktop Controls. 6
Induction Cooktop 7
Using the Cooktop Surface Units. 7
Cookware Detection. 8
Synchronize Left Surface Units 8
Hot Light Indicator 9
Power Sharing 9
Cookware for Induction Cooktop 10
Cooktop Lockout 11
Kitchen Timer. 11

CARE AND CLEANING

Glass Cooktop. 12

TROUBLESHOOTING TIPS 14

LIMITED WARRANTY 15

CONSUMER SUPPORT 16

OWNER'S MANUAL

PHP6030, PHP6036

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.

49-2003299 Rev. 4 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

49-2003299 Rev. 4

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 at medium or high heat settings. 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 INDUCTION COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface since they can get hot.
- Use a 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.
- **⚠CAUTION** Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction cooktop while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING RADIO FREQUENCY INTERFERENCE

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

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

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

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.

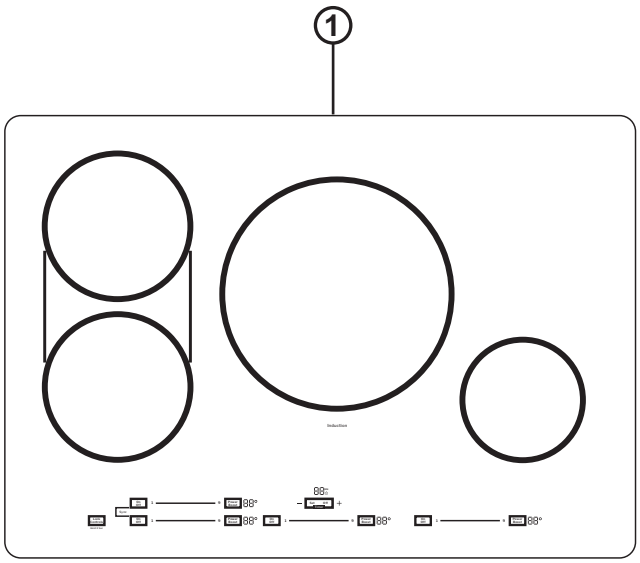
NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Consider recycling options for your appliance packaging material.

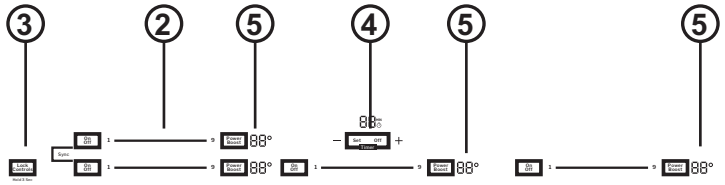
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cooktop Controls

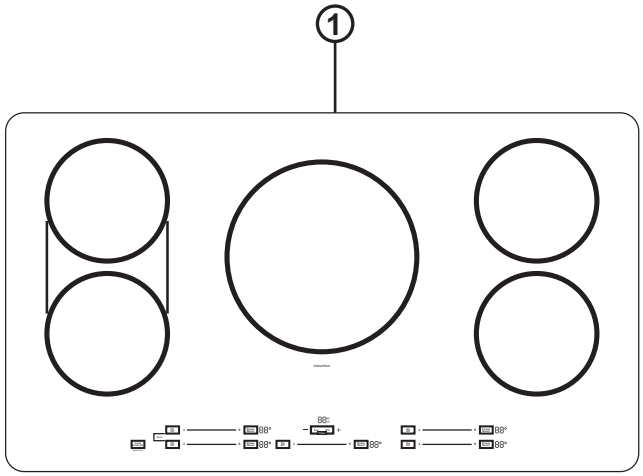
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



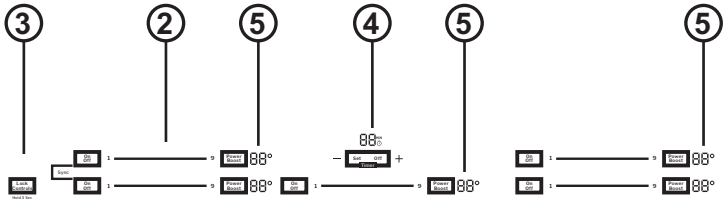
30" Cooktop



User Interface Controls



36" Cooktop



User Interface Controls

1. Surface Unit(s): See page 8.
2. Power Level: See page 8.
3. Lock: See page 9.
4. Timer: See page 9.
5. Display: See page 6.

Induction Cooktop

Using the Cooktop Surface Units

⚠CAUTION

- The cooking surface units may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur. Wait until the cooktop is cool and the hot indicator light has turned off before touching or cleaning glass.
- DO NOT TOUCH HOT COOKWARE directly with hands. Always use mitts or pot holders to protect hands from burns.
- DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface. Doing so may permanently damage the appearance of the cooktop.

The surface units beneath the cooking surface produce a magnetic field that generates heat in ferrous metal cookware that are in close proximity. Ferrous metals are magnetic, such as iron or steel.

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

When the surface unit is turned on it will heat the cookware which heats the food.

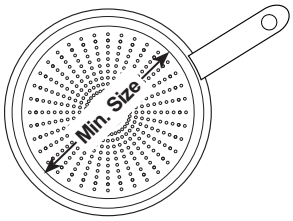
Use cookware that fit the surface unit size. The cookware bottom must be large enough for the surface unit to detect the cookware and be able to deliver full power. Using smaller cookware on a larger surface unit will generate less power at any given setting.

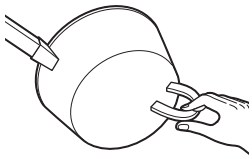
Reference the graphics information in this section for cookware bottom minimum sizes (in inches) for each surface unit. If you have trouble with cookware, try a smaller surface unit. Sometimes the magnetic portion of the cookware is smaller than the diameter of the cookware bottom.

Cookware without a solid bottom surface or with poor magnetic capabilities may not be detected or may not be able to deliver full power from the surface unit. Reference the Cookware for Induction Cooktops section for more details on cookware type and usage recommendations.

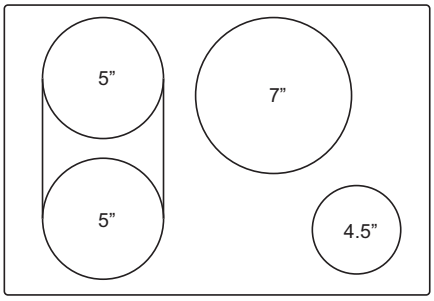
Do not allow the bottom of the cookware to touch the surrounding metal cooktop trim. The hot cookware can heat the cooktop metal trim.

Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.

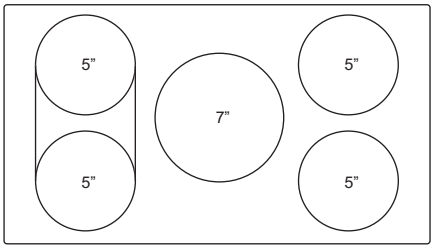




The pan material is correct if a magnet sticks to the bottom.



30" Cooktop



36" Cooktop

Scan the QR code below to check out induction self-help videos or visit **GEAppliances.com/support.**

Induction Cooktop

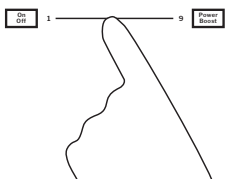
Turning Surface Units On

⚠WARNING FIRE HAZARD: Never leave the range unattended with the cooktop on. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

To use the cooktop, place induction capabe cookware on the surface unit. Touch **On/Off** pad. A chime can be heard with each touch to any pad. "0" will be displayed on UI when the surface unit is powered on.

Power level can be selected in any of the following ways:

1. **Swipe the gray line** to the desired power level.
2. Touch **Anywhere** along the gray line, or;
3. To activate Power Boost, press the **Power Boost** pad.



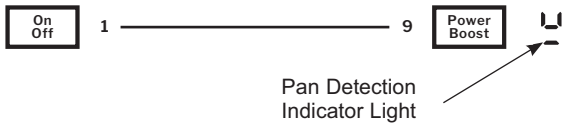
The control display will show the current power level (1-9) or Power Boost (P).

Turn Surface Unit(s) Off : Touch **On/Off** pad for an individual surface unit .

Cookware Detection

When cookware is not detected from the cooktop surface, the surface unit power level display turns off and the cooktware detection icon starts to blink. If the cookware is not detected in 30 seconds, the control turns off automatically. Cookware is not detetected by a surface unit when:

- The cookware does not have enough ferrous material (not magnetic enough). Reference the Cookware for Induction Cooktops section for more details on material type and usage recommendations.
- The cookware bottom diameter is too small for the surface unit being used. Reference the graphics information in the Using the Surface Units section for specifics on cookware bottom minimum sizes for each surface unit.
- The cookware is not centered properly over the surface unit.
- The cookware is removed from the cooktop.



Water between the cookware and surface unit will result in cookware detection issues and can affect power delivery.

When a surface unit is shut off because of missing, misplaced, or unsuitable cookware, the surface unit power level must be turned off or adjusted to turn the affected surface unit back on.

Synchronize Left Surface Units

To Turn On

With either the left rear or left front surface units on, touch the **Sync** pad to connect the surface units. A series of bars will be shown on both surface unit displays when surface units are synced. Operate either surface unit to adjust power level.

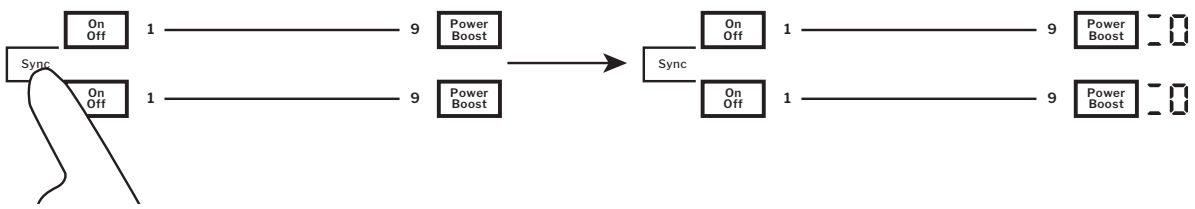
The power level of the synced surface units will be shown on both displays. The displayed power level represents the combined sync surface element power level, not the power levels of each individual surface element.

To Turn Off

1. Touch the **On/Off** pad on either surface unit to turn off the Sync surface unit.

or

2. Touch the **Sync** to turn both surface units off.



Induction Cooktop

Selecting Surface Unit Setting

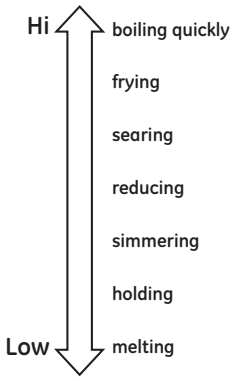
Each surface unit on your cooktop has its own power levels ranging from low to high. Power level settings necessary for cooking will vary depending on the cookware being used, the type and quantity of food, and the desired outcome.

Use higher settings for searing, frying and boiling.

Power Boost will operate at a boosted power level for 10 minutes and then will reduce the powerlevel to 9. Power Boost may be repeated after the initial 10 minute cycle by pressing the Power Boost pad again.

In general use lower settings for melting, holding and simmering. It is recommended that the smallest surface unit be used to melt.

When keeping foods warm, confirm that the selected setting is sufficient to maintain food temperature above 140°F.

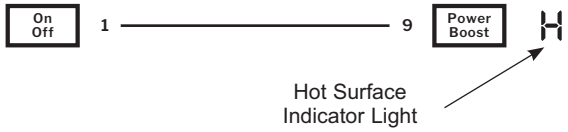


Hot Light Indicator

A **HOT** indicator light on the control will:

- turn on when a cooking surface is turned on.
- stay on even after the surface unit is turned off.
- stay on until the surface unit is cooled.

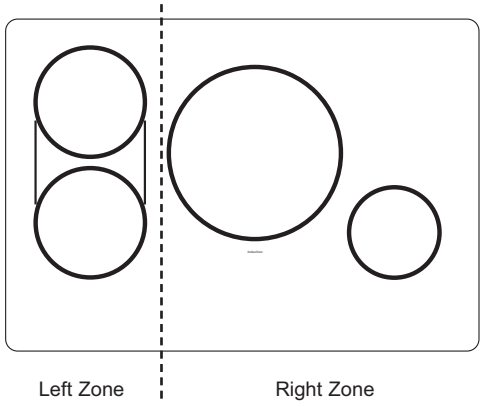
Always be sure the surface units and cooktop are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them even if the hot light indicator is not on.



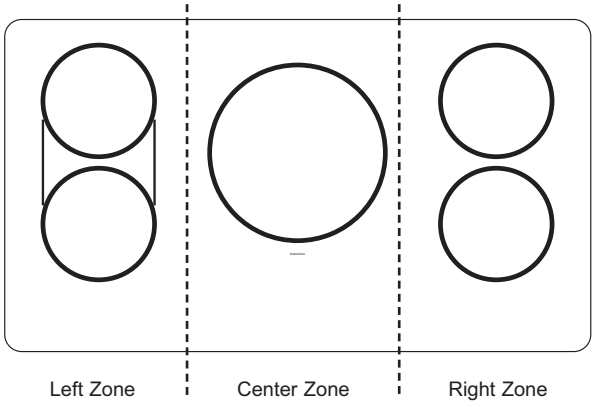
Power Sharing

A 30” cooktop has 2 cooking zones and a 36” cooktop has 3 cooking zones. Each cooking zone has a maximum power available.

If a surface unit is on power level Power Boost (P) in any zone and another surface unit in the same zone is activated on power level Power Boost (P), the initial surface would reduce to a lower power. This is how power is shared between two surface units in the same zone. This change power adjustment will be shown on the control display. Additionally, for 36” cooktops, if all surface units are operating, the longest running 1 or 2 surface units may be reduced to a lower power level.



30” Wide Cooktop.



36” Wide Cooktop.

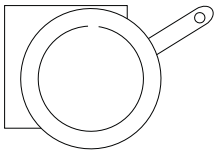
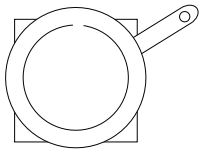
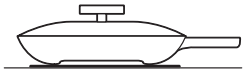
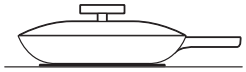
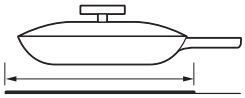
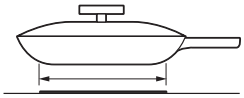
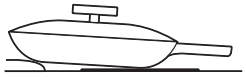
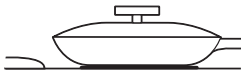
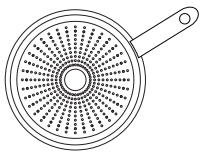
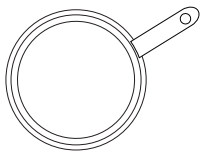
Induction Cooktop

Cookware for Induction Cooktop

The following information will help you choose cookware for an induction cooktop.

Recommended

Use quality cookware for better heat distribution and even cooking results. Choose heavier cookware made of magnetic stainless steel, cast iron, carbon steel, or enameled steel.

INCORRECT	CORRECT
 Cookware is not centered on cooking element surface.	 Cookware is centered correctly on cooking element surface.
 Curved or warped pan bottoms or sides.	 Flat pan bottom.
 Pan does not meet the recommended minimum size required for the cooking element used.	 Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element used.
 Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.	 Pan bottom rests completely on the cooktop surface.
 Heavy handle tilts pan.	 Pan is properly balanced.
 Pan is partially magnetic on the bottom.	 Pan is completely magnetic on the bottom.

Not Recommended

Induction Compatible Aluminum Cookware:

This cookware is primarily made of a non-ferrous material (Aluminum) with a magnetic disc attached to the bottom. It can satisfy the magnet test recommended to show induction compatibility, but will not allow the surface unit to deliver full power and can have issues with cookware detection.

Induction Interface Disks:

Use of these items may not allow the surface unit to deliver full power and may cause issues with cookware detection. If these items overheat, they can cause damage to the cooking surface.

Silicone Pads:

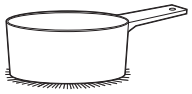
Using silicone pads spaces the cookware away from the surface unit. This may not allow the surface unit to deliver full power and can cause issues with cookware detection. If these items overheat from contact with hot cookware, they can cause damage to the cooking surface.

Cookware without Solid, Flat, Magnetic, Bottom Surface:

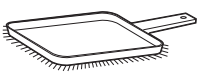
This cookware can satisfy the magnet test recommended to show induction compatibility, but will not allow the surface unit to deliver full power and can have issues with cookware detection.

For Best Result

- Match the cookware bottom to the surface unit. Reference the Using the Cooktop Surface Units section for cookware bottom minimum sizes. If you have trouble with cookware, try a smaller surface unit. Sometimes the magnetic portion of the cookware is smaller than the diameter of the cookware bottom.
- The cookware must make FULL contact with the cooking surface.
- Round, flat bottom cookware will give best result.
- Place only dry cookware on the surface units. Water between the cookware and surface unit will result in pan detection issues and can affect power delivery.
- Do not use woks that have support rings. You must use a flat-bottomed, induction compatible wok. Reference the Using the Cooktop Surface Units section for cookware bottom minimum sizes.
- Covering cookware with a lid will make it heat faster.
- Wet cookware and lids may leave mineral deposits on the cooking surface that may affect the cooking surface appearance.


Use flat-bottomed pans.


Use a flat-bottomed wok.


Use a griddle.

Induction Cooktop

Cookware “Noise”

Hums or buzzes can be expected when using an induction cooktop. This is normal. The material, temperature, size and flatness of the cookware can contribute to the sound volume.

Heavier cookware made of magnetic stainless steel, cast iron, carbon steel, or enameled steel are recommended. Induction compatible aluminum cookware without a solid, flat bottom surface will produce louder sounds.

A hum sound may be heard if the cookware is cold. As the material heats, the sound will decrease. If the power level is reduced, the sound level will go down.

Cookware that is close to the surface unit minimum size requirements can produce a clicking and zipping sound. If you experience cookware noise, try a smaller surface unit. Reference the Using the Cooking Surface Units for minimum pan size requirements for each surface unit.

When using adjacent surface units that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a pulsing hum or click. These noises can be reduced by changing the power level settings of one or both of the surface units. Or use a different surface unit combination to separate the cookware. A brief sound may also be produced whenever the power levels are changed.

Cooktop Lockout

Lock

Touch Lock Controls pad for 3 seconds. “L” will be shown on all control displays while locked. All surface units must be off to lock cooktop.

Unlock

Touch **Lock Control** pad again for 3 seconds.



Cooktop Lockout: locks operation of the controls

Kitchen Timer

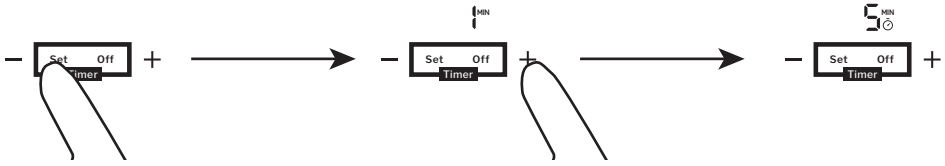
To Turn On

Touch the **Set** pad to activate timer. Touch the + or – pads to choose the desired number of minutes. To start the timer, touch the **Set** pad. The clock icon will flash when the timer is running.

To Turn Off

Touch the **Off** pad to cancel the timer. When the time is up, an alarm will sound until the timer is turned off.

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

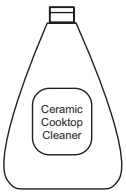


Glass Cooktop

Normal, Daily Use Cleaning

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 a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the glass top and makes cleanup easier.
2. Regular use of 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.



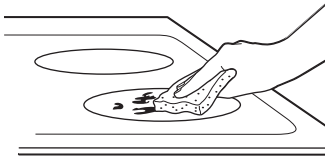
Clean your cooktop after each spill. Use a ceramic cooktop cleaner.

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 a 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.

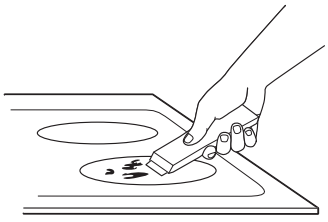


Use a non-scratch cleaning pad for Ceramic Cooktops.

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 a non-scratch 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.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.



The ceramic cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

Glass Cooktop (Cont.)

Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

   These marks are removable using the 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 shinny 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 to protect your skin, use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop and 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. Check out self-help videos and FAQ at **GEAppliances.com/support.**

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	Use pans that are recommended for induction, have flat bottoms and match the size of the surface unit.
Surface units do not work properly	Cooktop controls improperly set.	Check to be sure the correct control is set for the surface unit you are using.
Pan detection indicator blinking	Wrong pan type.	Use a magnet to check that cookware is induction compatible.
	Pan is too small.	Blinking pan detection indicator — pan size is below the minimum size for the surface unit. See the Using the Correct Size Cookware section.
	Pan not positioned correctly.	Center the pan in the cooking ring.
Scratches on 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 on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning the Glass Cooktop section.
	Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	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.
Unresponsive keypad	Keypad is dirty.	Clean the keypad.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Object, such as utensil or debris, is on the control interface.	Remove object from control interface.
	Liquid is on the control interface.	Wipe control interface to remove liquid.
Cooktop controls display "EF"	Object, such as utensil or debris, is on the control interface.	Remove object from control interface.
	Liquid is on the control interface.	Wipe control interface to remove liquid.
	Extended touch by user on control interface.	Release any touched keypads.
Pan detection/sizing not working properly	Improper cookware being used.	Use a flat induction capable pan that meets the minimum size for the surface unit being used. See the Using The Correct Size Cookware section.
	Pan is improperly placed.	Make sure the pan is centered on the corresponding surface unit.
	Cooktop control improperly set.	Check to see that the control is set properly.
Noise	Sounds you may hear: Buzzing, whistling and humming.	These sounds are normal. See Cookware Noise section.

GE Appliances Electric Cooktop Limited Warranty

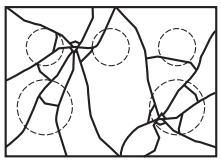
GEAppliances.com

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 (833-426-3393). Please have your serial number and your model number available when calling for service.
In Canada, 800.561.3344 or visit **geappliances.ca/after-sales-support.**
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.
- 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.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- 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

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.

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

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

© 2026 GE Appliances, a Haier company
Printed in the United States

49-2003299 Rev. 4

Profile

TABLE DE CUISSON

Induction électrique

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson 6
Table à cuisson à induction. 7
Fonctionnement des unités de surface 7
Détection de batterie de cuisine 8
Synchroniser les unités de surface de gauche. 8
Témoin lumineux de surface chaude 9
Partage de puissance 9
Utensilio para Superficie de Cocción por Inducción 10
Verrouillage de la table de cuisson 11
Minuterie 11

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la vitre de la table de cuisson 12

TRUCS DE DÉPANNAGE 14

GARANTIE LIMITÉE. 15

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR 16

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

PHP6030, PHP6036

FRANÇAIS

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série

N° de modèle_____

N° de série_____

Ils se trouvent sur une étiquette sous la table de cuisson.

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

49-2003299 Rev. 4 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

49-2003299 Rev. 4

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 s'ils sont réglés à moyenne ou haute température. Les débordements par bouillonnement engendrent de la fumée et de l'écoulement de graisse qui peut prendre feu.
- Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance en cours de friture. L'huile qui chauffe au-delà de son point d'ébullition peut prendre feu et enflammer les armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à matière grasse le plus souvent possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter un renversement d'huile et l'inflammation, utilisez une quantité d'huile minimale lors d'une friture dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent une grande proportion de glace.
- Utilisez une poêle de taille appropriée — Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grands pour couvrir la surface de l'élément chauffant. Autrement, une partie de l'élément de surface sera directement exposé, posant ainsi un risque d'inflammation des vêtements. Une bonne adaptation de l'ustensile à l'élément de surface améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'allumage de matières inflammables et de débordement, la poignée de l'ustensile doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se prolonger au-dessus des éléments de surface adjacents.

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

- Faites attention lors du contact avec la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson conservera la chaleur après l'extinction des commandes.
- 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.
- Ne déposez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson pour éviter qu'ils ne deviennent chauds.
- 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.
- **⚠ATTENTION** Les personnes qui vivent avec un stimulateur cardiaque ou un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent ou qu'elles se tiennent à proximité d'une table de cuisson en fonction. Le champ électromagnétique peut affecter la bonne marche du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur sur votre situation particulière.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠AVERTISSEMENT PERTURBATION RADIOÉLECTRIQUE

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

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

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Veuillez jeter ou recycler votre électroménager conformément aux règlements fédéraux ou locaux. Communiquez avec les instances locales pour en savoir plus sur la mise au rebut ou le recyclage de votre électroménager.

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

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

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

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

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

Commandes de la table à cuisson

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

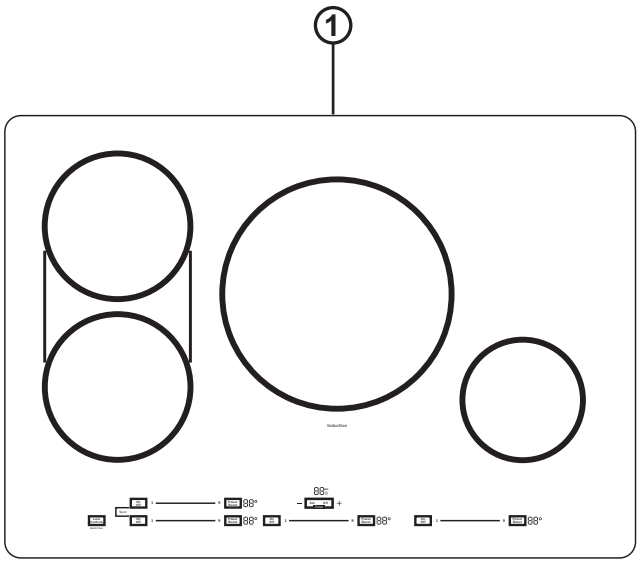
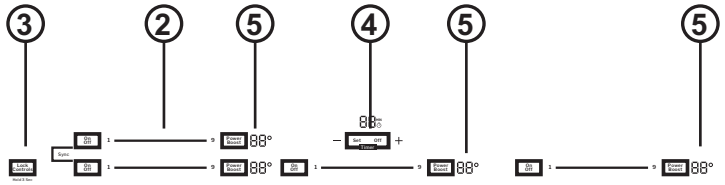


Table de cuisson 30"



Commandes de l'interface utilisateur

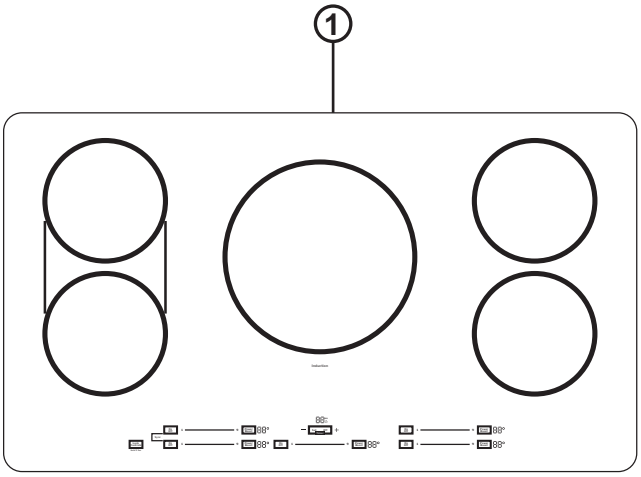
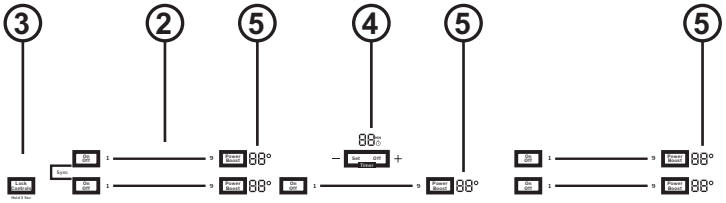


Table de cuisson 36"



Commandes de l'interface utilisateur

1. **Surface Unit(s) (Unités de surface) :** Voir la page 8.
2. **Niveau de puissance) :** Voir la page 8.
3. **Lock (verrouillage) :** Voir la page 9.
4. **Timer (minuterie) :** Voir la page 9.
5. **Display (affichage) :** Voir la 6.

Table à cuisson à induction

Utilisation des unités de surface de la table de cuisson

⚠ ATTENTION

- Les unités de la surface de cuisson peuvent sembler froides lorsqu'elles sont allumées et après qu'elles ont été éteintes. La surface peut être CHAUDE en raison de la chaleur résiduelle transférée du récipient de cuisson de sorte que des brûlures peuvent se produire. Attendez que la table de cuisson refroidisse et que le voyant de température chaude s'éteigne avant de toucher ou de nettoyer le verre.
- NE TOUCHEZ PAS LES RÉCIPIENTS DE CUISSON CHAUDS directement avec les mains. Utilisez toujours des mitaines ou des maniques pour protéger les mains des brûlures.
- NE FAITES PAS GLISSER les récipients de cuisson sur la surface de la table de cuisson. Vous risqueriez d'endommager définitivement l'apparence de la table de cuisson en céramique.

Les unités situées sous la surface de cuisson produisent un champ magnétique qui génère de la chaleur dans les récipients de cuisson en métal ferreux situés à proximité immédiate. Les métaux ferreux sont magnétiques, comme le fer ou l'acier.

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

Lorsque l'unité de surface est allumée, elle chauffe le récipient de cuisson qui chauffe les aliments.

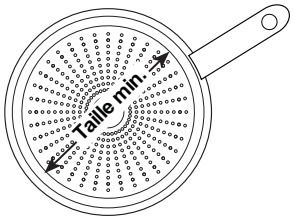
Utilisez un récipient de cuisson adapté à la taille de l'unité de surface. Le fond du récipient de cuisson doit être suffisamment grand pour que l'unité de surface détecte le récipient et puisse fournir une pleine puissance. L'utilisation de récipients de cuisson plus petits sur une unité de surface plus grande générera moins d'énergie à n'importe quel réglage.

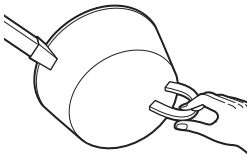
Reportez-vous aux informations graphiques de cette section pour connaître les dimensions minimales du fond des récipients (en pouces) pour chaque unité de surface. Si vous avez des problèmes avec les récipients de cuisson, essayez une unité de surface plus petite. Parfois, la partie magnétique du récipient de cuisson est plus petite que le diamètre du fond du récipient.

Les récipients de cuisson dont la surface du fond est solide ou dont les capacités magnétiques sont médiocres peuvent ne pas être détectés ou ne pas être en mesure de fournir toute la puissance de l'unité de surface. Reportez-vous à la section Récipients de cuisson pour table de cuisson à induction pour plus de détails sur le type de récipients de cuisson et les recommandations d'utilisation.

Ne laissez pas le fond du récipient toucher la garniture métallique entourant la table de cuisson. Un récipient chaud peut chauffer la garniture métallique de la table de cuisson.

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.





Le matériau du récipient est correct si un aimant se colle sur son fond.

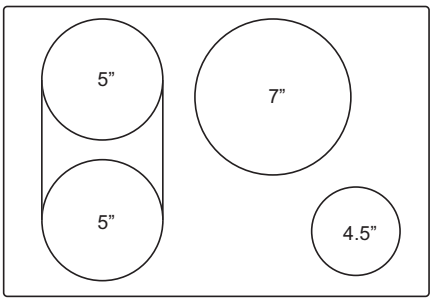


Table de cuisson 30 po

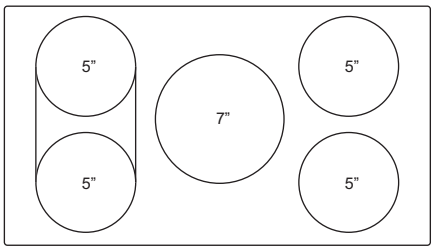


Table de cuisson 36 po

Balayez le code QR ci-dessous pour consulter les vidéos d'auto-assistance sur l'induction ou visitez **GEAppliances.com/support.**

Table à cuisson à induction

Activation des unités de surface

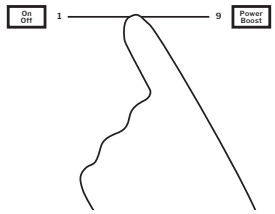
⚠AVERTISSEMENT **DANGER D'INCENDIE : Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance alors que la table de cuisson est allumée. Maintenez les articles inflammables à l'écart de la table de cuisson. Éteignez toutes les commandes lorsque vous avez terminé de cuisiner. Si vous n'observez pas ces instructions, cela pourrait occasionner un incendie ou des blessures graves voire mortelles.**

Pour utiliser la table de cuisson, placez un récipient compatible avec l'induction sur l'unité de surface. Appuyez sur la touche **On/Off (marche/arrêt)**. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous entendrez un son. « 0 » s'affiche sur l'interface utilisateur lorsque le brûleur est mis sous tension.

Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance de n'importe laquelle des manières suivantes :

1. **Faites glisser la ligne grise** jusqu'au niveau de puissance souhaité.
2. Touchez n'importe où le long de la ligne grise, ou ;
3. Pour activer la fonction Power Boost, appuyez sur la touche

   Le tableau de commande affiche le niveau de puissance actuel (1-9) ou la surpuissance (P).



Éteignez la/les unité(s) de surface : Appuyez sur la touche **On/Off** pour éteindre un seul brûleur.

Détection du récipient de cuisson

Lorsqu'aucun récipient n'est pas détecté sur la surface de la table de cuisson, l'affichage du niveau de puissance de l'unité de surface s'éteint et l'icône de détection du récipient commence à clignoter. Si le récipient de cuisson n'est pas détecté dans les 30 secondes, la commande s'éteint automatiquement. Un récipient de cuisson n'est pas détecté par une unité de surface lorsque :

- Le récipient n'a pas assez de matériau ferreux (pas assez magnétique). Reportez-vous à la section Récipients de cuisson pour table de cuisson à induction pour plus de détails sur le type de matériau et les recommandations d'utilisation.
- Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour l'unité de surface utilisée. Reportez-vous aux informations graphiques de la section Utilisation des unités de surface pour connaître la taille minimale du fond des récipients de cuisson pour chaque unité de surface.
- Le récipient de cuisson n'est pas centré correctement sur l'unité de surface.
- Le récipient de cuisson est retiré de la table de cuisson.

La présence d'eau entre le récipient de cuisson et l'unité de surface entraîne des problèmes de détection du récipient et peut affecter la transmission d'énergie.

Lorsqu'une unité de surface est éteinte en raison d'un récipient manquant, mal placé ou inadapté, le niveau de puissance de l'unité de surface doit être désactivé ou ajusté pour rallumer l'unité de surface affectée.



Synchroniser les unités de surface gauche

Pour activer

Alors que les unités de surface arrière gauche et avant gauche sont activées, appuyez sur la touche. Sync pour les relier. Une série de barres s'affichera sur les deux affichages d'unité de surface lorsqu'elles sont synchronisées. Opérez l'une ou l'autre des unités de surface pour ajuster le niveau de puissance.

Le niveau de puissance des unités de surface synchronisées s'affiche sur les deux écrans. Le niveau de puissance affiché représente le niveau de puissance combiné des unités de surface synchronisées, et non les niveaux de puissance de chaque unité de surface prise individuellement.

Pour désactiver

1. Appuyez sur la touche **On/Off (marche/arrêt)** sur l'une ou l'autre des unités de surface pour désactiver l'unité de surface synchronisée.

ou

2. Touchez **Sync** pour éteindre les deux unités de surface.

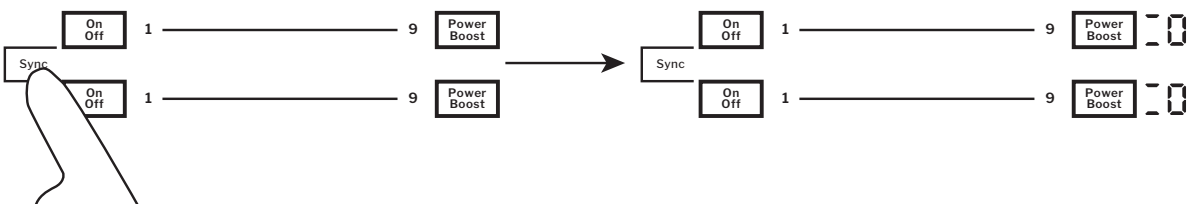


Table à cuisson à induction

Réglage de l’unité de surface

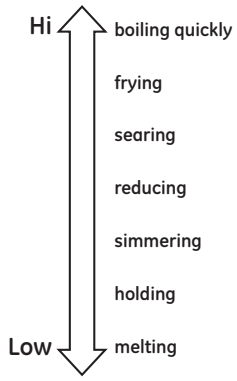
Chaque unité de surface de votre table de cuisson a ses propres niveaux de puissance allant de faible à élevé. Les réglages du niveau de puissance nécessaires à la cuisson varient en fonction du récipient utilisé, du type et de la quantité d'aliments et du résultat souhaité.

Utilisez des réglages plus élevés pour saisir, frire et faire bouillir.

La fonction Power Boost (surpuissance) fonctionne au niveau de surpuissance durant 10 minutes, puis réduit le niveau de puissance à 9. La fonction Power Boost peut être répétée après le cycle initial de 10 minutes en appuyant de nouveau sur le bouton Power Boost.

En général, utilisez des réglages inférieurs pour fondre, maintenir et mijoter. Il est recommandé d'utiliser la plus petite unité de surface pour fondre.

Lorsque vous maintenez les aliments au chaud, vérifiez que le réglage sélectionné est suffisant pour maintenir la température des aliments au-dessus de 140 °F.

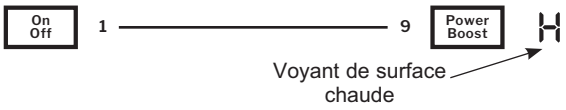


Témoin lumineux de surface chaude

Un voyant de surface chaude (H) sur le panneau de commande va :

- S’allumer quand une surface de cuisson est allumée.
- Rester allumé même après l’extinction de l'unité de surface.
- Rester allumé jusqu'à ce que l'unité de surface soit refroidie.

Assurez-vous toujours que les unités de surface et la table de cuisson sont froides avant de poser votre main, une poignée isolante ou du matériel de nettoyage dessus, même si le voyant de surface chaude n'est pas allumé.



Partage de puissance

Une surface de cuisson de 30 po dispose de 2 zones de cuisson et une table de cuisson de 36 po a 3 zones de cuisson. Chaque zone de cuisson dispose d'une puissance maximale.

Si une unité de surface est au niveau Power Boost (P) dans n'importe quelle zone et qu'une autre unité de surface dans la même zone est activée au niveau de puissance Power Boost (P), la surface initiale est réduite à une puissance inférieure. Ceci est la manière dont la puissance est partagée entre deux unités de surface dans la même zone. Ce changement de puissance s'affichera sur le panneau de commande. De plus, pour les tables de cuisson de 36 po, si toutes les unités de surface fonctionnent, les unités de surfaces 1 ou 2 fonctionnant depuis le plus longtemps pourraient être réduites à un niveau de puissance inférieur.

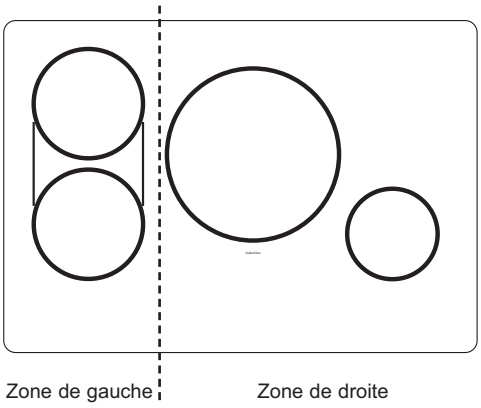


Table de cuisson de 30 po.

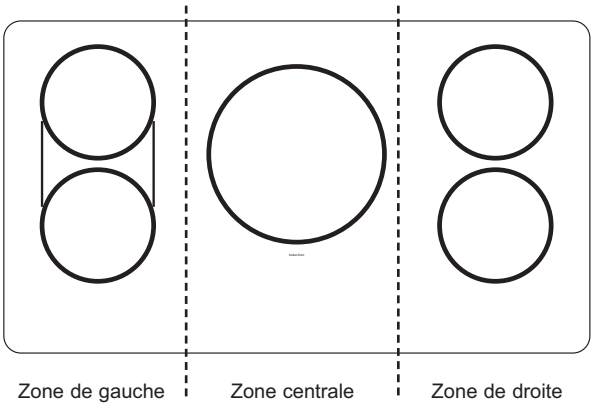


Table de cuisson de 36 po.

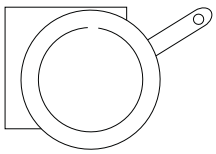
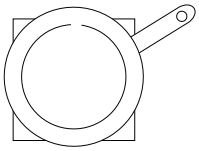
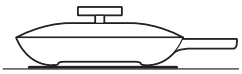
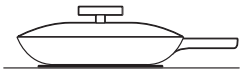
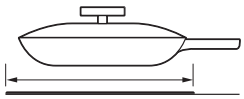
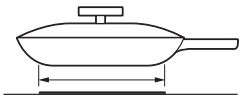
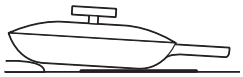
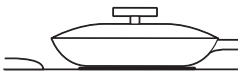
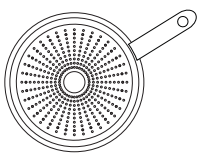
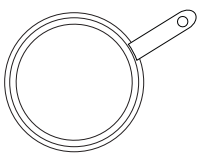
Table à cuisson à induction

Utensilio para Superficie de Cocción por Inducción

Les informations suivantes vous aideront à choisir des récipients de cuisson pour une table de cuisson à induction.

Recommandé

Utilisez des récipients de cuisson de qualité pour une meilleure répartition de la chaleur et des résultats de cuisson uniformes. Choisissez des récipients plus lourds en acier inoxydable magnétique, en fonte, en acier au carbone ou en acier émaillé.

INCORRECTO	CORRECTO
	
El recipiente de cocción no está centrado en la superficie del elemento de cocción.	El recipiente de cocción está centrado correctamente en la superficie del elemento de cocción.
	
Bases o lados del recipiente de cocción curvados o torcidos.	Base de recipiente plana.
	
El recipiente no cumple con el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.	El tamaño del elemento cumple con el tamaño mínimo recomendado, o lo supera, para el elemento de cocción utilizado.
	
La base del recipiente está apoyada sobre un reborde de la estufa o no se apoya por completo sobre la superficie de la estufa.	La base del recipiente se apoya completamente sobre la superficie de la estufa.
	
Una manija pesada inclina el recipiente.	El recipiente está bien equilibrado.
	
La cacerola es parcialmente magnética en su parte inferior.	La cacerola es completamente magnética en su parte inferior.

Non recommandé

Récipients de cuisson en aluminium compatibles avec l'induction :
Ce récipient de cuisson est principalement fait d'un matériau non ferreux (aluminium) avec un disque magnétique fixé au fond. Il peut satisfaire au test d'aimant recommandé pour montrer la compatibilité d'induction, mais ne permettra pas à l'unité de surface de fournir la pleine puissance et peut avoir des problèmes de détection.

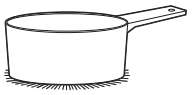
Disques d'interface à induction :
L'utilisation de ces éléments peut empêcher l'unité de surface de fournir la pleine puissance et peut causer des problèmes de détection du récipient de cuisson. Si ces éléments surchauffent, ils peuvent endommager la surface de cuisson.

Tampons en silicone :
L'utilisation de tampons en silicone éloigne le récipient de cuisson de l'unité de surface. Cela peut empêcher l'unité de surface de fournir la pleine puissance et peut causer des problèmes de détection des récipients de cuisson. Si ces éléments surchauffent au contact de récipients chauds, ils peuvent endommager la surface de cuisson.

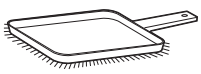
Récipients de cuisson sans surface inférieure solide, plate, magnétique :
Ces récipients peuvent satisfaire au test d'aimant recommandé pour montrer la compatibilité d'induction, mais ne permettront pas à l'unité de surface de fournir la pleine puissance et peuvent avoir des problèmes de détection.

Pour les meilleurs résultats

- Faites correspondre le fond du récipient de cuisson à l'unité de surface. Reportez-vous à la section Utilisation des unités de surface de la table de cuisson pour connaître la taille minimale du fond des récipients de cuisson. Si vous avez des problèmes avec les récipients de cuisson, essayez une unité de surface plus petite. Parfois, la partie magnétique du récipient de cuisson est plus petite que le diamètre du fond du récipient.
- Les récipients de cuisson doivent être en contact COMPLET avec la surface de cuisson.
- Les récipients de cuisson à fond rond et plat donneront le meilleur résultat.
- Placez uniquement des récipients de cuisson secs sur les unités de surface. La présence d'eau entre le récipient de cuisson et l'unité de surface entraîne des problèmes de détection du récipient et peut affecter la transmission d'énergie.
- N'utilisez pas de woks qui ont des anneaux de support. Vous devez utiliser un wok à fond plat compatible avec l'induction. Reportez-vous à la section Utilisation des unités de surface de la table de cuisson pour connaître la taille minimale du fond des récipients de cuisson.
- Recouvrir un récipient de cuisson avec un couvercle fera bouillir plus rapidement.
- Les récipients de cuisson et les couvercles mouillés peuvent laisser des dépôts minéraux qui peuvent altérer l'apparence de la surface de cuisson.


Utilice recipientes de base plana.


Utilice un wok de base plana.


Utilice una plancha.

Récipients de cuisson pour table de cuisson à induction (suite)

« Bruit » de récipients de cuisson

Des vrombissements ou des bourdonnements peuvent être attendus lors de l'utilisation d'une table de cuisson à induction. Ce phénomène est normal. Le matériau, la température, la taille et la planéité du récipient de cuisson peuvent contribuer au volume sonore.

Des récipients de cuisson plus lourds en acier inoxydable magnétique, en fonte, en acier au carbone ou en acier émaillé sont recommandés. Les récipients de cuisson en aluminium compatibles avec l'induction sans fond solide et plat produiront des sons plus forts.

Un vrombissement peut se faire entendre si le récipient est froid. À mesure que le matériau chauffe, le son diminue. Si le niveau de puissance est réduit, le niveau sonore diminue.

Les récipients de cuisson proches de la taille minimale requise pour l'unité de surface peuvent produire un bruit de cliquetis et de sifflement. Si un récipient génère du bruit, essayez une unité de surface plus petite. Reportez-vous à la section Utilisation des unités de surface de cuisson pour connaître la taille minimale des récipients de cuisson pour chaque unité de surface.

Lors de l'utilisation d'unités de surface adjacentes réglées sur certains niveaux de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un vrombissement ou un cliquetis pulsés. Ces bruits peuvent être réduits en modifiant les réglages de niveau de puissance de l'une ou des deux unités de surface. Ou utilisez une combinaison d'unités de surface différente pour séparer les récipients. Un son bref peut également être produit chaque fois que les niveaux de puissance sont modifiés.

Verrouillage de la table de cuisson

Verrouillage

Appuyez sur la touche **Lock Controls** durant 3 secondes. « L » s'affiche sur tous les écrans lorsqu'ils sont verrouillés. Tous les les unités de surface doivent être éteints pour verrouiller la table de cuisson.

Déverrouillage

Appuyez de nouveau sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes.



Hold 3 Sec

Verrouillage de la table de cuisson verrouillage des commandes

Minuterie

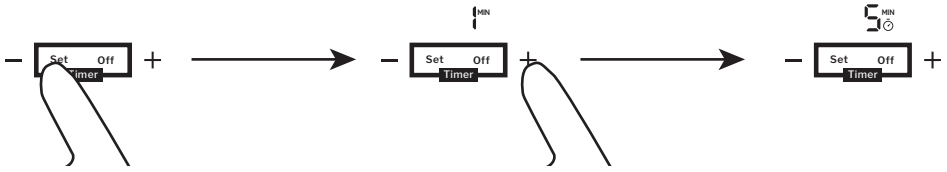
Pour activer

Appuyez sur la touche **Set** pour activer la minuterie. Appuyez sur les touches + ou – pour choisir le nombre de minutes souhaité. Pour démarrer la minuterie, appuyez sur la touche **Set**. L'icône de l'horloge clignote lorsque la minuterie est en marche.

Pour désactiver

Appuyez sur la touche **Off** pour annuler la minuterie. Lorsque le temps est écoulé, une alarme retentit jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.

REMARQUE : Utilisez la minuterie de cuisine pour mesurer le temps de cuisson ou comme rappel. La minuterie de cuisine ne contrôle pas les les unités de surface.

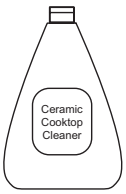


Vitre de la table de cuisson

Nettoyage normal et quotidien

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

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



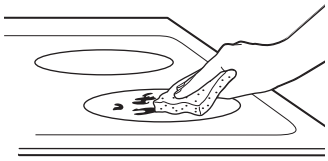
Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.

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

Résidus Calcinés

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

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

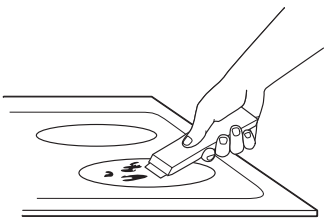


Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique

Résidus Calcinés Difficiles À Enlever

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

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



On peut se procurer un grattoir pour table de cuisson en vitrocéramique et tous les produits recommandés dans nos Centres de pièces. Reportez-vous aux sections Accessoires et Soutien au consommateur à la fin de ce manuel.

Vitre de la table de cuisson (suite)

Traces de métal et rayures

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

   Il est possible de faire disparaître ces marques à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique.

2. Si par mégarde des marmites dotées d'un mince revêtement en aluminium ou en cuivre s'assèchent à la suite d'une ébullition, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson.

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

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

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

Dommages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues

Il faut apporter un soin particulier au nettoyage des substances chaudes afin de prévenir l'endommagement permanent de la surface en vitrocéramique. Les débordements de produits sucrés (tels que gelées, fudge, friandises, sirops) ou le plastique fondu peuvent piquer la surface de la table de cuisson (non couvert par la garantie) sauf s'ils sont nettoyés alors qu'ils sont toujours chauds. Un soin particulier doit être pris lors du nettoyage des substances chaudes. Assurez-vous d'utiliser un grattoir avec lame de rasoir neuve. N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

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

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

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

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

Problème	Cause possible	Que faire?
Les unités de surface n'assurent pas une ébullition continue ou la cuisson est lente	Utilisation d'un récipient incorrect.	Utilisez des récipients recommandés pour l'induction, à fond plat et qui correspondent à la taille de l' unités de surface.
Les unités de surface de surface ne fonctionnent pas correctement	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	Vérifiez que la commande appropriée est réglée correctement pour l' unités de surface utilisé.
Le voyant de détection de récipient clignote	Type incorrect de récipient.	Utilisez un aimant pour vérifier que le récipient est compatible avec l'induction.
	Récipient trop petit.	Voyant de détection de récipient clignotant — la dimension de la casserole est inférieure à la taille minimum de l' unités de surface. Consultez la section Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.
	Mauvaise position du récipient.	Centrez le récipient sur l'anneau de cuisson.
Rayures sur la surface vitrée de la table de cuisson	Utilisation de mauvaises méthodes de nettoyage.	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Utilisation d'un récipient avec des aspérités sur le fond ou présence de particules (sable ou sel) entre le récipient et la surface de la table de cuisson. Quelqu'un a fait glisser récipient à la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant utilisation et utilisez une batterie de cuisine avec des fonds lisses.
Zones décolorées sur la table de cuisson	Des projections alimentaires n'ont pas été nettoyées avant l'utilisation suivante.	Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson
	Surface chaude sur un modèle avec une vitre de table de cuisson légèrement colorée.	C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est un phénomène temporaire qui disparaîtra lorsque la vitre refroidira.
Plastique fondu sur la surface	La table de cuisson chaude est entrée en contact avec un plastique posé sur la table de cuisson chaude.	Consultez la section Surface vitrée – possibilité d'un dommage définitif dans la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
Trou (ou échancrure) dans la table de cuisson	Un mélange sucré chaud a été projeté sur la table de cuisson.	Contactez un technicien qualifié pour un remplacement.
Touches du clavier inopérantes	Le clavier est sale.	Nettoyez le clavier.
	Un fusible de votre domicile peut avoir grillé ou le disjoncteur a sauté.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	L'objet, tel qu'un ustensile ou des débris, est situé au-dessus de l'interface de contrôle.	Supprimer l'objet de l'interface de contrôle
	Le liquide est situé au-dessus de l'interface de commande	Nettoyez l'interface de commande pour retirer le liquide.
Les commandes de la table de cuisson affichent « EF »	L'objet, tel qu'un ustensile ou des débris, est situé au-dessus de l'interface de contrôle.	Supprimer l'objet de l'interface de contrôle
	Le liquide est situé au-dessus de l'interface de commande	Nettoyez l'interface de commande pour retirer le liquide.
	Toucher prolongé de l'utilisateur sur l'interface de commande	Cesser de toucher le clavier.
La détection/mesure de taille du récipient ne fonctionne pas correctement	Utilisation d'une batterie de cuisine incorrecte.	Utilisez un récipient plat compatible avec l'induction et qui correspond à la taille minimale requise par l' unités de surface utilisé. Consultez la section Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.
	Mauvais positionnement du récipient.	Assurez-vous que le récipient est centré sur l' unités de surface correspondant.
	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	Vérifiez le réglage correct de la commande.
Bruit	Des bruits peuvent être entendus : bourdonnement, sifflement et ronflement	Ces bruits sont normaux. Reportez-vous à la section « Bruit » de récipients de cuisson.

Garantie limitée couvrant la table de cuisson électrique GE Appliances

electromenagersGE.ca

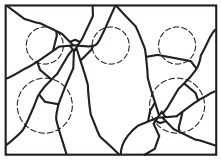
Tout entretien ou réparation en vertu de la garantie est fourni par nos Centres d'entretien et de réparation de l'usine ou par un technicien autorisé de Customer Care®. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site **Bodewell.com/schedule-repair-service**, ou appelez **833-4BODEWELL** (833-426-3393). 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.

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 :

- L'envoi d'un technicien chez vous pour vous montrer comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Une panne du produit suite à une utilisation abusive ou inadéquate, une modification, un usage autre que celui auquel il a été destiné ou un usage commercial.
- Le remplacement des fusibles de votre résidence ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages indirects ou accidentels causés par des défaillances possibles de cet appareil.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.
- 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

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.

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

© 2026 GE Appliances, a Haier company

Imprimé aux États-Unis

49-2003299 Rev. 4

Profile

SUPERFICIE DE COCCIÓN por Inducción Eléctrica

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN
Controles de la Superficie de Cocción 6
Superficie de Cocción por Inducción. 7
Uso de los Unidad de la Superficie 7
Detección del Utensilio 8
Cómo Sincronizar los Unidad de la Superficie Izquierdos 8
Luz de Función Caliente 9
Distribución De Energía 9
Utensilio para Superficie de Cocción por Inducción 10
Bloqueo de la Placa de Cocción 11
Temporizador 11

CUIDADO Y LIMPIEZA
Superficie de Cocción de vidrio. 12

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 14

GARANTÍA LIMITADA 15

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 16

MANUAL DEL PROPIETARIO

PHP6030, PHP6036

ESPAÑOL

Escriba el modelo y los números de serie a continuación:

Modelo No: _____

Serial No:_____

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.

49-2003299 Rev. 4 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

49-2003299 Rev. 4

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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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 en configuraciones de calor media o alta. 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 SEGURIDAD SOBRE LA ESTUFA RADIANTE

- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado (OFF).
- No cocine en una cocina rota. Si la cocina sufre roturas, los productos de limpieza y los derrames podrán penetrar sobre dichas roturas, creando riesgos de descargas eléctricas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede sufrir rayones con artículos tales como cuchillos, instrumentos puntiagudos, anillos u otras joyas y abrojos de vestimentas.
- No coloque ni guarde artículos que se puedan derretir o incendiar en la placa de cocción, incluso cuando no esté siendo usada. Si la cocina es encendida de forma involuntaria, dichos artículos se podrán incendiar. El calor de la placa de cocción o de la ventilación del horno, luego de que fue apagado, también pueden hacer que dichos artículos se incendien.
- No coloque objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, ya que se podrán calentar.
- Use el limpiador para superficies de cocción de cerámica y una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para limpiar la superficie de cocción. Antes de realizar la limpieza, espere hasta que la placa de cocción se enfríe y que la luz indicadora se apague. Una esponja o tela mojada sobre una superficie caliente puede causa quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de las cremas de limpieza. **NOTA:** Los derrames de productos azucarados son una excepción. Se deben eliminar raspando mientras aún están calientes, utilizando un guante para horno o una espátula. Para acceder a instrucciones detalladas, consulte la sección de limpieza de la placa de cocción de vidrio.
- **⚠PRECAUCIÓN** Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una placa de cocción por inducción mientras está en operación. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA **INTERFERENCIA DE LA FRECUENCIA RADIAL**

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

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

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

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.

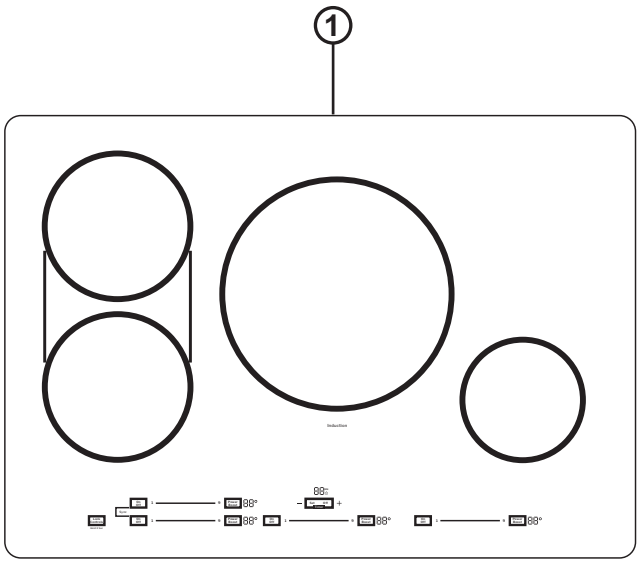
NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

Tenga en cuenta las opciones de reciclaje del material de embalaje de su electrodoméstico.

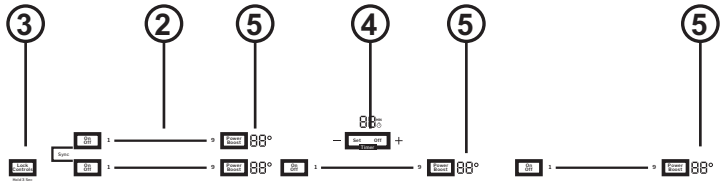
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Controles de la Superficie de Cocción

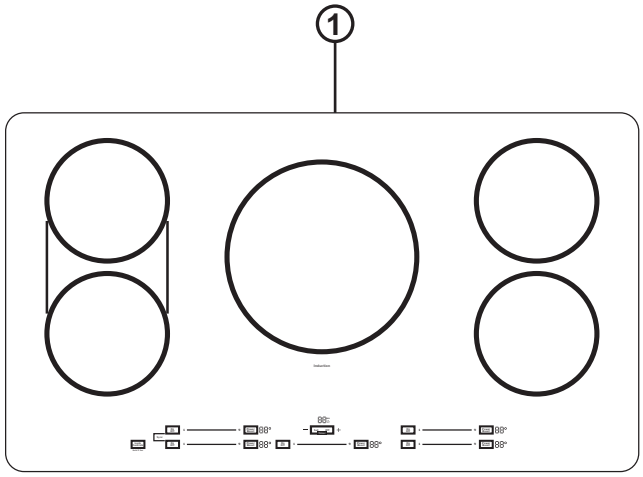
Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



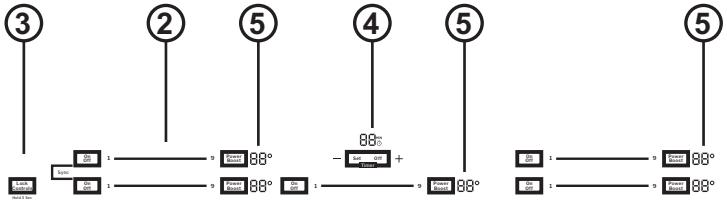
Superficie de Cocción 30"



Controles de la Interfase del Usuario



Superficie de Cocción 36"



Controles de la Interfase del Usuario

1. Surface Unit(s) (Unidads de la Superficie): Consulte la página 8.
2. Power Level (Eléctrico): Consulte la página 8.
3. Lock (Bloqueo): Consulte la página 9.
4.Timer (Temporizador): Consulte la página 9.
5. Display (Pantalla): Consulte la página 6.

Superficie de Cocción por Inducción

Cómo funciona la superficie de cocción por inducción

⚠PRECAUCIÓN

- Las unidades de la superficie de cocción podrán parecer estar frías mientras estén en ON (Encendidas) y luego de estar en OFF (Apagadas). La superficie puede estar CALIENTE debido a calor residual transferido del recipiente de cocción y pueden provocarse quemaduras. Espere hasta que la superficie de cocción esté fría y que la luz indicadora de calor se haya apagado, antes de tocar o limpiar el vidrio.
- NO TOQUE RECIPIENTES DE COCCIÓN CALIENTES directamente con sus manos. Siempre use guantes de estufa o agarraderas para proteger las manos de quemaduras.
- NO DESLICE recipientes de cocción a través de la superficie de la estufa. Hacerlo puede dañar permanentemente la apariencia de la estufa.

Las unidades de la superficie que se encuentran debajo de la superficie de cocción producen un campo magnético que genera calor sobre los utensilios de metal ferroso que se encuentran cerca. Los materiales ferrosos, tales como el hierro o el acero, son magnéticos.

La superficie de cocción no produce el calor por sí misma. El calor es producido en el utensilio, y no puede ser generado hasta que el utensilio magnético y ferroso se encuentre colocado en la superficie de cocción.

Cuando la unidad de la superficie se encienda, ésta calentará el utensilio que calienta la comida.

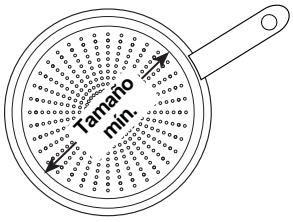
Use utensilios que se ajusten al tamaño de la unidad de la superficie. El utensilio deberá ser lo suficientemente largo para que la unidad de la superficie detecte el utensilio y pueda generar la totalidad de su potencia. El uso de un utensilio más pequeño sobre la unidad de la superficie más grande generará menos potencia en cualquiera de las configuraciones.

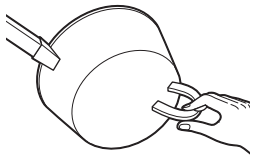
Consulte en la información que aparece en los gráficos de esta sección sobre los tamaños mínimos de la parte inferior de los utensilios (en pulgadas) en cada unidad de la superficie. En caso de tener problemas con el utensilio, intente usar una unidad más pequeña de la superficie. A veces, la parte magnética del utensilio es más pequeña que el diámetro de la parte inferior del utensilio.

Existe la posibilidad de que un utensilio sin una superficie inferior sólida o con poca capacidad magnética no sea detectado o que no pueda transmitir su potencia completa desde la unidad de la superficie. Consulte la sección de Utensilios para Superficies de Cocción por Inducción para acceder a más detalles sobre recomendaciones de tipo y uso de utensilios.

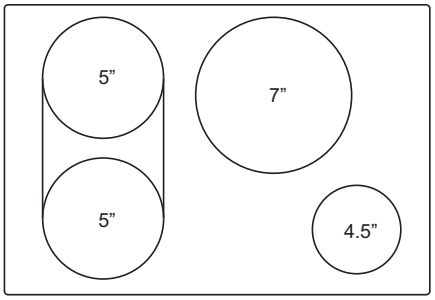
No permita que el fondo del utensilio toque el borde metálico que rodea la superficie de cocción. El utensilio caliente puede calentar el borde metálico de la superficie de cocción.

Antes de usar la superficie de cocción por primera vez, utilice un limpiador para superficies de cocción cerámicas. Esto ayudará a proteger la parte superior y facilitar la limpieza.

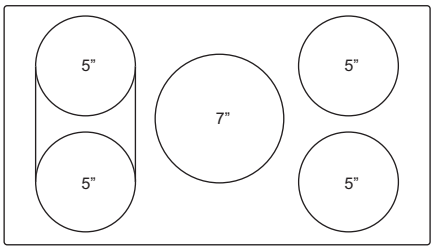




El material del recipiente de cocción es el correcto si un imán puede pegarse a la base.



Superficie de Cocción con 30”



Superficie de Cocción con 36”

Escanee el código QR que aparece a continuación y vea los videos auto guiados sobre inducción o visite **GEAppliances.com/support.**

Superficie de Cocción por Inducción

Encendido de las Unidades de la Superficie

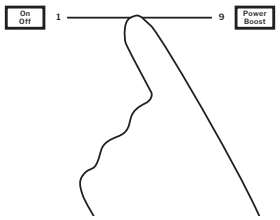
⚠ADVERTENCIA RIESGO DE INCENDIO: Nunca pierda de vista la estufa cuando la estufa esté encendida. Mantenga los ítems inflamables alejados de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios, lesiones graves o la muerte.

Para usar la superficie de cocción, coloque el utensilio con capacidad de inducción sobre la unidad de la superficie.

Presione la tecla **On/Off (Encendido/ Apagado)**. Se podrá escuchar una campanilla al tocar cualquiera de las teclas. "0" se visualizará en la UI (Interface de la Unidad) cuando se encienda el quemador.

El nivel de potencia puede ser seleccionado de cualquiera de las siguientes formas:

1. Arrastre la línea gris hasta el nivel de potencia deseado.
2. Toque en cualquier parte de la línea gris, o;
3. Para activar Power Boost (Aumento de Potencia), presione la tecla **Power Boost (Aumento de Potencia)**.



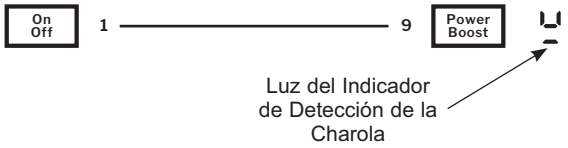
La pantalla de control mostrará el nivel de potencia actual (1-9) o Power Boost (Aumento de Potencia) (P).

Apague la Unidad(es) de la Superficie : Presione la tecla **On/Off (Encender/ Apagar)** para usar un quemador individual.

Detección del Utensilio

Cuando el utensilio no sea detectado desde la superficie de cocción, la pantalla de nivel de potencia de la unidad de la superficie se apagará y el ícono de detección del utensilio comenzará a parpadear. Si la superficie de cocción no es detectada dentro de los 30 segundos, el control se apagará automáticamente. El utensilio no es detectado por una unidad de la superficie cuando:

- El utensilio no posea suficiente material ferroso (cuando no sea lo suficientemente magnético). Consulte la sección de Utensilios para Superficies de Cocción por Inducción para acceder a más detalles sobre el tipo de material y recomendaciones de uso.
- El diámetro inferior del utensilio es demasiado pequeño para la unidad de la superficie que se está usando. Consulte en la información de los gráficos que aparecen en la sección de Uso de las Unidades de la Superficie para acceder a tamaños mínimos de las partes inferiores de los utensilios para cada unidad de la superficie.



- El utensilio no está correctamente centrado sobre la unidad de la superficie.
- El utensilio es retirado de la superficie de cocción.

El agua entre el utensilio y la unidad de la superficie producirá como resultado problemas de detección de los utensilios y esto podrá afectar el suministro de energía.

Cuando una unidad de la superficie se apague debido a la falta, mal ubicación, o inadecuación de un utensilio, el nivel de potencia de la unidad de la superficie se deberá apagar o ajustar para volver a encender la unidad de la superficie afectada.

Sincronización de las Unidades de la Superficie Izquierdas

Para Encender

Con las unidades de la superficie ya sea trasera izquierda o frontal izquierda, toque la tecla Sync (Sincronizar) para conectar las unidades de la superficie. Se mostrará una serie de barras en ambas pantallas de la unidad de la superficie cuando las unidades de la superficie estén sincronizadas. Use cualquiera de las unidades de la superficie para ajustar el nivel de potencia.

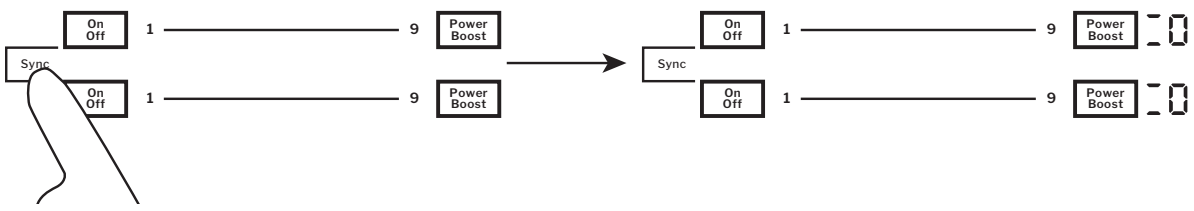
El nivel de potencia de las unidades de la superficie sincronizadas se mostrará en ambas pantallas. El nivel de potencia exhibido representa el nivel de potencia de los elementos sincronizados de la superficie en combinación, no los niveles de potencia de cada elemento individual de la superficie.

Para Apagar

1. Toque la tecla **On/Off (Encender/ Apagar)** sobre cualquiera de las unidades de la superficie para apagar la unidad de la superficie sincronizada.

o

2. Presione la función **Sync (Sincronizar)** para apagar ambas unidades de la superficie.



Superficie de Cocción por Inducción

Selección de la Configuración de la Unidad de la Superficie

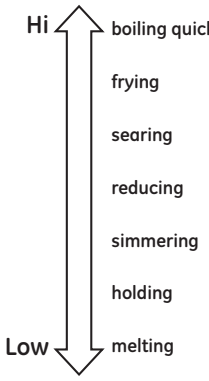
Cada unidad de la superficie de cocción cuenta con sus propios niveles de potencia, desde la graduación baja a la alta. Las configuraciones del nivel de potencia necesarias para cocinar variarán dependiendo del utensilio que se use, el tipo y cantidad de comida, y el resultado deseado.

Use configuraciones más altas para dorar, freír y hervir.

La función Power Boost (Aumento de Potencia) funcionará en un nivel de potencia aumentada durante 10 minutos y luego reducirá el nivel de potencia a 9. Esta función se podrá repetir luego del ciclo inicial de 10 minutos presionando la tecla Power Boost (Aumento de Potencia) nuevamente.

En general, use las configuraciones más bajas para derretir, mantener y hervir a fuego lento. Se recomienda que la unidad más pequeña de la superficie se use para derretir.

Al mantener las comidas calientes, confirme que la configuración seleccionada sea suficiente para mantener la temperatura de la comida por encima de los 140°F.

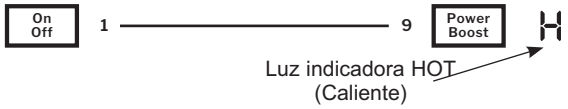


Luz de Función Caliente

Una luz indicadora **HOT** (Caliente) en el control:

- se encenderá cuando se encienda una superficie de cocción.
- permanecerá encendida incluso luego de que la unidad sea apagada.
- permanecerá encendida hasta que la unidad de la superficie se enfríe.

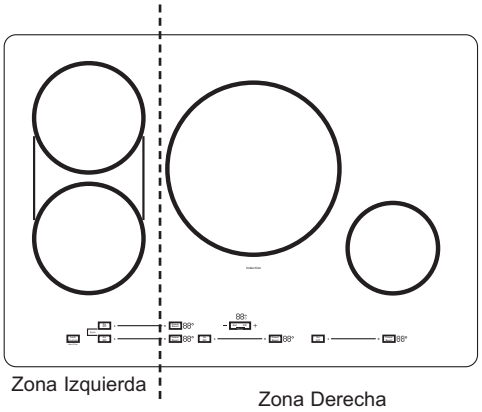
Siempre asegúrese de que las unidades de la superficie estén frías antes de colocar la mano, el asa de una olla o materiales de limpieza sobre éstas, incluso aunque la luz indicadora de calor no esté encendida.



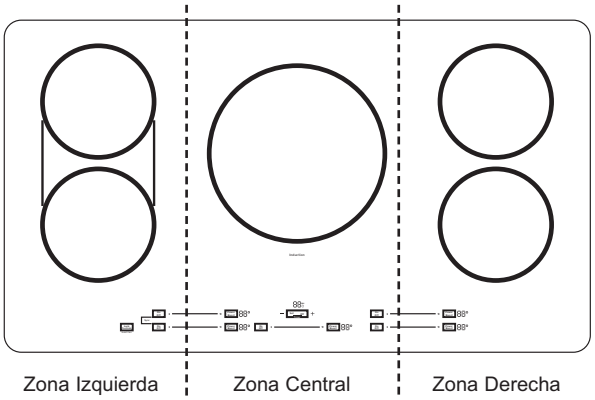
Distribución De Energía

Una superficie de cocción de 30” cuenta con 2 zonas de cocción, y una superficie de cocción de 36” cuenta con 3 zonas de cocción. Cada área de cocción cuenta con un nivel de potencia máxima disponible.

Si una unidad de la superficie se encuentra en el nivel de potencia de Power Boost (Aumento de Potencia) (P) en cualquiera de las áreas y otra unidad de la superficie de la misma área es activada en el nivel de potencia Power Boost (Aumento de Potencia) (P), la superficie inicial hará una reducción a un nivel de potencia inferior. Es así como se comparte la potencia entre dos unidades de la superficie de una misma zona. Este ajuste en el cambio de potencia se mostrará en la pantalla de control. De forma adicional, para las superficies de cocción de 36”, si todas las unidades de la superficie están en funcionamiento, las unidades de la superficie 1 o 2 de funcionamiento más prolongado se podrán reducir a un nivel de potencia más bajo.



Placa de cocción de 30” de Ancho.



Placa de cocción de 36” de Ancho

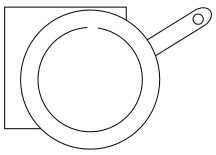
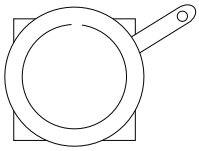
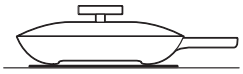
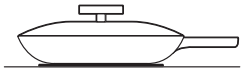
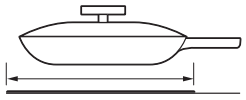
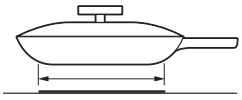
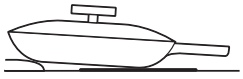
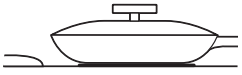
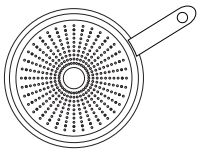
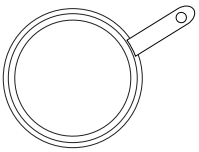
Superficie de Cocción por Inducción

Utensilio para Superficie de Cocción por Inducción

La siguiente información le ayudará a elegir el utensilio para una superficie de cocción por inducción.

Recomendado

Use utensilios de calidad para una mejor distribución del calor y resultados de cocción parejos. Elija utensilios más pesados que sean de acero inoxidable, hierro fundido, acero al carbono, o hierro esmaltado.

INCORRECTO	CORRECTO
 El recipiente de cocción no está centrado en la superficie del elemento de cocción.	 El recipiente de cocción está centrado correctamente en la superficie del elemento de cocción.
 Bases o lados del recipiente de cocción curvados o torcidos.	 Base de recipiente plana.
 El recipiente no cumple con el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.	 El tamaño del elemento cumple con el tamaño mínimo recomendado, o lo supera, para el elemento de cocción utilizado.
 La base del recipiente está apoyada sobre un reborde de la estufa o no se apoya por completo sobre la superficie de la estufa.	 La base del recipiente se apoya completamente sobre la superficie de la estufa.
 Una manija pesada inclina el recipiente.	 El recipiente está bien equilibrado.
 La cacerola es parcialmente magnética en su parte inferior.	 La cacerola es completamente magnética en su parte inferior.

No Recomendado

Utensilio de Aluminio Compatibles para Inducción:

Este utensilio está principalmente fabricado con material no ferroso (aluminio), con un disco magnético adherido sobre su parte inferior. Es posible que supere la prueba magnética recomendada para mostrar compatibilidad con la inducción, pero no le permitirá a la unidad de la superficie transmitir la potencia total y podrá presentar problemas en la detección del utensilio.

Discos de Interface por Inducción:

Es posible que el uso de estos artículos impida que la unidad de la superficie transmita la potencia total y que ocasionen problemas en la detección del utensilio. Si estos artículos se sobrecalientan, podrán causar daños sobre la superficie de cocción.

Almohadillas de Silicona:

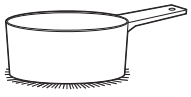
El uso de almohadillas de silicona brinda espacio entre el utensilio y la unidad de la superficie. Esto podrá impedir que la unidad de la superficie transmita la potencia total y que ocasione problemas en la detección del utensilio. Si estos artículos se sobrecalientan a través del contacto con el utensilio caliente, podrán causar daños sobre la superficie de cocción.

Utensilio sin una Superficie Inferior Sólida, Plana y Magnética:

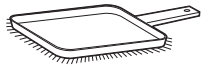
Es posible este utensilio supere la prueba magnética recomendada para mostrar compatibilidad con la inducción, pero no le permitirá a la unidad de la superficie transmitir la potencia total y podrá presentar problemas en la detección del utensilio.

Para Obtener Mejores Resultados

- Haga coincidir la parte inferior del utensilio con la unidad de la superficie. Use como referencia la sección de Uso de las Unidades de la Superficie de Cocción para conocer los tamaños mínimos de las partes inferiores de los utensilios. En caso de tener problemas con el utensilio, intente usar una unidad más pequeña de la superficie. A veces, la parte magnética del utensilio es más pequeña que el diámetro de la parte inferior del utensilio.
- El utensilio deberá tener un contacto COMPLETO con la superficie de cocción.
- Los utensilios redondeados y con fondo plano brindan mejores resultados.
- Coloque sólo utensilios secos sobre las unidades de la superficie. El agua entre el utensilio y la unidad de la superficie producirá como resultado problemas de detección de ollas y esto podrá afectar el suministro de energía.
- No use woks que posean anillos de soporte. Se deberá usar un wok con base plana y compatible con la inducción. Use como referencia la sección de Uso de las Unidades de la Superficie de Cocción para conocer los tamaños mínimos de las partes inferiores de los utensilios.
- Cubrir un utensilio con la tapa hará que se caliente más rápido.
- Los utensilios y tapas mojados podrán dejar depósitos minerales sobre la superficie de cocción, los cuales podrán afectar el aspecto de la superficie de cocción.


Utilice recipientes de base plana.


Utilice un wok de base plana.


Utilice una plancha.

Superficie de Cocción por Inducción

“Ruido” del Utensilio

Se podrán esperar zumbidos y ajetreos al usar una superficie de cocción por inducción. Esto es normal. El material, temperatura, tamaño y planitud del utensilio podrán contribuir en relación al volumen de la sonoridad. .

Se recomienda el uso de utensilios magnéticos de acero inoxidable, hierro fundido, acero al carbono, o hierro esmaltado. Los utensilios de aluminio compatibles con la inducción pero que no posean una superficie sólida y plana producirán sonidos más fuertes.

Se podrá escuchar un zumbido si el utensilio está frío. A medida que el material se caliente, el sonido se reducirá. Si se reduce el nivel de potencia, el nivel de sonido se reducirá.

Aquellos utensilios que estén más cerca de los requisitos de tamaño mínimo de la unidad de la superficie podrán producir un sonido de clic o de cremallera. Si se experimentan ruidos con el utensilio, intente usar una unidad más pequeña de la superficie. Consulte las referencias del Uso de las Unidades de la Superficie de Cocción para conocer los requisitos de tamaño mínimo de ollas en cada unidad de la superficie.

Al usar unidades de la superficie adyacentes, ajustadas en ciertas configuraciones de los niveles de potencia, los campos magnéticos podrán interactuar y producir un zumbido pulsante o clic. Estos sonidos se podrán reducir o eliminar modificando las configuraciones de los niveles de potencia de una o ambas unidades de la superficie. O use una combinación diferente de unidades de la superficie para separar el utensilio. También se podrá producir un sonido breve cuando se modifiquen los niveles de potencia.

Bloqueo de la Placa de Cocción

Bloquear

Mantenga presionada la tecla de bloqueo del control durante 3 segundos. “L” se exhibirá en todas las pantallas de control mientras se encuentra bloqueado. Todos los unidades de la superficie deberán estar apagados para bloquear la superficie de cocción.

Desbloquear

Mantenga presionada la tecla de bloqueo del control.



Bloqueo de la Placa de Cocción: bloquea el funcionamiento de los controles

Temporizador

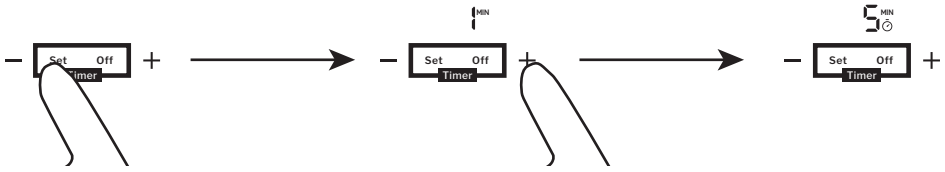
Para Encender

Toque la tecla **Set (Configuración)** para activar el temporizador. Toque las teclas + o – para elegir la cantidad de minutos deseada. Para iniciar el temporizador, presione la tecla **Set (Configuración)**. El ícono del reloj parpadeará cuando el temporizador esté en funcionamiento.

Para Apagar

Presione la tecla **Off (Apagado)** para cancelar el temporizador. Cuando se complete el tiempo, sonará una alarma hasta que el temporizador se apague.

NOTA: Use el temporizador de la cocina para medir el tiempo de cocción o como recordatorio. El temporizador de la cocina no controla los unidades de la superficie de cocción.



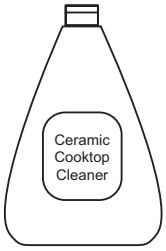
Superficie de Cocción de vidrio

Limpieza para Uso Diario Normal

A fin de mantener y proteger la parte superior de su superficie de cocción de vidrio, siga estos pasos:

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.



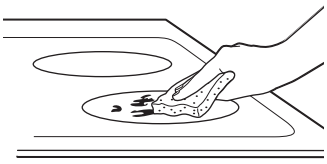
Limpie la superficie de cocción luego de cualquier derrame. Use un limpiador para superficies de cocción de cerámica

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

Residuos pegados

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.

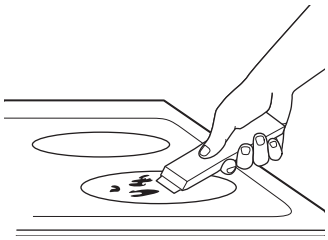


Use una almohadilla de limpieza que no produzca rayoones para superficies de cocción de cerámica

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.

NOTA: No use una navaja suave o mellada.



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”.

Superficie de Cocción 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. Usando un guante para horno para proteger la piel, use una espátula con punta filosa de un solo extremo para mover lo derramado a un área fría de la superficie de cocción y retirar dicho 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. Acceda a los videos de ayuda y preguntas frecuentes (FAQ) a través de **GEAppliances.com/support.**

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Los unidades de la superficie de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use ollas recomendadas para la inducción, con bases planas y del mismo tamaño del unidad de la superficie.
Los unidades de la superficie de superficie no funcionan bien	Los controles de la estufa están mal configurados.	Verifique para estar seguro de que se ha configurado el control correcto para el unidad de la superficie que está utilizando.
Indicador de detección de la charola parpadeando	Recipiente incorrecto.	Use un imán para verificar que el recipiente sea compatible con la inducción.
	El recipiente es muy pequeño.	Indicador de detección de la charola parpadeando – el tamaño de la cacerola está por debajo del tamaño mínimo del unidad de la superficie. Ver la sección Cómo usar el tamaño correcto de recipiente.
	El recipiente no está bien colocado.	Centre el recipiente en el anillo de cocción.
Rayones en la superficie de vidrio de la estufa	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 en la estufa	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	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.
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.
El teclado no responde	El teclado está sucio.	Limpie el teclado.
	El fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor.
	El objeto, tal como un utensilio o restos, se encuentra sobre la interface de control.	Retire el objeto de la interface de control
	El líquido se encuentra sobre la interface de control	Limpie la interface de control a fin de retirar el líquido.
Los controles de la superficie de cocción exhiben "EF"	El objeto, tal como un utensilio o restos, se encuentra sobre la interface de control.	Retire el objeto de la interface de control
	El líquido se encuentra sobre la interface de control	Limpie la interface de control a fin de retirar el líquido.
	Contacto táctil prolongado por parte del usuario sobre la interface de control	Libere cualquier tecla presionada.
La detección/medición de ollas no está funcionando de manera adecuada	Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use un recipiente plano con capacidad de inducción que cumpla con el tamaño mínimo para el unidad de la superficie que se está usando. Ver la sección Cómo usar el tamaño correcto de recipiente.
	El recipiente está mal colocado.	Verifique que el recipiente esté centrado en el unidad de la superficie correspondiente.
	El control de la estufa está mal configurado.	Verifique que el control esté bien configurado.
Ruido	Sonidos que es posible que escuche: zumbidos, pitidos y repiqueteos.	Estos sonidos son normales. Consulte la sección de Ruidos Durante la Cocción.

Limitada Garantía de la Placa de Cocción Eléctrica

GEAppliances.com

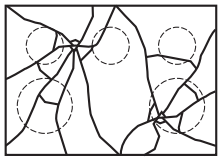
Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **Bodewell.com/schedule-repair-service,** o llame al **833-4BODEWELL** (833-426-3393). 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 del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.
- 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

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.

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.

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



© 2026 GE Appliances, a Haier company
Impreso en Estados Unidos

49-2003299 Rev. 4