



Profile

Electric Induction COOKTOP

SAFETY INFORMATION 3

USING THE COOKTOP

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

CARE AND CLEANING

Glass Cooktop.....	12
--------------------	----

TROUBLESHOOTING TIPS.....14

LIMITED WARRANTY15

CONSUMER SUPPORT16

OWNER'S MANUAL

PHP6030, PHP6036

ENGLISH/FRANÇAIS

ESPAÑOL

Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label under the cooktop.



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

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.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the cooktop. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.

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.

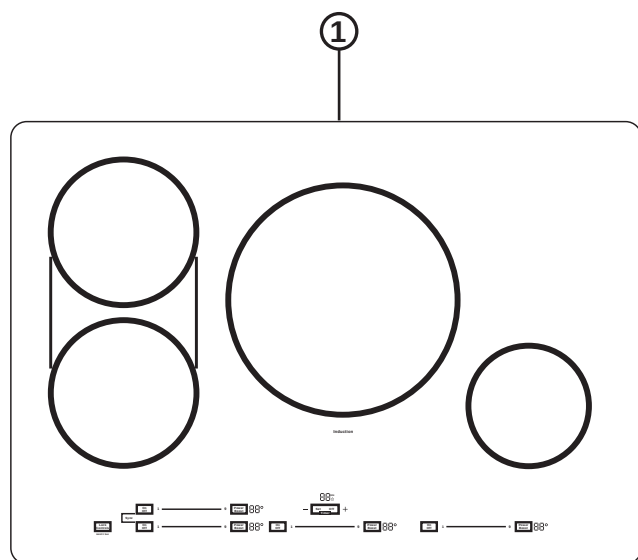
NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Consider recycling options for your appliance packaging material.

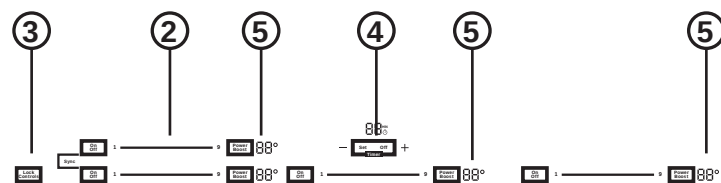
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cooktop Controls

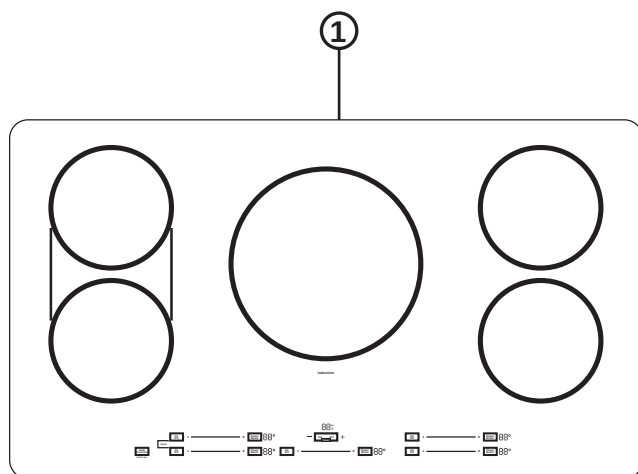
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



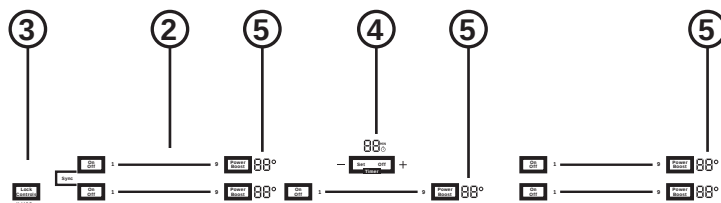
30" Cooktop



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

How Induction Surface Cooking Works

The surface units beneath the cooking surface produce a magnetic field that generates heat in ferrous metal pans that are in close proximity.

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

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

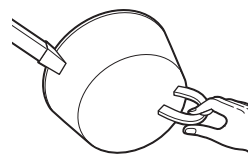
Magnetic induction cooking requires the use of cookware made of ferrous metals—metals to which magnets will stick, such as iron or steel.

Use pans that fit the surface units size. The pan must be large enough for the surface units to detect the pan and be able to deliver full power.

The cooktop will not operate if a very small steel or iron utensil, such as a steel spatula, cooking spoon, knife or other small utensil, is placed on the cooking surface when the surface unit is turned on.

⚠ CAUTION

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



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

Operating the Surface Units

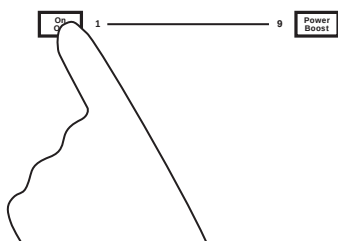
⚠ WARNING **FIRE HAZARD:** Never leave the range unattended with the cooktop on medium or high settings. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

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

Place your Induction designed cookware on the cooking surface.

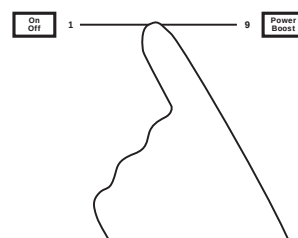
Turn surface unit(s) On: Touch **On/Off** pad. A chime can be heard with each touch to any pad. "0" will be displayed on UI when the surface unit is powered on.

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

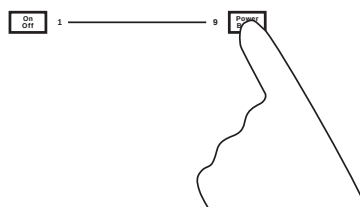


1. **Swipe the gray line** to the desired power level.

2. Touch **Anywhere** along the gray line, or;

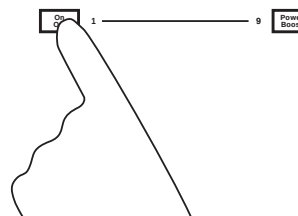


3. To activate Power Boost, press the **Power Boost** pad. Power Boost will operate for a maximum of 10 minutes. Power Boost may be repeated after the initial 10 minute cycle by pressing the **Power Boost** pad.



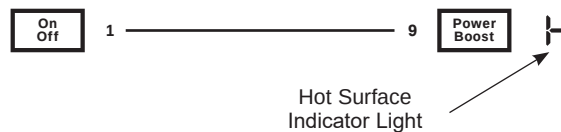
The control display will show the current power level (1-9) or Power Boost (P).

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



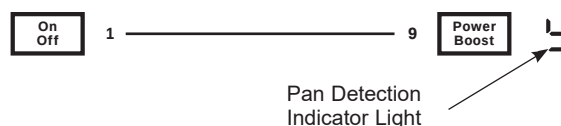
Hot Light Indicator

A hot surface indicator icon "H" (one for each cooking surface unit) will be displayed when the glass surface is hot and will remain on until the surface has cooled to a temperature that is safe to touch.



Pan Detection

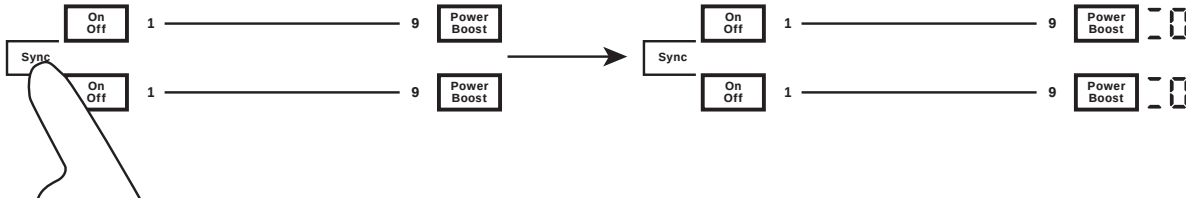
When a pan is removed from the cooktop surface, surface unit level turns off; pan detection icon starts to blink. If a pan is not detected for 25 seconds, the control turns off automatically, lights turn off.



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.



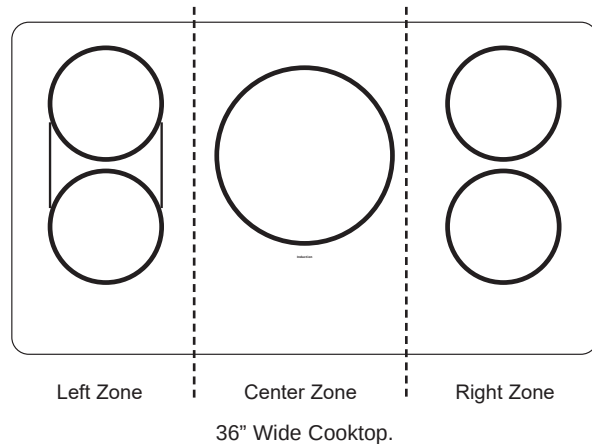
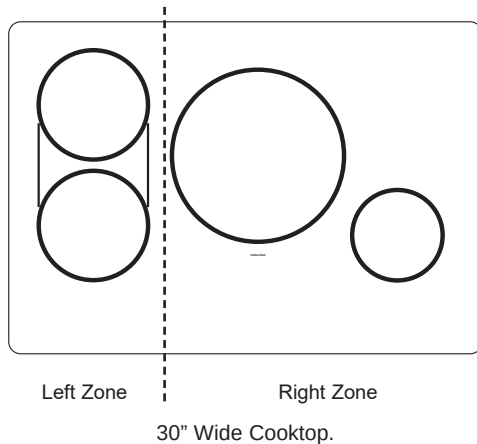
To Turn Off

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.

Power Sharing

A 30" cooktop has 2 cooking zones and a 36" cooktop has 3 cooking zones. If a surface unit is operating in a zone and a second is activated at Power Boost (P), the previous surface unit will be reduced to a lower power. This change will be shown on the display. This is how

power is shared between two surface units in the same zone. Additionally, for 36" cooktops, if all surface units are operating, the longest running 1-2 surface units may be reduced to a lower power level.



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.



Cooktop Lockout: locks operation of the controls

Unlock

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

Kitchen Timer

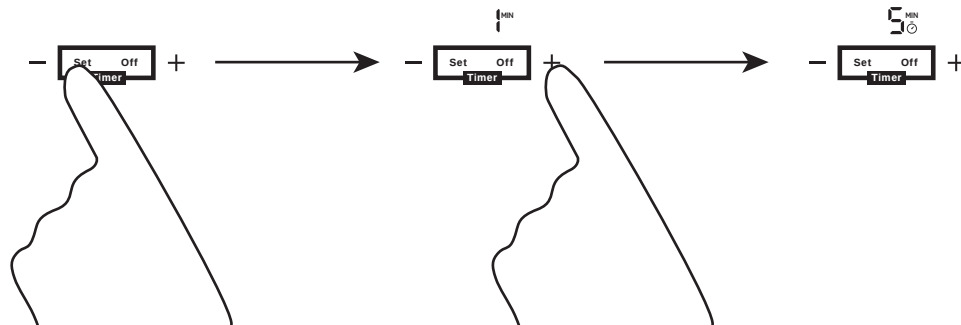
To Turn On

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. Alarm will sound when time is up until user turns timer off.

NOTE: Use the kitchen timer to measure cooking time or as a reminder. The kitchen timer does not control the cooking surface units. Timer turns off if there is no activity for 30 seconds.



Cookware for Induction Cooktop

Cookware for Induction Cooktop

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

Recommended

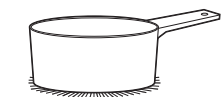
Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution and even cooking results. Choose cookware made of magnetic stainless steel, enamel coated cast iron, enameled steel or combinations of these materials.

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

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

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

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



Use flat-bottomed pans.



Use a griddle.



Use a flat-bottomed wok.

Not Recommended

Induction Interface Disks or Silicone Pads.

For Best Result

- Covering a pot with a lid will make it heat faster.
- Place only dry pans on the surface units. Do not place lids on the surface units, particularly wet lids. Wet pans and lids may stick to the surface when cool and may leave mineral deposits on the cooktop that may affect the cooktop appearance.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface units. We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface unit to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers or deep-fat fryers. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.

Cookware for Induction Cooktop (Cont.)

Using the correct size cookware

Pans that are not ferrous or are too small will not allow the induction surface units to turn on, and the ON indicator for that surface units location will flash for 25 seconds and then turn off. If a pan is removed from or not centered on the induction coil, the power for the surface unit will be shut off within 30 seconds.

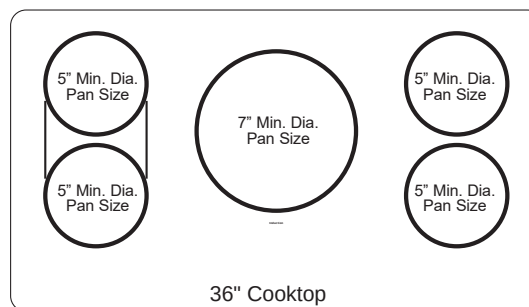
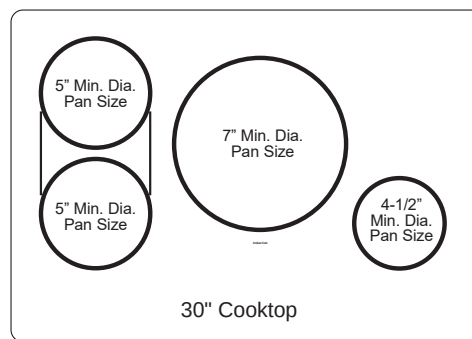
Cookware larger than the surface unit ring may be used; however, heat will only occur above the surface unit.

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

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

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

For more recommended cookware and additional troubleshooting tips, check out self-help videos and FAQ at [GEAppliances.com/support](https://www.geappliances.com/support).



Use the minimum size pan shown for each surface unit

Cookware "Noise"

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

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

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

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

Power Control

If a surface unit is on Power Boost, for an extended period of time or if multiple surface units are on, there may be a slight reduction in power to the surface unit.

Water under pans may also cause the controls to reduce the power delivered to the cookware.

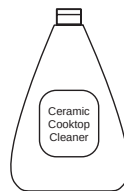
Glass Cooktop

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.



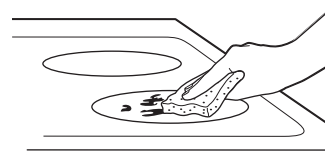
For cleaning videos and instructions, scan the QR code with your device.

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.



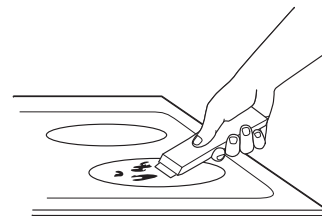
Use a non-scratch cleaning pad for Ceramic Cooktops.

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 shiny dots or markings on the cooktop surface. These markings are permanent and cannot be cleaned off.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt 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 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 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.
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

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 GEAppliances.com/service, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). 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.

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.

In Canada: This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location. Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs office.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

Warrantor in Canada: MC Commercial

Burlington, ON, L7R 5B6

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

GEAppliances.com/extended-warranty

or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Appliances Service will still be there after your warranty expires. In Canada: contact your local extended warranty provider.

Consumer Support

GE Appliances Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: **GEAppliances.com** In Canada: **GEAppliances.ca**

Register Your Appliance

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

In the US: **GEAppliances.com/register**

In Canada: **Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx**

Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year.

In the US: **GEAppliances.com/service** or call 800.432.2737 during normal business hours.

In Canada: **GEAppliances.ca/en/support/service-request** or call 800.561.3344

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 on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires.

In the US: **GEAppliances.com/extended-warranty** or call 800.626.2224 during normal business hours.

In Canada: **GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty** or call 800.290.9029

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at **GEAppliances.com/connect** or call 800.220.6899

In Canada: **GEAppliances.ca/connect** or call 800.220.6899

Parts and Accessories

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

In the US: **GEApplianceparts.com** or by phone at 877.959.8688 during normal business hours.

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

Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest Mabe service center, visit our website at **GEAppliances.ca/en/products/parts-filters-accessories** or call 800.661.1616.

Contact Us

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

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/contact

In Canada: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
GEAppliances.ca/en/contact-us

Induction électrique TABLE DE CUISSON

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	8
Témoin lumineux de surface chaude	8
Détection de casserole	8
Synchroniser les unités de surface de gauche.	9
Partage de puissance	9
Verrouillage de la table de cuisson.	9
Minuterie	10
Récipients de cuisson pour table de cuisson à induction	10

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la vitre de la table de cuisson	12
---	----

TRUCS DE DÉPANNAGE.....14

GARANTIE LIMITÉE15

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR16

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

PHP6030, PHP6036

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.



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

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 installateur 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

Veillez 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.

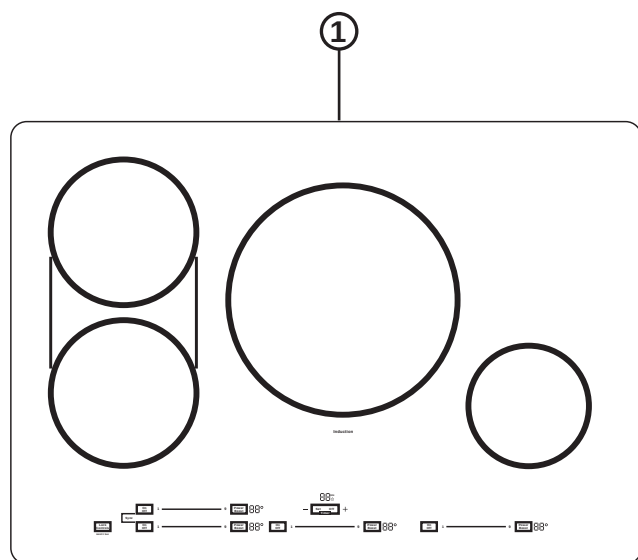
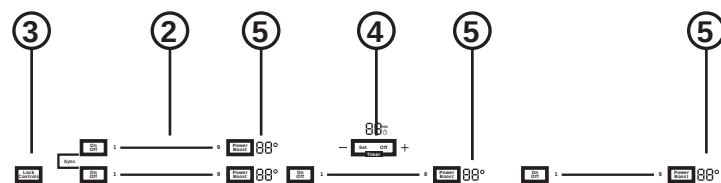


Table de cuisson 30"



Commandes de l'interface utilisateur

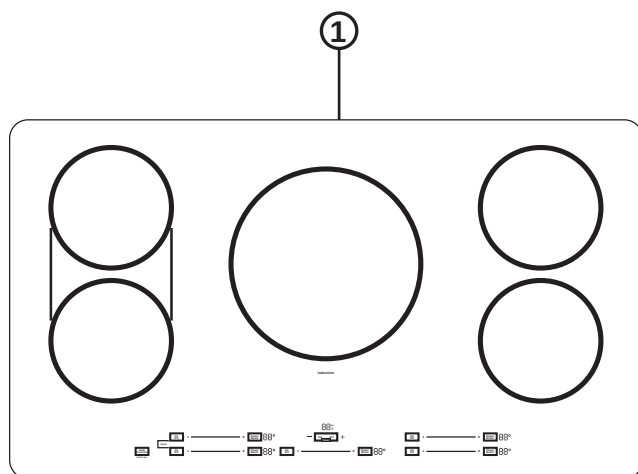
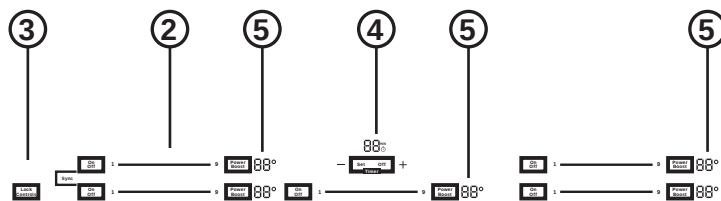


Table de cuisson 36"



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

Fonctionnement De La Cuisson À Induction

Les unités de surface situés sous la surface de cuisson produisent un champ magnétique qui génère de la chaleur dans les récipients en métal ferreux situés à proximité.

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 qu'un récipient n'est pas placé sur la surface de cuisson.

Lorsque l'unité de surface est activé, le récipient commence à chauffer immédiatement et chauffe à son tour le contenu du récipient.

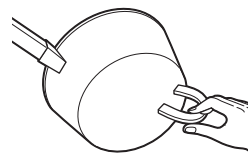
La cuisson par induction magnétique nécessite l'utilisation de récipients de cuisson en métaux ferreux, métaux sur lesquels les aimants collent, comme le fer ou l'acier.

Utilisez des récipients adaptés à la taille de l'unité de surface. Le récipient doit être suffisamment grand pour que l'unité de surface le détecte et puisse fournir une puissance maximale.

La table de cuisson ne fonctionnera pas si un très petit ustensile en acier ou en fer, comme une spatule en acier, une cuillère de cuisson, un couteau ou un autre petit ustensile, est placé sur l'unité de surface lorsque l'appareil est allumé.

⚠ ATTENTION

- La surface de cuisson à induction peuvent sembler froids lorsqu'ils sont allumés et après qu'ils ont été éteints. La surface du verre peut être **CHAUDE** en raison de la chaleur résiduelle transférée du récipient de cuisson et des brûlures peuvent se produire.
- **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.



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

Mode d'emploi des unités de surface

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER D'INCENDIE : Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance alors que la table de cuisson est sur les réglages moyen ou élevé. 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.

Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un produit nettoyant pour table de cuisson en céramique. Ceci aide à protéger la table et rend le nettoyage plus aisé.

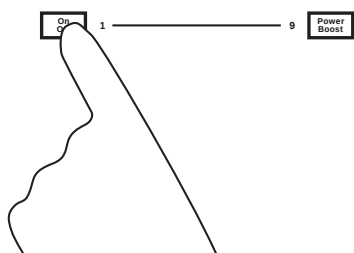
Placez votre ustensile de cuisine conçu pour l'induction sur la surface de cuisson.

Mise en marche d'un ou de plusieurs brûleurs :

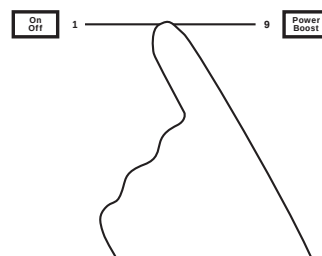
Appuyez sur la touche **On/Off** (**marche/arrêt**). Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous entendrez un son. « 0 » s'affiche sur l'interface utilisateur lorsque le brûleur est mis sous tension.

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

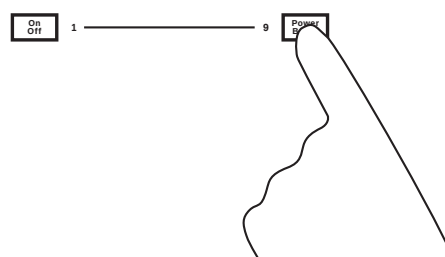
1. Faites glisser la ligne grise jusqu'au niveau de puissance souhaité.



2. Touchez n'importe où le long de la ligne grise, ou ;

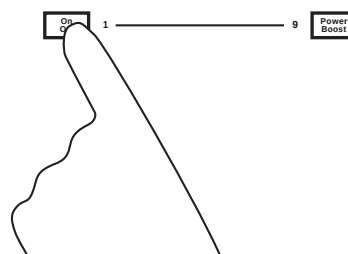


3. Pour activer la fonction Power Boost, appuyez sur la touche Power Boost. Le Power Boost fonctionnera pendant au maximum 10 minutes. Le Power Boost peut être réutilisé après le cycle initial de 10 minutes en appuyant sur la touche Power Boost.



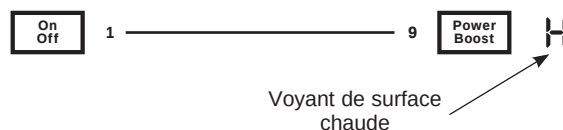
Le tableau de commande affiche le niveau de puissance actuel (1-9) ou la surpuissance (P).

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



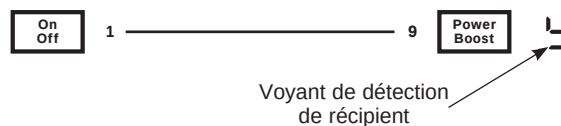
Témoin lumineux de surface chaude

Un voyant « H » de surface chaude (un pour chacun des unités de surface) s'allume lorsque la surface en vitre est chaude et elle demeure chaude jusqu'à ce que la surface se soit refroidie à un point où il est sécuritaire d'y toucher.



Détection des casseroles

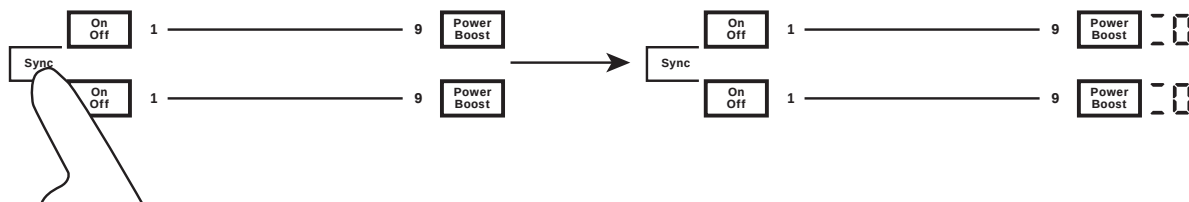
Lorsqu'on retire une casserole de la surface de cuisson, niveau de l'unité de surface se met en position d'arrêt (off); l'icône de détection de récipient se met à clignoter. Si aucune casserole n'est détectée pendant 25 secondes, la commande est automatiquement désactivée et les témoins s'éteignent.



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.



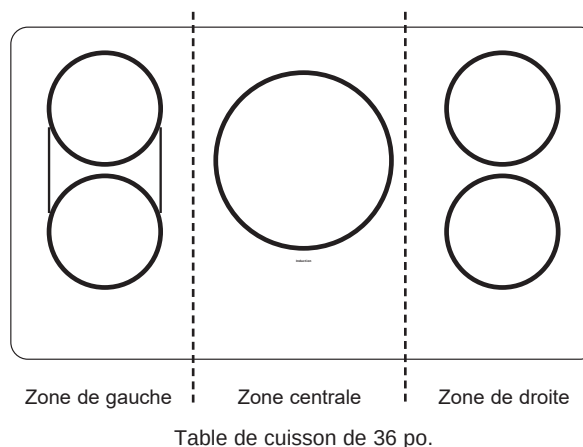
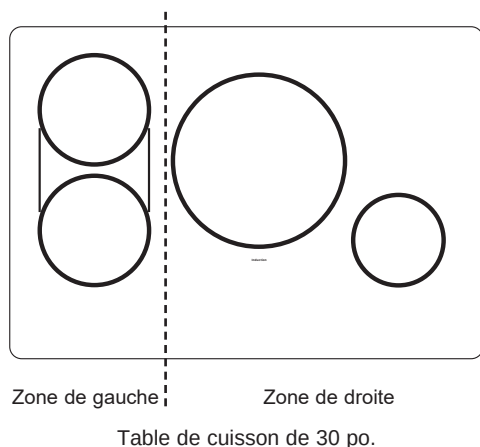
Pour désactiver

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.

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. Si une unité de surface fonctionne dans une zone et qu'une seconde zone est activée à Power Boost (P), la surface précédente sera réduite à une puissance inférieure. Ce changement apparaîtra sur l'affichage. Ceci est la manière

dont la puissance est partagée entre deux unités de surface dans la même zone. De plus, pour les tables de cuisson de 36 po, si toutes les unités de surface fonctionnent, les unités de surfaces 1-2 fonctionnant depuis le plus longtemps pourraient être réduites à un niveau de puissance inférieur.



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.



Verrouillage de la table de cuisson verrouillage des commandes

Déverrouillage

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

Minuterie

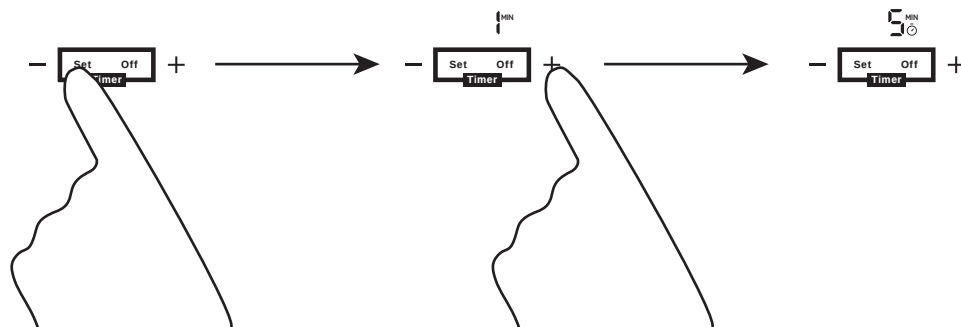
Pour activer

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. L'alarme retentit lorsque le temps est écoulé jusqu'à ce que l'utilisateur désactive la minuterie.

REMARQUE : Utilisez la minuterie de cuisine pour mesurer le temps de cuisson ou comme rappel. La minuterie de cuisine ne contrôle pas les unités de surface. La minuterie se désactive s'il n'y a aucune activité pendant plus de 30 secondes.



Récipients de cuisson pour table de cuisson à induction

Ustensile de cuisine pour table de cuisson à induction

Les renseignements suivants vous aideront à choisir un ustensile de cuisine qui vous procurera une bonne performance sur des tables de cuisson à induction.

Recommandé

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

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

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

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

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



Utilisez des récipients à fond plat.



Utilisez une plaque chauffante.



Utilisez un wok à fond plat.

Non recommandé

Disques d'interface d'induction ou coussinet en silicone.

Pour un résultat optimal

- Couvrir une casserole avec un couvercle permettra un chauffage plus rapide.
- Placez uniquement des casseroles sèches sur les unités de surfaces. Ne mettez pas de couvercle sur les unités de surface, particulièrement s'il est mouillé. Les casseroles et couvercles mouillés peuvent coller à la surface lorsqu'ils sont froids et pourraient laisser des dépôts minéraux sur la table de cuisson qui pourraient avoir un impact sur l'aspect de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de wok qui ont des anneaux de soutien. Ce type de wok ne chauffe pas sur des unités de surface en verre. Nous recommandons d'utiliser uniquement un wok à fond plat. Ils sont disponibles à votre magasin de vente au détail local. La base du wok doit avoir le même diamètre que celui de l'unité de surface pour assurer un contact adéquat.
- Certaines procédures de cuisson spéciales nécessitent des ustensiles de cuisson particuliers, comme des autocuiseurs ou des bassines à friture. Tous les ustensiles de cuisson doivent avoir à fond plat et avoir la bonne dimension.

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

Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte

Les récipients qui ne sont pas ferreux ou qui sont trop petits ne permettent pas aux unités de surface à induction de s'allumer, et le voyant ON de cet unités de surface clignote durant 25 secondes, puis s'éteint. Si un récipient est retiré de la bobine d'induction ou n'est pas centré sur celle-ci, l'alimentation de l'élément sera coupée dans les 30 secondes.

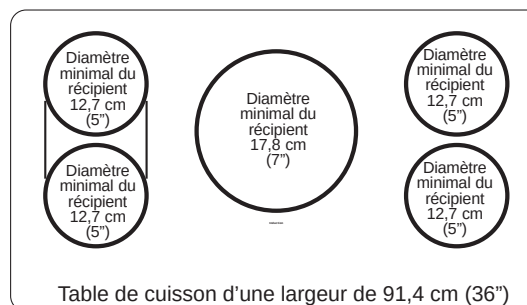
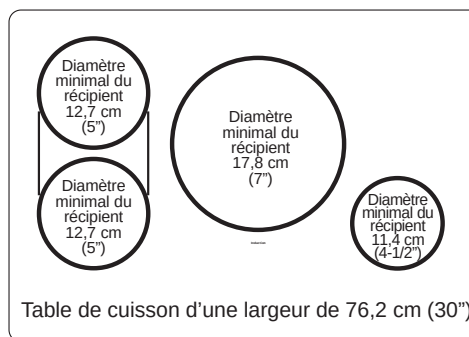
Un récipient plus grand que le cercle de l'unité de surface peut être utilisé ; cependant, la chaleur se diffusera uniquement au-dessus de l'unité de surface.

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

Ne laissez pas le fond du récipient toucher la bordure métallique de la table de cuisson.

Pour de meilleures performances, faites correspondre la taille du récipient avec la taille de l'unité de surface. L'utilisation d'une casserole plus petite sur une surface plus grande générera moins de puissance à n'importe quel réglage donné.

Pour les ustensiles de cuisine recommandés et des conseils de dépannage supplémentaires, consultez les vidéos autonomes et la FAQ à GEAppliances.com/support.



Utilisez la casserole de la dimension minimum indiquée pour chaque unité de surface

« Bruit » de récipients de cuisson

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

Lorsqu'on utilise des unités de surface adjacents qui sont réglés à certains niveaux de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un son de sifflet aigu ou un bourdonnement intermittent. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des unités de surface. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'unité de surface produiront moins de bruit.

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

Sons que vous pouvez entendre : Vous pouvez entendre un léger bourdonnement lors de la cuisson en mode Hi. Ce phénomène est normal. Le son dépend du type de récipient utilisé. Certains ustensiles produiront un bourdonnement plus fort selon le matériau dans lequel ils sont fabriqués. Il est possible d'entendre un bourdonnement si le contenu de l'ustensile est froid. Plus l'ustensile sera chaud et plus le son diminuera. Si le niveau de puissance est réduit, le niveau sonore diminuera.

Contrôle de la puissance

Si une unité de surface est en mode Power Boost durant une période prolongée ou si plusieurs unités de surface sont en marche, il peut y avoir une légère réduction de la puissance de l'unité de surface. La présence d'eau sous les récipients peut également entraîner une réduction de la puissance fournie aux récipients par les commandes.

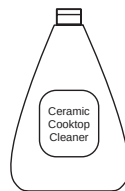
Vitre de la table de cuisson

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.



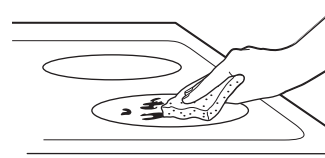
Pour les vidéos et les instructions de nettoyage, numérisez le code QR avec votre appareil intelligent.

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.



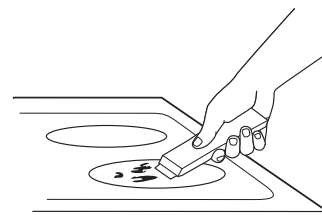
Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique

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.
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

GARANTIE LIMITÉE

electromenagersGE.ca

Tout entretien ou réparation en vertu de la garantie est fourni par nos Centres d'entretien et de réparation de l'usine ou par un technicien autorisé de Customer Care®. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site electromenagersge.ca/soutien-apres-vente, ou téléphonez GE Appliances à 800.561.3344. Veuillez avoir vos numéros de série et de modèle à portée de main lors de l'appel.

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.

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté pour usage domestique aux États-Unis. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé GE Appliances n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé GE Appliances pour faire réparer l'appareil. En Alaska, la 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. Cette garantie limitée vous accorde des droits particuliers, ces derniers pouvant s'accompagner d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. 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.

Au Canada : Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par GE. Si vous avez besoin de pièces de rechange, nous vous recommandons de n'utiliser que des pièces d'origine spécifiées de GE. Ces pièces ont été conçues pour fonctionner avec votre appareil et ont été fabriquées et testées afin de répondre aux spécifications de GE. Dans certains États ou province, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

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

Garant au Canada : MC Commercial
Burlington, ON, L7R 5B6

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/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee

ou en composant le 866.277.9842 durant les heures normales de bureau. Le service après-vente GE Appliances sera toujours disponible après l'expiration de votre garantie. Au Canada : Communiquez avec votre fournisseur de garantie prolongée local.

Soutien au consommateur

Site Web de GE Appliances

Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Visitez le site Web de GE Appliances 24 heures par jour, tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi y trouver d'autres formidables produits GE Appliances et tirer avantage de tous nos services d'assistance en ligne. Aux États-Unis : **GEAppliances.com**
Au Canada : **ElectromenagersGE.ca**

Enregistrez votre électroménager

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Aux États-Unis : **GEAppliances.com/register**

Au Canada : **electromenagersge.ca/soutien-apres-vente**

Service de réparation

Un service de réparation expert GE Appliances se trouve à quelques pas de chez vous. Rendez-vous sur notre site et programmez, à votre convenance, une visite de réparation à n'importe quel jour de l'année.

Aux États-Unis : **GEAppliances.com/service** ou composez le 800.432.2737 durant les heures normales de bureau.

Au Canada : **electromenagersge.ca/soutien-apres-vente** ou composez le 800.561.3344

Prolongation de garantie

Procurez-vous une prolongation de garantie GE Appliances et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Les services GE Appliances seront toujours disponibles après l'expiration de la garantie. Aux États-Unis : **GEAppliances.com/extended-warranty** ou composez le 800.626.2224 durant les heures normales de bureau.

Au Canada : **Electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee** ou composez le 866.277.9842

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité au réseau sans fil (pour les modèles équipés de cette fonction), visitez notre site Web au **GEAppliances.com/connect** ou composez le 800.220.6899.

Au Canada : **electromenagersge.ca/connected-appliances**

Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures par jour.

Aux États-Unis : **GEApplianceparts.com** ou par téléphone au 877.959.8688 durant les heures normales de bureau.

Les instructions contenues dans le présent manuel comportent des procédures que tout utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Utilisez de prudence : une réparation ou un entretien mal effectués peuvent rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

Les consommateurs au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site Web au **electromenagersge.ca/pièces-filtres-et-accessoires** ou composer le 1.800.661.1616.

Communiquez avec nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de GE Appliances, communiquez avec nous depuis notre site Web en fournissant tous les détails dont votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/contact

Au Canada : Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
Electromenagersge.ca/fr/contactez-nous



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	8
Indicador Luminoso de Calor	8
Pan Detection	8
Cómo Sincronizar los Unidad de la Superficie Izquierdos	9
Distribución De Energía	9
Bloqueo de la Placa de Cocción	9
Temporizador	10
Utensilio para Superficie de Cocción por Inducción	10

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

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.



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

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 trepan 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.
- 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.
- 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.

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 grasos 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 causar 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.

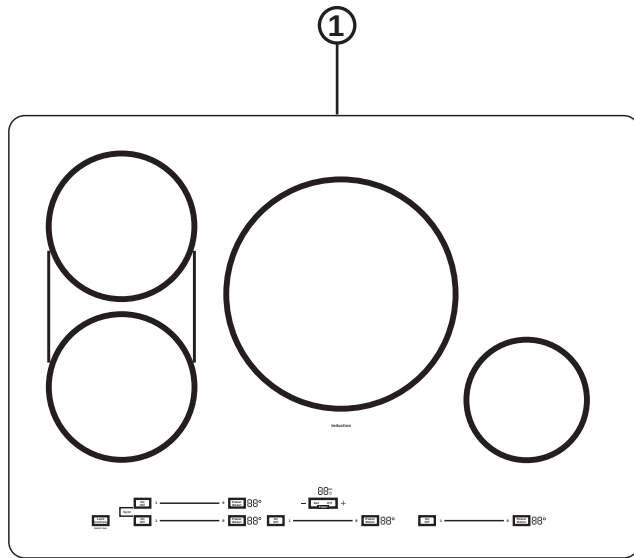
NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

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

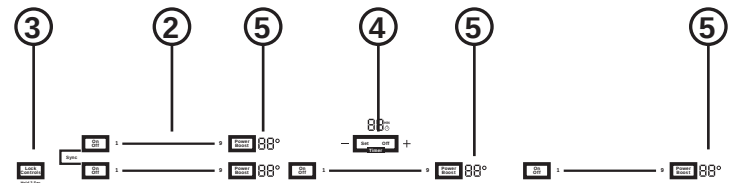
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Controles de la Superficie de Cocción

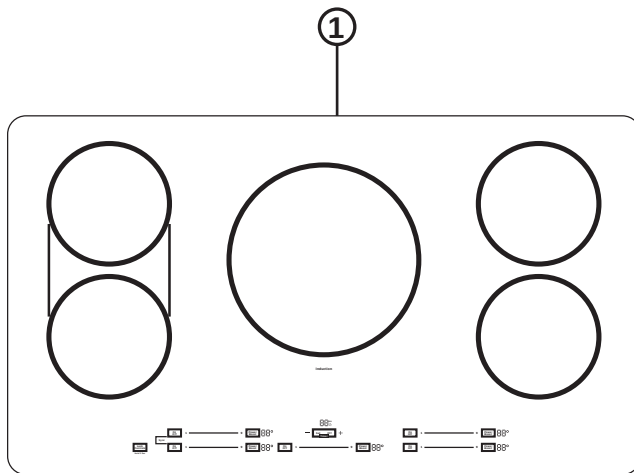
Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



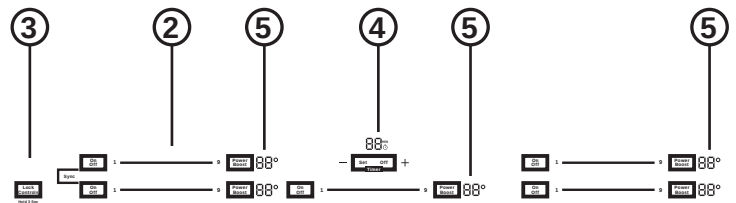
Superficie de Cocción 30"



Controles de la Interfase del Usuario



Superficie de Cocción 36"



Controles de la Interfase del Usuario

1. **Surface Unit(s) (Unidades 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

Funcionamiento de la Superficie de Cocción por Inducción

Los unidades de la superficie que se encuentran debajo de la superficie de cocción producen un campo magnético que genera calor sobre las charolas de metal ferroso que se encuentran cerca.

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

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

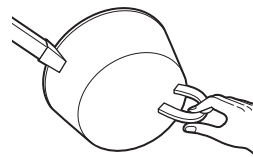
La cocción por inducción magnética requiere el uso de recipientes de cocción hechos de metales ferrosos; metales a los que se adhieren los imanes, como hierro o acero.

Utilice recipientes que se ajusten al tamaño del unidad de la superficie. El recipiente debe ser lo suficientemente grande para que el sensor de seguridad pueda activar una unidad de la superficie.

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

⚠PRECAUCIÓN

- Los unidades de la superficie de cocción por inducción podrán parecer estar fríos mientras estén en ON (Encendido) y luego de estar en OFF (Apagado). La superficie de vidrio podrá estar CALIENTE debido al calor residual transferido desde el utensilio y se podrán producir quemaduras.
- NO TOQUE EL UTENSILIO CALIENTE ni las CHAROLAS directamente con las manos. Siempre use guantes o las asas de las ollas para proteger las manos de quemaduras.
- No deslice utensilios sobre la base de la superficie de cocción. Hacer esto podrá dañar el aspecto de la superficie de cocción cerámica de forma permanente.



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

Uso de las Unidades de la Superficie

⚠ ADVERTENCIA

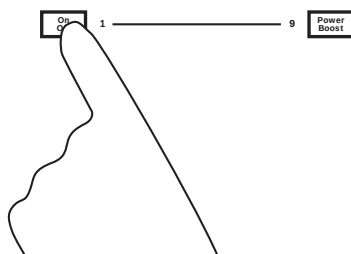
RIESGO DE INCENDIO: Nunca pierda de vista la estufa cuando la estufa esté encendida. Mantenga los ítems inflamables alejados de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios, lesiones graves o la muerte.

Antes de usar la superficie de cocción por primera vez, limpie la misma con un limpiador para superficies de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.

Coloque el utensilio diseñado para la inducción sobre la superficie de cocción.

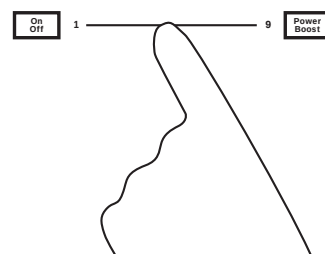
Encienda el Quemador(es): Presione la tecla **On/Off (Encendido/ Apagado)**. Se podrá escuchar una campanilla al tocar cualquiera de las teclas. "0" se visualizará en la UI (Interface de la Unidad) cuando se encienda el quemador.

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

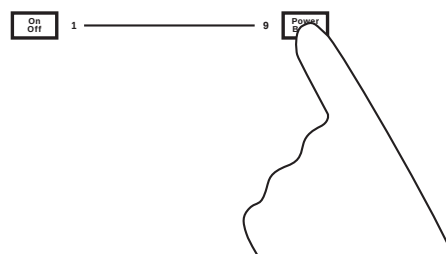


1. Arrastre la línea gris hasta el nivel de potencia deseado.

2. Toque en cualquier parte de la línea gris, o;

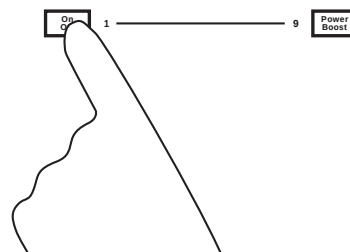


3. Para activar Power Boost (Aumento de Potencia), presione la tecla **Power Boost (Aumento de Potencia)**. La función Power Boost (Aumento de Potencia) funcionará durante un tiempo máximo de 10 minutos. Power Boost (Aumento de Potencia) se podrá repetir luego del ciclo inicial de 10 minutos, presionando la tecla Power Boost (Aumento de Potencia).



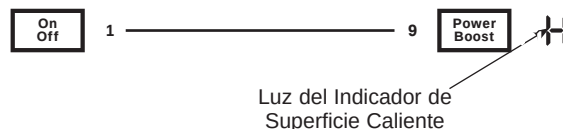
La pantalla de control mostrará el nivel de potencia actual (1-9) o Power Boost (Aumento de Potencia) (P).

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



Indicador Luminoso de Calor

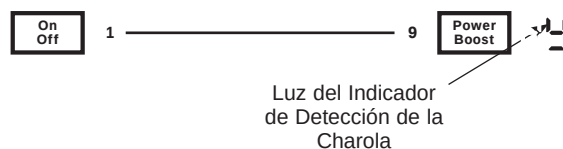
Una luz indicadora de superficie caliente (una para cada unidad de la superficie) brillará cuando la superficie de vidrio esté caliente, y permanecerá encendida hasta que la superficie haya bajado su temperatura hasta una temperatura que sea segura al tacto.



Luz del Indicador de Superficie Caliente

Detección de Charola

Cuando se retire una charola de la base de la superficie de cocción, el nivel de la unidad de la superficie se apaga; el ícono de detección de la charola comenzará a parpadear. Si no se detecta una cacerola durante 25 segundos, el control se apaga automáticamente y las luces se apagan.

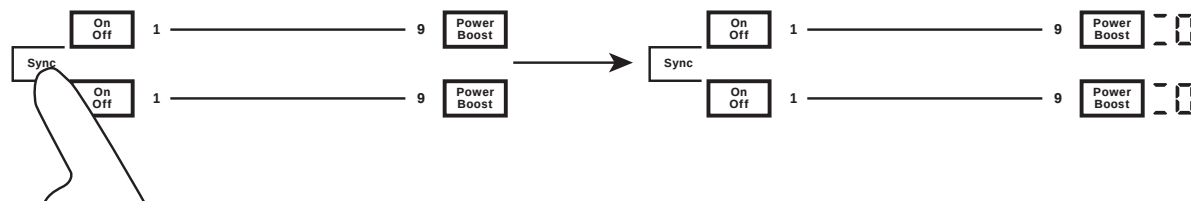


Luz del Indicador de Detección de la Charola

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.



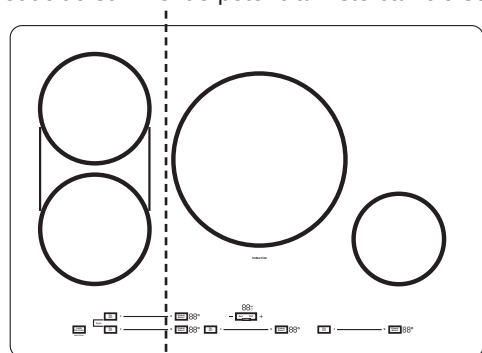
Para Apagar

1. Toque la tecla **On/Off (Encender/ Apagar)** sobre cualquiera de las unidades de la superficie para apagar la unidad de la superficie sincronizada.
2. Presione la función **Sync (Sincronizar)** para apagar ambas unidades de la superficie.

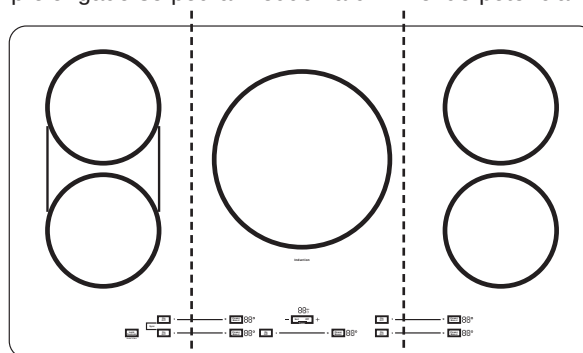
Distribución De Energía

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. Si una unidad de la superficie está funcionando en una zona y una segunda está activada en Power Boost (Aumento de Potencia, P), la unidad de la superficie previa verá reducido su nivel de potencia. Este cambio se mostrará

en la pantalla. Es así como se comparte la potencia entre dos unidades de la superficie de una misma zona. 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 y 2 de funcionamiento más prolongado se podrán reducir a un nivel de potencia más bajo.



Zona Izquierda Zona Derecha
Placa de cocción de 30" de Ancho.



Zona Izquierda Zona Central Zona Derecha
Placa de cocción de 36" de Ancho

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

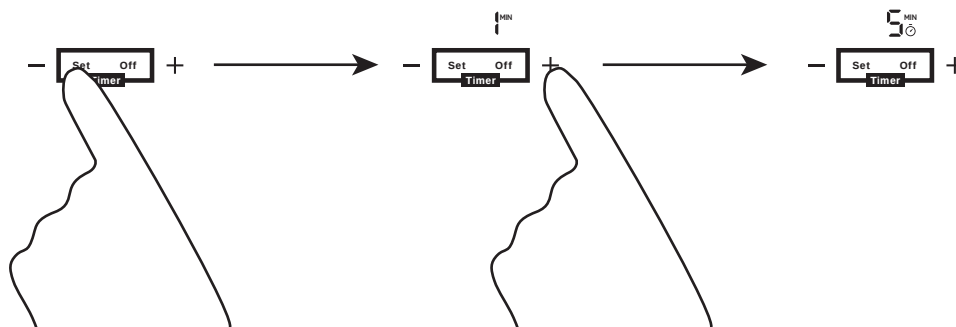
Para Encender

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. La alarma sonará cuando finalice el tiempo y hasta que el usuario apague el temporizador.

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. El temporizador se apaga si no hay actividad por 30 segundos.



Utensilio para Superficie de Cocción por Inducción

Utensilio para Superficie de Cocción por Inducción

La siguiente información le ayudará a elegir utensilios que le permitirán un buen desempeño de las superficies de cocción por inducción.

Recomendado

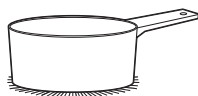
Utilice recipientes de cocción de calidad con bases más pesadas para lograr una mejor distribución del calor y resultados de cocción uniforme. Elija recipientes de cocción hechos de acero inoxidable magnético, hierro fundido esmaltado, acero esmaltado y combinaciones de estos materiales.

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

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

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

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



Utilice recipientes de base plana.



Utilice una plancha.



Utilice un wok de base plana.

No Recomendado

Discos o Almohadillas de Silicona de la Interface de Inducción.

Para Obtener Mejores Resultados

- Cubrir una olla con la tapa hará que se caliente más rápido.
- Coloque sólo charolas secas sobre las unidades de la superficie. No coloque tapas sobre las unidades de la superficie, particularmente tapas mojadas. Las charolas y tapas húmedas se podrán adherir a la superficie cuando estén frías y podrán dejar depósitos minerales sobre la superficie de cocción, los cuales podrán afectar el aspecto de la superficie de cocción.
- No use woks que posean anillos de soporte. Este tipo de wok no se calentará sobre aquellas unidades con superficies de vidrio. Recomendamos que use sólo un wok con fondo plano. Están disponibles en su tienda minorista local. La parte inferior del wok deberá poseer el mismo diámetro que la unidad de la superficie para asegurar un contacto correcto.
- Algunos procedimientos de cocción especiales requieren un utensilio específico tal como ollas a presión o una freidora alta. Todos los utensilios deberán poseer tanto bases planas como tamaños correctos.

Utensilio para Superficie de Cocción por Inducción (cont.)

Cómo usar el tamaño correcto de recipiente

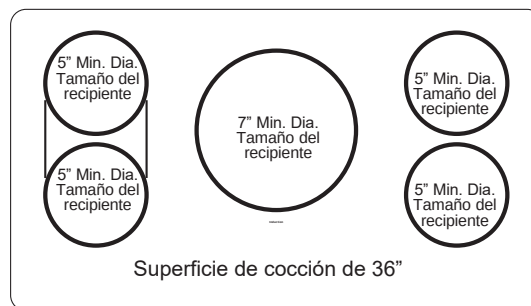
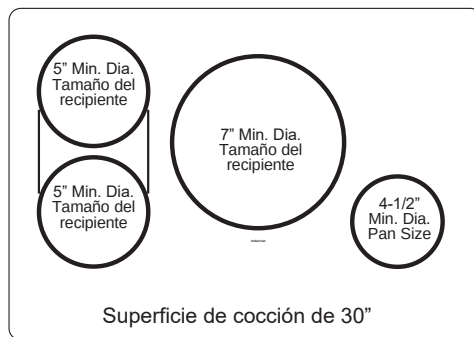
Las charolas que no sean ferrosas o que sean demasiado pequeñas no permitirán que los unidades de la superficie de inducción se enciendan, y el indicador de ON (Encendido) para la ubicación de dicho unidades de la superficie parpadeará durante 25 segundos y luego se apagará. Si una charola es retirada de o no está centrada sobre la bobina de inducción, el encendido del elemento se apagará durante 30 segundos.

Pueden utilizarse recipientes de cocción más grandes que el anillo del unidades de la superficie; sin embargo, el calor se unidades de la superficie. Para mejores resultados, el recipiente debe hacer contacto TOTAL con la superficie de vidrio.

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

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

Para más recomendaciones de utensilios y consejos para solucionar problemas adicionales, consulte los videos de ayuda y las preguntas frecuentes en GEAppliances.com/support.



Use el tamaño de charola mínimo que se muestra para cada unidad de la superficie.



“Ruidos” de recipientes de cocción

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

Al usar unidades de la superficie adyacentes configurados en cierto nivel de energía, los campos magnéticos podrán interactuar y producir un silbido en un tono alto o un “zumbido” intermitente. Estos ruidos pueden reducirse o eliminarse bajando o subiendo las configuraciones de nivel de energía de uno o ambos unidades de la superficie. Las ollas que cubren completamente el anillo del unidades de la superficie producirán menos sonido.

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

Sonidos que podrá escuchar: Usted podrá escuchar un leve “Zumbido” al cocinar en el modo Hi (Alto). Esto es normal. El sonido depende del tipo de olla que se use. Algunas ollas “Zumbarán” más fuerte, dependiendo del material. Se podrá escuchar un “Zumbido” si los contenidos de la charola están fríos. A medida que la charola se caliente, el sonido se reducirá. Si se reduce el nivel de corriente, el nivel de sonido se reducirá.

Control del Encendido

Si una unidad de la superficie se encuentra en Power Boost (Aumento de Potencia) durante un período de tiempo prolongado, o si varias unidades de la superficie se encuentran encendidas, podrá haber una leve reducción de la energía

hacia la unidad de la superficie. El agua debajo de las charolas podrá hacer que los controles reduzcan el nivel de energía brindada al utensilio.

Superficie de Cocción de vidrio

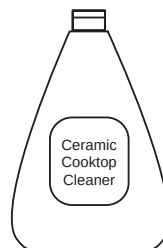
Limpieza para Uso Diario Normal

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

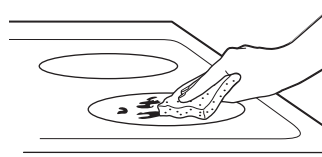


Para acceder a videos de limpieza e instrucciones, escanee el código QR con su dispositivo.

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.



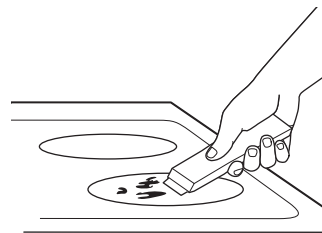
Use una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para superficies de cocción de cerámica

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.
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 **GEAppliances.com/service**, o llame a GE Appliances al 800.GE.CARES. Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles. En Canadá, llame al 800.561.3344 o visite **GEAppliances.ca/en/support/service-request**.

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.

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.

En Canadá: Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de Canadá. Si el producto se encuentra en un área donde no se encuentra disponible el servicio técnico de un Proveedor del Servicio de GE Appliances Autorizado, 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. Algunas provincias no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre una provincia y otra. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte en la oficina de protección al consumidor local o de su provincia.

Garante: GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

Garante en Canadá: MC Commercial

Burlington, ON, L7R 5B6

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede acceder a la misma a través de Internet en cualquier momento en

GEAppliances.com/extended-warranty

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial. Los Servicios para los GE Appliances aún estarán disponibles cuando su garantía caduque. En Canadá: comuníquese con su proveedor local de la 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

Sitio Web de GE Appliances

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de GE Appliances las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de GE Appliances y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia.

En EE.UU.: GEAppliances.com

Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

En EE.UU.: GEAppliances.com/register

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de GE Appliances está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: GEAppliances.com/service o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de GE Appliances aún estarán allí cuando su garantía caduque.

En EE.UU.: GEAppliances.com/extended-warranty o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en GEAppliances.com/connect o comuníquese al 800.220.6899

Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: GEApplianceparts.com o de forma telefónica al 877.959.8688 durante el horario de atención comercial.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deben ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE Appliances, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio Web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

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

GEAppliances.com/contact