



GE APPLIANCES PHP7030 Built-In Touch Control Induction Cooktop Owner's Manual

September 23,
2025

PHP7030 Built-In Touch Control Induction Cooktop

“

Product Information

Specifications:

- Model Numbers: PHP7030, PHP7036, PHP9030, PHP9036
- Manufacturer: General Electric (GE)
- Trademark: GE
- Rev. 5 07-25

Product Usage Instructions

Safety Information:

It is important to read all safety instructions before using the appliance to prevent fire, electrical shock, serious injury, or death. Follow all safety guidelines provided in the Owner's

Manual.

Using the Cooktop:

Cookware To Use: Ensure to use cookware that is compatible with the induction cooktop for optimal performance and safety. Refer to the manual for recommended cookware types.

Care and Cleaning:

Cleaning the Glass Cooktop: To maintain the glass cooktop, follow the cleaning instructions provided in the manual. Use recommended cleaning products and techniques to prevent damage.

Troubleshooting Tips:

If you encounter any issues with the cooktop, refer to the troubleshooting section of the manual for helpful tips and solutions. Do not attempt repairs unless qualified to do so.

FAQ (Frequently Asked Questions)

Q: How often should I clean the glass cooktop?

A: It is recommended to clean the glass cooktop after each use once it has cooled down to prevent buildup and maintain its appearance.

Q: Can I use any type of cookware on the induction cooktop?

A: No, only cookware compatible with induction cooking should be

used. Refer to the manual for a list of recommended cookware types.

Q: What should I do if the cooktop is not heating properly?

A: Check for any error codes displayed on the cooktop and refer to the troubleshooting section of the manual. If issues persist, contact consumer support for assistance.

“ [pdfjs-viewer
url=“/m/a7a5875372d7329cbd2b13922f95938bf4e3c949af3de3b3fdf5adde226b82e4_opti
m.pdf” viewer_width=100% viewer_height=800px fullscreen=true download=true
print=true]

Electronic Induction COOKTOP

SAFETY INFORMATION	3
USING THE COOKTOP	
Cooktop Features.	7
Operating The Cooking Elements	
9 Turn Burner(s) Off	9
Selecting Cooktop Settings	
10 How To Synchronize Left Elements	10
WiFi Commissioning	
11 Bluetooth® Pairing	11
Power Sharing.	
12 Cooktop Lockout	12
Timer	
12 Hot Light Indicator.	
13 Pan Detection Removal.	13
Precision Cooking	
13 Settings Menu	15
How Induction Cooking Works	16
Cooking Noise	16
Choosing The Correct Cookware To Use	17
CARE AND CLEANING	
Cleaning the Glass Cooktop	18
TROUBLESHOOTING TIPS.	21
LIMITED WARRANTY	24

ACCESSORIES	25
CONSUMER SUPPORT	26

OWNER'S MANUAL

PHP7030, PHP7036 PHP9030, PHP9036

ENGLISH/FRANÇAIS/ESPAÑOL

Write the model and serial numbers here: Model # _____ Serial # _____

_____ You can find them on a label under the cooktop.

GE is a trademark of the General Electric Company. Manufactured under trademark license. 49-2001135 Rev. 5 07-25

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.

2

49-2001135 Rev. 5

SAFETY INFORMATION

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

8VHWKLVDSSOLDQFHRQOIRULWVLQWHQGHGSXUSRVHDV described in the Owner's Manual.

+DYHRXUDSSOLDQFHLQVWDOOHGDQGSURSHUO grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.

8VHRQOGUSRWKROGHUV²PRLVWRUGDPSSRW holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface units or oven heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.

\$QDGMXVWPHQWUHSDLURUVHUYLEFHQRWVSHFLILFDOO recommended in the Owner's Manual should be performed ONLY by a qualified appliance installer or service technician.

%HIRUHSHUIRUPLQJDQVHUYLEFHXSXJWKHDSSOLDQFH or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

%HVXUHDOOSDFNLQJPDWHULDODUHUHPRYHGIURPWKH appliance before operating to prevent ignition of these materials.

\$YRLGVFUDWFKLQJRULPSDFWLQJJODVVGRRUVFRRNWRSV or control panels. Doing so may lead to glass breakage.

‘RQRWFRRNRQDSURGXFZWKEURNHQJODVV6KRFN fire, or cuts may occur.

‘RQRWOHDYHFKLOGUHQDORQHRUXQDWWHQQHGLQDQ area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.

‘RQRWWRXFKWKHEXUQHUVJULGGOHVRQVRPH

PRGHOVJUDWHVRQVRPHPRGHOVWKHFRRNWRSRU oven heating elements, or the interior surface of the oven. These surfaces may remain hot enough to burn for an extended period of time following cooking, even though they no longer appear to be on or hot.

‘XULQJDQGGDIWHUXVHGRQRWWRXFKRUOHWFORWKLQJRU other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot

surfaces

LQFOXGHEXUQHUVVRUKHDWLQJHOHPHQWVJUDWHVRQ some models), cooktop surface, oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, metal trim parts above the door, any backguard, or shelves located above cooking surface.

'RQRWKHDWXQRSHQHGIIRRGFRQWDLQHUV3UHVXUH could build up and the container could burst, causing an injury.

CAUTION Do not store items of interest

to children in cabinets above or on top of the appliance – children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.

1HYHUXVHRXUDSSOLDQFHIRUZDUPLQJRUKHDWLQJ the room.

'RQRWDOORZDQRQHWRFOLPEVWDQGRUKDQJRQWKH oven door, drawer, or cooktop. They could damage the appliance or tip it over causing severe injury or death.

&RRNIRRGWKRURXJKOWRKHOSURWHFWDJDLQVW foodborne illness. Minimum safe food temperature UHFRPPHQGDWLRQVDUHSURYLGHGEWKH86'\$ DQG)'\$8VHDIRRGWKHUPRPHWHUWRWDNHIRRG temperatures and check several locations.

Keep the ventilator hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires. Turn the ventilator OFF in case of a fire. The blower if in operation, could spread the flames.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

49-2001135 Rev. 5

3

SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE APPLIANCE

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

‘RQRWVWRUHRUXVHIODPPDEOHPDWHULDOVLQDQRYHQ or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.

1HYHUZH DUORRVHILWWLQJRUKDQJLQJJDUPHQWVZKLOH using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.

Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside of or on the appliance.

Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

2QVRPHPRGHOVRemote Operation This appliance is configurable to allow remote operation at any time.

‘RQRWOHWFRRLQJJUHDVHRURWKHUIODPPDEOH materials accumulate in or near the appliance. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.

WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

‘RQRWXVHZDWHURQJUHDVHILUHV1HYHUSLFNXS a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan

completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat

WUD8VHDPXOWLSXUSRVHGUFGHPLFDORUIRDPWSH fire extinguisher.

WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

1(9(52SHUDWHWKH7RS6XUIDFH&RRNLQJ6HFWLRQ

RIWKLVS\$SSOLDQFH8QDWWHQGHG%RLORYHUVFDQFDXVH smoking and greasy spillovers that may catch on fire. Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.

1HYHUOHDYHRLOXQDWWHQGHGZKLOHIULQJ,IDOORZHG to heat beyond its

smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding
FDELQHWV'2127\$77(03772(;7,1*8,6+\$1 2,/*5(\$6(),5(:,7+:\$7(5
8VHDGHHSIDWIULQJWKHUPRPHWHUZKHQHYHU possible to monitor oil
temperature. To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow
pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
8VHSURSHUSDQVLJH²VHOHFWFRRNZDUHKDYLQJIODW bottoms large enough to
cover the surface heating element.

7RPLQLPLJHWKHSRVVLELOLWRIEXUQVLJQLWLRQRI flammable materials and
spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the appliance
without extending over nearby surface units.

2QOFHUWDLQWSHVRIJODVVJODVVFHUDPLF earthenware or other glazed
containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden
change in temperature.

:KHQSUHSDULQJIODPLQJIRRGVXQGHUDKRRGWXUQ the fan on.

CAUTION The induction cooking elements 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

4

49-2001135 Rev. 5

SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

WARNING GLASS COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

8VHFDUHZKHQWRXFKLQJWKHFRRNWRS7KHJODVV surface of the cooktop will
retain heat after the controls have been turned off.

'RQRWFRRNRQDEURNHQFRRNWRS,IJODVVFRRNWRS should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

\$YRLGVFUDWFKLQJWKHJODVVFRRNWRS7KHFRNRWRS can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.

8VHFHUDPLFFRRNWRSFOHDQHJQGDQRQVFUDWFK cleaning pad to clean the cooktop. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label. 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. NOTE: Sugar 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 in the Owner's Manual for detailed instructions.

'RQRWSODFHRUVWRUHLWHPVWKDWFDQPHOWRUFDWFK fire on the glass cooktop, even when it is not being

XVHG,IWKHFRNRWRSVLQDGYHUWHQWOWXUQHGRQWKH may be turned on may cause them to ignite also.

WARNING RADIO FREQUENCY INTERFERENCE

This unit has been tested and found to comply with the

OLPLWVIRUDFODVV%GLJLWDOGHYLFHSXUVXDQWWR3DUW of the FCC rules.

These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in

CAUTION Persons with a pacemaker or

similar medical device should exercise caution when

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 ZLOOQRWRFFXULQDSDUWLFXODULQVWDOODWLRQ,IWKLVXQLW does cause harmful interference to radio or television

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
GHYLFH,WLVDGYLVDEOHWRFRQVXOWRXUGRFWRURU the pacemaker
manufacturer about your particular situation.

reception, which can be determined by turning the unit
5HRULHQWRUUHORFDWHWKHUHFHLYLQJDQWHQQDH

off and on, the user is encouraged to try to correct the
,QFUHDVHWKHGLVWDQFHEHWZHHQWKHXQLWDQG

interference by one or more of the following measures:

receiver.

&RQQHFWWKHXQLWLQWRDQRXWOHWRUDFLUFXLWGLIIHUHQW from that to
which the receiver is connected.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

49-2001135 Rev. 5

5

SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

WARNING REMOTE ENABLE EQUIPMENT (On some models)

7KLVGHYLFHFRPSOLHVZLWKSDUWRIWKH)&&5XOHV Operation is subject to the
following two conditions:

7KLVGHYLFHDPDQRWFDXVHKDUPIXOLQWHUIHUHQFH

DQGWKLVGHYLFHPXVWDDFFHSWDQLQWHUIHUHQFH received, including
interference that may cause undesired operation. The wireless communication

equipment installed on this cooktop has been tested

DQGIRXQGWRFRPSOZLWKWKHOLPLWVIRUD&ODVV%GLJLWDO

GHYLFHSXUVXDQWWRSUWRIWKH)&&5XOHV

These limits are designed to:

DSURYLGHUHDVRQDEOHSURWHFWLRQDJDLQVWKDUPIXO interference in a residential installation. This equipment 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

SDUWLFXODULQVWDOODWLRQ,IWKLVTXLSPHQWGRHVFDXVH harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

5HRULHQWRUUHORFDWHWKHUHFHLYLQJDQWHQQD

,QFUHDVHWKHVHSDUDWLRQEHWZHHQWKHHTXLSPHQWDQG

receiver.

&RQQHFWWKHHTXLSPHQWLQWRDQRXWOHWWRQD circuit different from that to which the receiver is connected.

&RQVXOWWKHGHDOHURUDQH[SHULHQFHGUDGLR79 technician for help.

EDFFHSWDQLQWHUIHUHQFHUHFHLYHGLQFOXGLQJ interference that may cause undesired operation of the device. Note that any changes or modifications to the wireless communication device installed on this appliance that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

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: All protective packing must be removed from all

SDUWV,WFDQQRWEHUHPRYHGLILWLVEDNHGRQ

Consider recycling options for your appliance packaging material.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

6

49-2001135 Rev. 5

USING THE COOKTOP: Cooktop Features

Cooktop Features

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

1

2

PHP7030 cooktop

1

78

65 9

8VHU,QWHUIDFH&RQWUROV

2

3

4

PHP7036 cooktop

49-2001135 Rev. 5

78

6

59

8VHU,QWHUIDFH&RQWUROV

1. Cooking Element(s): See page 9. 2. Power Level Arc: See page 9. 3. All Off:6HHSDJH 4. Lock:6HHSDJH 5. Timer:6HHSDJH 6. Display:6HHSDJH 7. WiFi Connect:6HHSDJH 8. Bluetooth Connect:6HHSDJH 9. Precision Cooking:6HHSDJH

34 7

USING THE COOKTOP: Cooktop Features

Cooktop Features

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

1

10

2

PHP9030 cooktop

1

78

65 6

8VHU,QWHUIDFH&RQWUROV

10

2

34

PHP9036 cooktop

78

6

56

34

8VHU,QWHUIDFH&RQWUROV

1. Cooking Element(s): See page 9.
2. Power Level Arc: See page 9.
3. All Off:6HHSDJH 4. Lock:6HHSDJH 5. Timer:6HHSDJH 6. Display:6HHSDJH 7. WiFi Connect:6HHSDJH 8. Bluetooth Connect:6HHSDJH 9. Precision Cooking:6HHSDJH 10. Sync Burners:6HHSDJH

49-2001135 Rev. 5

USING THE COOKTOP: 2SHUDWLQJ 7KH &RRNLQJ (OHPHQWV 7XUQ %XUQHUV
2II

Operating The Cooking Elements

7XUQ %XUQHUV 2Q 7RXFK DQG KROG On/Off pad about half a second. A chime can be heard with each touch to any pad.

3. Touch + or – pads to adjust power level, or;

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

Swipe the gray arc to the desired power level. 2. Touch Anywhere along the gray arc, or;
Gray Arc Swipe Area

6KRUWFXW WR +L ,PPHGLDWHO DIWHU WXUQLQJ XQLW RQ WRXFK the + pad,
or;

6KRUWFXW WR /RZ ,PPHGLDWHO DIWHU WXUQLQJ XQLW RQ touch the – pad.

Turn Burner(s) Off

Touch On/Off pad for an individual burner or touch the All Off pad.

49-2001135 Rev. 5

9

USING THE COOKTOP: 6HOHFWLQJ &RRNWRS 6HWWLQJV +RZ 7R 6QFKURQLJH
/HIW (OHPHQWV

Selecting Cooktop Settings

&KRRVH WKH HOHPHQWEXUQHU WKDW LV EHVW ILW WR WKH FRRNZDUH
VLJH (DFK HOHPHQWEXUQHU RQ RXU QHZ cooktop has its own power levels
ranging from low to high. Power level settings necessary for cooking will vary depending
on the cookware being used, the type and

TXDQWLW RI IRRG DQG WKH GHVLUHG RXWFRPH ,Q JHQHUDO XVH lower
settings for melting, holding and simmering and use higher settings for heating quickly,
searing and frying. When keeping foods warm confirm selected setting is
VXIILFLHQW WR PDLQWDLQ IRRG WHPSHUDWXUH DERYH) Larger elements and
elements marked “Keep Warm” are not recommended for melting.

Hi is the highest power level, designed for large quantity rapid cooking and boiling. Hi
will operate for a maximum

RI PLQXWHV +L PD EH UHSHDWHG DIWHU WKH LQLWLDO minute cycle by either
pressing the – pad followed by the + pad OR swiping the power level arc to a lower level
and then followed by swiping the power level arc to the highest level.

CAUTION Do not place any

Hi

cookware, utensils or leave excess

water spills on control key pads. This

may result in unresponsive touch

pads and turning off the cooktop if

present for several seconds.

NOTE: The warm setting may not glow bright red like the other heating operations.

Low

How To Synchronize Left Elements

boiling quickly frying searing reducing simmering holding melting

NOTE: 6QF %XUQHUV LV RQO LQWHQGHHG IRU FRRNZDUH WKDW VSDQV ERWK EXUQHUV 6XJJHVWHG XVHV DUH IRU JULGGOHV RU large oval pots.

To Turn On

To Turn Off

Hold the Sync Burners pad for about half a second to connect the two burners. Operate either element as described on page 9 to adjust power level.

7RXFK WKH On/Off pad on either burner to turn off the 6QF %XUQHUV or

2. Touch the Sync Burners to turn both burners off.

USING THE COOKTOP: :L)L &RPPLVVLRLQJ %OXHWRRWK® Pairing

WiFi Commissioning

Download the SmartHQ App

Press the WiFi Connect pad on your cooktop to begin pairing. On the SmartHQ App, select your appliance and follow the instructions to complete the pairing.

Turning Off the WiFi

Press and hold the WiFi Connect and the All Off pads for 3 seconds to de-commission the WiFi.

Bluetooth® Pairing

Pairing a Bluetooth® Device

3UHVV WKH %OXHWRRWK &RQQHFW SDG RQ WKH FRRNWRS 7KH cooktop will enter Pair mode. Tap cookware or press ChefConnect button on enabled microwave or hood device. When connected, the cooktop will display “donE”.

Supported Devices Hestan Cue fry pan Hestan Cue pot Precision Probe

How to Initiate Pairing Tap pan handle twice Tap pot handle twice Press side button once

Removing Bluetooth® Devices

Tap and hold the Bluetooth Connect and All Off pads for 3 seconds.

NOTE: Your unit cannot delete a single or specific device. All of your paired devices are cleared. Devices you wish to use must be paired again.

A 36" cooktop has 3 cooking zones and a 30" cooktop KDV FRRNLQJ J RQH V ,I WZR HOHPHQWV LQ WKH VDPH J RQH are in use and at least one element is at the maximum SRZHU OHYHO +L WKH +L VHWWLQJ ZLOO RSHUDWH DW D UHGXFHG

power level. Note that the display will not change. This is how power is shared between two elements in the same cooking zone.

Left Zone

Right Zone 30" Wide cooktop.

Left Zone

Center Zone 36" Wide cooktop.

Right Zone

Cooktop Lockout

Lock

Touch Control Lock pad for 3 seconds.

Unlock

Touch Control Lock pad again for 3 seconds. See Custom Settings section to activate Auto Lock feature.

Kitchen Timer

Control Lock ,QGLFDWRU6PERO

Cooktop Lockout: locks operation of the controls

To Turn On

Touch the Timer Select pad. Touch the + or – arrows to choose the desired number of minutes. Timer DXWRPDWLFDOO VWDUWV VHFRQGV DIWHU SDG LV WRXFKHG RU if the Timer Select pad it touched. The "ON" LED will appear automatically when timer is set.

To Turn Off

Press and release the Timer Select pad to cancel timer, or hold for 3 seconds. Alarm will sound continuously when time is up until user turns timer off.

NOTE: 8VH WKH NLWFKHQ WLPFU WR PHDVXUH FRRNLQJ WLPF or as a reminder. The kitchen timer does not control the cooking elements. Timer turns off if there is no activity for 30 seconds.

49-2001135 Rev. 5

USING THE COOKTOP: +RW /LJKW ,QGLFDWRU 3DQ 'HWHFWLRQ 5HPRYDO
3UHFLVLRQ &RRLQJ

Hot Light Indicator

\$ KRW VXUIDFH LQGLFDWRU OLJKW RQH IRU HDFK FRRNLQJ element) will glow 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 Removal

When a pan is removed from the cooktop surface, EXUQHU OHYHO WXUQV RII
3RZHU /HYHO \$UF VWDUWV WR EOLQN ,I a pan is not detected for 25 seconds, the control turns off automatically, lights turn off.

Power Level Arc

Hot Surface ,QGLFDWRU /LJKW

Precision Cooking

The Precision Cooking feature allows precise temperature control of certain devices for improved results

Initiating a Precision Cooking Mode

3UHVV WKH Power On/Off pad on the desired element.

3UHFLVLRQ &RRLQJ 'HJUHHV OHJHQG ZLOO WXUQ RQ 8VH slider or + and –

pads to adjust temperature.

2. Tap Precision Cooking pad.

3. TAP COOKWARE legend will pulse. Activate cookware and ensure cookware is on desired element.

Supported Devices Hestan Cue® Cookware Precision Probe

How to Activate Tap pan handle Press side button once

NOTE: Precision Cooking devices can also be controlled through the SmartHQ™ App.

5. Cooktop will display target temperature and Preheating. When Preheating legend disappears, target temperature has been reached.

49-2001135 Rev. 5

USING THE COOKTOP: Precision Cooking

Precision Cooking (Cont.)

Precision Cooking Control Modes

There are two control modes available:

App Control the user interacts with an application on a smart phone.

Local Control the user interacts with the burner to set a target temperature and no App use is required.

App Control

Local Control

After activating your device on your selected burner, open the App designed to control the selected device. Depending on the device and application, the set temperature may

be shown in the unit display, in the App, or hidden from view.

After activating your device on your selected burner, tap on the burner ring to set the approximate temperature. Small adjustments can be made by tapping the or pads. The set temperature will be shown in the display. NOTE: 8VH RI \$\$\$ &RQWURO PRGH LV EORFNHG XSRQ entering Local Control mode.

49-2001135 Rev. 5

USING THE COOKTOP: Settings Menu

Settings Menu

3 UHVVDQGKROG All Off and Timer pads together for 3 seconds.

3. To activate a Setting, press the Timer pad.

4. To exit Settings Menu, press and hold the All Off pad.

2. To navigate through the Settings Menu, use the + and – buttons on the Display. To select a menu, press the Timer pad.

Settings Menu Chart

Feature Factory

Settings

Menu

Timer Pad

Default

Options

2 Control Lock

3 LED Light Level

4 %XWWRQ 9ROXPH

5 Timer Alarm 9ROXPH

6 Timer End Tone

7 Temperature 8QLWV

Requirements · “YES” : Clears customized settings and restores defaults · “No” : exits out of the Factory reset menu and takes the user back to the main menu.

86(U&RQWUROORFNVKDOOKDYHDDVGHILQHGLQ Cooktop Control Lockout

\$XWR,QDGGLWLRQWRWKHVWDQGDUGORFNEHKDYLRU

&RRNWRS&RQWURO/RFNRXWWKHFRQWUROVKDOODOVRORFN if no burner or timer has been active for 600 seconds as well as there has been no key press for 600 seconds.

+L EULJKWQHVV U(* EULJKWQHVV /R EULJKWQHVV

+L\$OOWRXFKNHVRXQGVDFWLYDWHGDW · “Lo” : Touch key sound levels as defined in

SDUDPHWULFLGHDOORIKLJK · “OFF” : All touch key sounds off. · The sound settings shall not affect alarm tone output levels.

· “Hi” : The DAC level shall be defined in parametric.

7KHSURGXFWOHYHOH[SHFWDWLRQLVWRDFKLHYHG%#

PHWHUUIURPFRRNWRS%#PHWHUUIURPFRRNWRS

· “Lo” : The DAC level shall be defined in parametric.

7KHSURGXFWOHYHOH[SHFWDWLRQLVWRDFKLHYHG%# meter from cooktop.

· “Cont” ” Timer tone plays continuously until the user acknowledges the timer and tone.

· “bEEP” : The timer end tone is played only once.

49-2001135 Rev. 5

USING THE COOKTOP: +RZ,QGXFWLRQ&RRNLQJ:RUNV&RRNLQJ1RLVH

How Induction Cooking Works

The magnetic fields induce a small current in the pan. The pan acts as a resistor, which produces heat, much like a radiant coil.

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 element 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

PDGHRIIHUURXVPHWDOV²PHWDOVWRZKLFPDJQHWVZLOO stick, such as iron or steel.

8VHSDQVWKDWILWWKHHPHQWVLJH7KHSDQPXVW be large enough for the safety sensor to activate an element.

The cooktop will not operate if a very small steel or iron

XWHQVLOOHVVKDQWKHPLQLXPVLJHDFURVVKHERWWRP is placed on the cooking surface when the unit is turned

RQ²LWHPVVXFKDVVWHHOVSDWXODVFRRNLQJVSRRQV knives and other small utensils.

Min. Size

Min. Size

8VHWKHPLQLXPVLJHSDQIRUWKHHOHPHQW7KH pan material is correct if a magnet sticks to the bottom.

Cooking Noise

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 elements that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a high pitch whistle or intermitted “hum”. These sounds can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the elements. Pans that completely cover the element ring will produce less sound.

A low “humming” sound is normal particularly on high settings.

Slight sounds, such as hums or buzzes, may be produced by different types of cookware. This is normal. Heavier and uniform material pans such as enameled cast iron produce less sound than lighter weight multi-

layered stainless steel pans or pans that have bonded disks on the bottom of the pan.

The size of the pan, the amount of contents in the pan, and the flatness of the pan can also contribute to the sound level. Some pots

ZLOO^{3%}X]]'ORXGHUGHSHQGLQJRQWKHPDWHULDO\$^{3%}X]]' sound may be heard if the pan contents are cold. As the

SDQKHDWVWKHVRXQGZLOOGHFUHDVH,IWKHSRZHUOHYHOLV reduced, the sound level will go down.

Pans that do not meet the minimum size requirements for the burner can produce louder sounds. They can cause the controller to “search” for the pot and produce a clicking and “zipping” sound. This can happen when one burner is running or only when an adjacent burner

LVDOVRUXQQLQJ6HH8VHU0DQXDOIRUWKHPLQLPXPVLJHG pots for each burner.

Only measure the flat, magnetic bottom of the pot.

49-2001135 Rev. 5

USING THE COOKTOP: &KRRVLQJ7KH&RUUHFW&RRNZDUH7R8VH

Choosing The Correct Cookware To Use

Using the correct size cookware

The induction coils require a minimum pan size to

IXQFWLRQSURSHUO,IWKHSDQLVUHPRYHGIURPWKHHOHPHQW for more than 25 seconds or not detected the ON indicator for that element will flash and then turn off.

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

)RUEHVWUHVXOWVWKHFRRNZDUHPXVWPDNH)8//FRQWDFW with the glass surface.

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

For best performance, match the pan size to the element

VLJH8VLQJDVPDOOHUSRWRQDODUJHUEXUQHUZLOOJHQHJUDWH less power at any given setting.

Suitable Cookware

8VHTXDOLWFRRNZDUHZLWKKHDYLUERWWRPVIRUEHWWHU heat distribution and even cooking results. Choose cookware made of magnetic stainless steel, enamel coated cast iron, enameled steel and combinations of these materials.

Some cookware is specifically identified by the

PDQXIDFWXUHUIRUXVHZLWKLQGXFWRQFRRNWRSV8VHD 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.

5" Min. Dia. Pan Size

10LQ Dia. Pan
Size

5" Min. Dia. Pan Size

7" Min. Dia. Pan Size

30" wide cooktop. 8VHWKHPLQLPXPUHFRPPHQGHGVLJHSDQVKRZQ
for each cooking element.

5" Min. Dia. Pan Size

5" Min. Dia. Pan Size

7" Min. Dia. Pan Size

10LQ Dia. Pan Size

7" Min. Dia. Pan Size

36" wide cooktop. 8VHWKHPLQLPXPUHFRPPHQGHGVLJHSDQVKRZQ
for each cooking element.

8VHIODWERWWRPBGSDQV

8VHDJULGGOH

8VHDIODWERWWRPBGZRN

49-2001135 Rev. 5

USING THE COOKTOP:&KRRVLQJ7KH&RUUHF&RRNZDUH7R8VH

Choosing The Correct Cookware To Use (cont.)

Cookware recommendations

Cookware must fully contact the surface of the cooking element.

8VHIODWERWWRPBGSDQVVLJHGWRILWWKHFRNLQJHOHPHQW and also to the amount of food being prepared.

,QGXFWRQLQWHUIDFHGLVNVDUH127UHFRPPHQGHG

INCORRECT

CORRECT

Cookware not centered on cooking element surface.

Cookware centered correctly on cooking element surface.

Curved or warped pan bottoms or sides.

Flat pan bottom.

Pan does not meet the minimum size required for the cooking element used.

Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element used.

Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely

on the cooktop surface.

Pan bottom rests completely on the cooktop surface.

Heavy handle tilts pan.

Pan is properly balanced.

Pan is partially magnetic on the bottom.

Pan is completely magnetic on the bottom.

49-2001135 Rev. 5

CARE AND CLEANING: Cleaning the Glass Cooktop

Cleaning the Glass Cooktop

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Apply [%HIRUHXVLQJWKHFRRNWRSIRUWKHILUVWWLP](#)PHFOHDQLW with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.

2. Regular use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.

3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of a ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.

[8VHDSDSHUWRZHORUDQRQVFUDWFKFOHDQLQJSDGIRU](#) ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.

[8VHDGUFORWKRUSDSHUWRZHOWRUHPRYHDOOFOHDQLQJ](#) residue. No need to rinse.

NOTE: [,WL VYHULPSRUWDQWWKDWRX'2127KHDWWKH](#) cooktop until it has been cleaned thoroughly.

Ceramic Cooktop Cleaner

Clean your cooktop after each [VSLOO8VHDFHUDPLFFRRNWRS](#) 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.

2. Spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.

cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.

as needed.

5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

ceramic cooktops.

Heavy, Burned-On Residue

scraper in order to remove the residue.

3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned

any remaining residue.

4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

The ceramic cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

CARE AND CLEANING: Cleaning the Glass Cooktop

Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)

Metal Marks and Scratches

%HFDUHXOQRWWRVOLGHSRWVDQGSDQVDFURVVRXU

FRRNWRS,WZLOOOHDYHPHWDOPDUNLQJVRQWKHFRRNWRS surface.

These marks are removable using a ceramic cooktop cleaner with a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

,ISRWVZLWKDWKLQRYHUODRIDOXPLQXPRUFRSSHU 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.

% HFDUHXOQRWWRSODFHDOXPLQXPEDNLQJVKHHWVRU aluminum frozen entrée containers on a hot cooktop

VXUIDFH,WZLOOOHDYHVKLQGRWVRUPDUNLQJVRQWKH 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.

6XJDUVSLOORYHUUVVXFKDVMHOOHLHVIXGJHFDQGVUXSVRUPHOWHGSODVWLF
VFDQFDXVHSLWWLQJRIWKHVXUIDFHRIRXU

FRRNWRSQRWFRYHUHGEWKHZDUUDQWXQOHVVWKHVSLOOLVUHPRYHKGZKLO
HVWLOOKRW6SHFLDOFDUHVKRXOGEHWDNHQZKHQ removing hot substances.

%HVXUHWRXVHDQHZVKDUSUDJRUVFUDSHU Do not use a dull or nicked blade.

7 XUQRIIDOOVXUIDFHXLWV5HPRYHKRWSDQV 2. Wearing an oven mitt:

D 8 VHDVLQJOHHGJHUDJRUEODGHVFUDSHUWRPRYH the spill to a cool area on the cooktop.

b. Remove the spill with paper towels.

3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: If a cooktop failure has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. If the cooktop is damaged, the cooktop glass will have to be replaced.

20

49-2001135 Rev. 5

TROUBLESHOOTING TIPS

Troubleshooting Tips ... %H1R1H1R1X1F1D1O1I1R1U1V1H1U1Y1L1F1H

6D1Y1H1W1L1P1H1D1Q1G1P1R1Q1H151H1Y1L1H1Z1W1K1H1F1K1D1U1W1V1R1Q1W1K1H1R1O1R1Z1L1Q1J1S1D1J1H1V1I1L1U1V1W1D1Q1G1R1X1P1D1Q1R1W1Q1H1H1G1W1R1F1D1O1I1R1U1V1H1U1Y1L1F1H1I1D1Q1H1U1U1R1U 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

Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow Surface elements do not work properly Power arc ON indicator blinking

Scratches on cooktop glass surface

Areas of discoloration on the cooktop

Plastic melted to the surface Pitting (or indentation) of the cooktop Unresponsive keypad

Pan detection/sizing not working properly

Noise

Possible Cause

What To Do

,P1S1U1R1S1H1U1F1R1R1N1Z1D1U1H1E1H1L1Q1J1X1V1H1G Cooktop controls improperly set.

8VHSDQVWKDWDUHUHFRPPHQGHGIRU induction, have flat bottoms and match the size of the surface element.

Check to be sure the correct control is set for the surface element you are using.

Wrong pan type. Pan is too small.

Pan not positioned correctly.

8VHDPDJQHWWRFKHFNWKDWFRRNZDUHLV induction compatible.

%OLQNLQJ³21`LQGLFDWRU²SDQVLJHLVEHORZ the minimum size for the element.

See the 8VLQJWKHFRUUHFWVLJHFRRNZDUHVHFWLRQ Center the pan in the cooking ring.

+, -, or control lock pads have been touched before an element is turned on.

See the Operating the Cooking Elements section.

,QFRUUHFWFOHDQLQJPHWKRGVEHLQJXVHG

8VHUHFRPPHQGHGFOHDQLQJSURFHGXUHV6HH the Cleaning the glass cooktop section.

Cookware with rough bottoms being used or

To avoid scratches, use the recommended

FRDUVHSDUWLFOHVVDOWRUVDQGZHUHEHWZHHQWKH cleaning procedures.

Make sure bottoms

cookware and the surface of the cooktop.

of cookware are clean before use, and use

Cookware has been slid across the cooktop

cookware with smooth bottoms.

surface.

Food spillovers not cleaned before next use. Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.

Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.

See the Cleaning the glass cooktop section.

This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.

See the Glass surface potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.

Hot sugar mixture spilled on the cooktop.

Call a qualified technician for replacement.

Keypad is dirty. A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Object, such as utensil or debris, is on the control interface. Liquid is on the control interface.

,PSURSHUFRRNZDUHEHLQJXVHG

Pan is improperly placed.

Cooktop control improperly set. 6RXQGVRXPDKH DU% X]]LQJZKLVWOLQJDQG humming.

Clean the keypad. Replace the fuse or reset the circuit breaker.

Remove object from control interface.

Wipe control interface to remove liquid.

8VHDIODWLQGXFWRQFDSDEOHSDQWKDWP HHV the minimum size for the element being used. 6HHWKH8VLQJ7KH&RUUHFW6L]H&RRNZDUH section. Make sure the pan is centered on the corresponding surface element. Check to see that the control is set properly. These sounds are normal. See Cooking Noise section.

49-2001135 Rev. 5

TROUBLESHOOTING TIPS

Troubleshooting tips ... %HIRUHRXFDOOIRUVHUYLEFH

Problem

Precision Cooking button beeps error tone when pressed one time Pan won't pair or activate when tapping handle

Experiencing performance or minor technical issues including seeing 20F or 100F as set temperature The unit cancelled my precision cooking mode

Unable to reach set temperature in Precision Cooking Mode

Possible Cause

There is no precision cooking device paired, so you are unable to start a precision cooking mode. Tapping force is too light.

%DWWHULQSDQLVORZRUGHDG

8VLQJGLIIHUHQWSDQKDUGZDUH

Old software.

%DWWHULQGHYLFHLVORZRUGHDG

Old software.

Your precision cooking device has gone out of range. Your precision cooking device had a computation malfunction. The unit lost communication with your precision cooking device.

Some cooking techniques and set temperatures in combination may trigger a fault in the temperature sensing algorithm.

%RLOLQJZDWHURUFRRNLQJOLTXLGEDVHGIRRGVDW high temperatures will result in temperature stalls close to the set temperature.

What To Do

Connect a precision cooking device.

'RXEOHWDSWKHSDQZLWKILUPWDSVRUNQRFN on the black plastic endcap.

Replace AAA battery, installing with positive end out of handle. Check that your pan has a black endcap that unscrews from the end of the handle. Pans with an oval module reading "Hestan Cue®" will not work with GEA appliances. Connect your unit to the SmartHQ app and update unit software.

Replace AAA battery in pan, or charge probe.

Connect your unit to the SmartHQ app and update unit software. This could indicate a

problem with the device. ,IWKHSUREOHP SHUVLVWVSOHDVHFRQWDFWWKH
device manufacturer.

This could indicate a problem with the device

RUWKHXQLW,IWKHSUREOHP SHUVLVWVSOHDVH contact the device or unit
manufacturer. Re-start the precision cooking mode and if problem persists under the
same conditions but is not consistent in other use cases, contact the unit manufacturer.

8VHWHP SHUDWXUHVHWWLQJ VIRUSDQIULQJ sautéing, and searing when using
Hestan Cue cookware or built-in conventional Precision Cooktop Sensor. The Precision
Cooking Probe accessory can be used to control liquid

WHP SHUDWXUHVHWWLQJ)IRUVORZ cooking, simmering, and advanced cooking
WHFKQLTXHVOLNH6RXV9LGH

22

49-2001135 Rev. 5

Notes

49-2001135 Rev. 5

23

LIMITED WARRANTY

GE Appliances Electric Cooktop Limited Warranty

GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized
Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at

GEAppliances.com/serviceRUFDOO*(\$SSOLDQFHVDW*(&\$5(63OHDVH have your
serial number and your model number available when calling for service.

,Q&DQDGDRUYLVWgeappliances.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

SURGXFVWESURYLGLQJ*

(\$SSOLDQFHVZLWKLQIRUPDWLRQRQRXUDSSOLDQFH,IRXGRQRWZDQWRXUD
SSOLDQFHGDWDWREH 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

Any part of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During

From the date of the this limited one-year warranty, GE Appliances will provide, free of
charge, all labor and

original purchase

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.

,PSURSHULQVWDOODWLRQQGHOLYHURUPDLQWHQDQFH

)DLOXUHRIWKHSURGXFWLILWLVDXVHGPLVXVHG

modified or used for other than the intended purpose or used commercially.

5HSODFHPHQWRIKRXVHIXVHVRUUHVHWWLQJRIFLUFXLW breakers.

‘DPDJHWRWKHSURGXFVFDXVHGEDFFLGHQWILUH floods or acts of God.

,QFLGHQWDORUFRQVHTXHQWLDQGDQDPDJHFDXVHGE possible defects with this
appliance.

‘DPDJHFDXVHGDIWHUGHOLYHU

3URGXFVQRWDFHVVLEOHWRSURYLGHUHTXLUHGVHUYLFH

6HUYLFHWRUHSDLURUUHSODFHOLJKWEXOEVB[FHWSIRU

LED lamps.

(IIHFWLYH-DQXDUFVRPHWLFGDPDJHWRWKH glass cooktop such as, but not
limited to, chips, scratches, or baked on residue not reported within 90 days of
installation.

(IIHFWLYH-DQXDUGDPDJH to the glass cooktop due to impact or misuse. See example.

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

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

KRPHXVHZLWKLQWKH86\$,IWKHSURGXFVLVORFDWHGLQDQDUHDZKHUHVHUYLFHED*(\$SSOLDQFHV\$XWKRULJHG6HUYL FHU is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized *

(\$SSOLDQFHV6HUYL FHORFDWLRQIRUVHUYLFH,Q\$ODVNDWKHOLPLWHGZDUUDQWH[FOXGHVWKHFRVWRIVKLSSLQJRUVHUYLFH 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.

,Q&DQDGD7KLVZDUUDQWLVH[WHQGHGWRWKHRULJLQDOSXUFKDVHUDQGDQVXFFHHGLQJRZQHUIRUSURGXFVVSXUFKDVHGLQ

&DQDGDIRUKRPHXVHZLWKLQ&DQDGD,IWKHSURGXFVLVORFDWHGLQDQDUHDZKHUHVHUYLFHED*(\$XWKRULJHG6HUYL FHU 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

/RXLVYLOOH.<

Warrantor in Canada: MC Commercial %XUOLQJWRQ21/5%

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

RUFDOOGXULQJQRUPDOEXVLQHVVKRXUV*

(\$SSOLDQFHV6HUYLFBZLOOVWLOOEHWKHUHDHURXUZDUUDQWH[SLUHV
,Q&DQDGDGFRQWDFWRXUORFDOH[WHQGHGZDUUDQWSURYLGHU

24

49-2001135 Rev. 5

ACCESSORIES

Accessories

Looking For Something More?

GE Appliances offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences! Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information. The following products and more are available:

Parts Griddle Stainless Steel Cleaner and Polisher

49-2001135 Rev. 5

25

CONSUMER SUPPORT

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

VHUYLFHVGHVLJQHGRURXUFRQYHQLHQFH,QWKH86GEAppliances.com

,Q&DQDGDGEAppliances.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. ,QWKH86GEAppliances.com/register

,Q&DQDGDProdsupport.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.

,QWKH86GEAppliances.com/serviceRUFDOOGXULQJQRUPDOEXVLQHVVKRXUV

,Q&DQDGDGEAppliances.ca/en/support/service-requestRUFDOO

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.

,QWKH86GEAppliances.com/extended-

warrantyRUFDOOGXULQJQRUPDOEXVLQHVVKRXUV

,Q&DQDGDGEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warrantyRUFDOO

Remote Connectivity

)RUDVVLVWDQFHZLWKZLUHOHVQHWZRUNFRQQHFWLYLWIRUPRGHOVZLWKU

HPRWHHQDEOH visit our website at GEAppliances.com/connectRUFDOO

,Q&DQDGDGEAppliances.ca/connectRUFDOO

Parts and Accessories

,QGLYLGXDQVTDOLILHGWRVHUYLFHWKHLURZQDSSOLDQFHVFDQKDYHSDU

WVRUDFFHVVRULHVHQQWGLUHFOWRWRWKHLUKRPHV

9,6\$0DVWHU&DUGDQG'LVFRYHUFDUGVDUHDFFHSHWG2UGHURQOLQHWRGDK
RXUVHYHUGD

,QWKH86GEApplianceparts.comRUESKRQHDWGXULQJQRUPDOEXVLQHVVKRXUV

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-accessoriesRUFD00
Contact Us
,IRXDUHQRWVDWLVLHGZLWKWKHVHUYLFHRXUHFHLYHIURP*
(\$SSOLDQFHVFRQWDFWXVRQRXU:HEVLWHZLWKDOOWKH details including your
phone number, or write to:
,QWKH86*HQHUDO0DQDJHU&XVWRPHU5HODWLRQV_*
(\$SSOLDQFHV\$SSOLDQFH3DUN_/RXLVYLOOH.< GEAppliances.com/contact
,Q&DQDGD'LUHFWRU&RQVXPHU5HODWLRQV0DEH&DQDGD,QF_6XLWH)DFWR
U/DQH_0RQFWRQ1%(&0 GEAppliances.ca/en/contact-us

26

3ULQWHGLQWKH8QLWHG6WDWHV

49-2001135 Rev. 5

À Induction Électronique
TABLE DE CUISSON

CONSIGNES DE SÉCURITÉ3 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Fonctions de la table de cuisson7 Fonctionnement des éléments de
cuisson. . . 9 Extinction d'un ou de plusieurs brûleurs . . . 9 Sélection des réglages de
la table
de cuisson10 Comment synchroniser les éléments
de gauche.10 Mise en service Wi-Fi.
. 11 Appariement Bluetooth® 11 Partage De Puissance
. 12 Verrouillage de la table de cuisson. 12 Minuterie
. 12 Témoin lumineux de surface chaude 13
Détection de l'enlèvement
d'une casserole 13 Cuisson de précision
. 13 Menu Fonctions 15 Fonctionnement De
La Cuisson À Induction 16 Bruit de cuisson
. 16 Choix De La Bonne Batterie
De Cuisine À Utiliser. 17

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la vitre de la table de cuisson 18

TRUCS DE DÉPANNAGE 21

GARANTIE LIMITÉE 24

ACCESSOIRES 25

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR 26

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

PHP7030, PHP7036 PHP9030, PHP9036

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série N° de modèle _____
N° de série _____ Ils se trouvent sur une étiquette sous la table de cuisson.
GE est une marque déposée de General Electric Company. Fabriqué sous licence de
marque. 49-2001135 Rev. 5 07-25

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.

2

49-2001135 Rev. 5

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT

Veillez 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

8WLOLVH]FHWpOHFWURPpQDJHUXQLTXHPHQWDX[ILQV mentionnées dans ce manuel d'utilisation.

/¶LQVWDOODWLRQHWODPLVHjODWHUHHGRLYHQWrWUHUUpDOLVpHVSDU un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.

7RXWUpJODJHUUpSDUDWLRQRXHQWUHWLHQTXLQ¶HVWSDV spécifiquement recommandé dans le manuel d'utilisation

GRLWrWUHHIIHFWXp81,48(0(17SDUXQLQVWDOODWHXU d'électroménagers ou un technicien d'entretien qualifiés.

\$YDQWG¶HIIHFWXHUTXHOTXHUpSDUDWLRQFRXSH]O¶DOLPHQWDWLRQ électrique au panneau de distribution électrique du domicile en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.

\$VVXUH]YRXVTXHWRXWOHPDWpULHOG¶HPEDOODJHHVW retiré de la cuisinière avant l'utilisation afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.

eYLWH]GHUDHURXGHKHUWHUOHVSRUWHVGHYHUUHOHV tables de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait causer le bris du verre.

1HFXLVH]SDVG¶DOLPHQWVVXUXQSURGXLWGRQWOHYHUUHHVW brisé. Cela poserait un risque de décharge électrique, d'incendie ou de coupure.

1HODLVVH]SDVOHVHQIDQWVVDQVVXUYHLOODQFH/HVHQIDQWV QHGRLYHQWSDVrWUHODLVVpVVHXOVQLVDQVVXUYHLOODQFHGDQV OD]RQHG¶XWLOLVDWLRQQGHO

DSSDUHLO,OVQHGRLYHQWMDDPLV grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.

ATTENTION

1 HUDQJH]SDVOHVREMHWVG
LQWpUrW

pour les enfants dans des armoires au-dessus d'un four,

les enfants grimpant sur le four pour atteindre des objets

SRXUUDLHQWrWUHJUDYHPHQWEOHVpV

1 ¶XWLOLVH]MDPDLVFHWpOHFWURPpQDJHUSRXUUpFKDXIIHURX chauffer la
pièce.

1 HODLVVH]SHUVRQQHJULPSHUVHWHQLUGHERXWRX V
DFFURFKHUjODSRUWHGXIRXUDXWLURLURXjODWDEOH de cuisson. Cela pourrait
endommager l'appareil ou le renverser et provoquer des blessures graves, voire
mortelles.

8WLOLVH]XQLTXHPHQWGHVPLWDLQHVGHIRXUVqFKHVOH contact de mitaines
humides ou mouillées sur des surfaces très chaudes peut causer des brûlures par la
vapeur. Ne laissez pas les mitaines ou maniques isolantes toucher les éléments
chauffants chauds. N'utilisez pas une
VHUYLHWWHRXDXWUHOLQJHGHJUDQGHWDLOOHjODSODFHG¶XQH poignée ou
de mitaines.

1 HWRXFKH]SDVOHVEUOHXUVOHVSODTXHVGHFXLVVRQ (certains modèles), les
grilles (certains modèles), la table de cuisson ou les éléments chauffants du four, ni la
surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent rester assez chaudes pour causer des
brûlures, et ce, durant XQHORQJXHSpULRGHDSUqVODFXLVVRQPrPHVLHOOHVQH
VHPEOHQWSOXVrWUHDOOXpPHVRXFKDXGHV

Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur

GXIRXUHWQHODLVVH]SDVGHVYrWHPHQWVRXG¶DXWUHV matières inflammables
entrer en contact avec une zone de l'intérieur du four; laissez d'abord suffisamment de
temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir
suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes

comprennent les brûleurs ou les éléments chauffants, les grilles (certains modèles), la surface de la table de cuisson, les orifices des événements du four, les surfaces proches des ouvertures, les interstices autour de la porte du four, les pièces de garniture métalliques au-dessus de la porte, les dossierets ou les étagères situées au-dessus de la surface de cuisson.

1HFKDXIIH]SDVGHVFRQWHQDQWVG

DOLPHQWVQRQRXYHUWV L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.

&XLVH]OHVDOLPHQWVjIRQGSRXUYRXVSUpPXQLUFRQWUH les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations

UHODWLYHVjODWHPSpUDWXUHDOLPHQWDLUHPLQLPDOHHW

VpFXULWDLUHVRQWIRXUQLHVSDUO

86'\$HWOD)'\$8WLLOLVH]XQ

WKHUPRPqWUHSRXUDOLPHQWVHWYpULILH]jSOXVLHXUVHQGURLWV

*DUGH]ODKRWWHGXYHQWLQDWHXUHWOHVLOWUHVjJUDLVVH propres afin de maintenir une bonne ventilation et

SUpYHQLUOHVHX[GHHJUDLVVHe7(*1(=OHYHQWLQDWHXUHQ cas d'incendie. La soufflante en marche peut propager les flammes.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

49-2001135 Rev. 5

3

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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.

\$ EVWHQH]YRXVGHUHQJHURXG¶XWLLOLVHUGHVDPDWpULD[X[

LQIODPPDEOHVGDQVRXjSUR[LPLWpGXIRXUFRPSULV du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des

UHYrWHPHQWVPXUDX[GHVULGHDX[GHVVWRUHVLDQLVLTXHGH l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.

1 HSRUWHJ]MDPDLVGHYrWHPHQWVDPSOHVRXSHQGDQWV

ORUVGHO¶XWLOLVLDWLRQGHO¶pOHFWURPpQDJHU&HVVrWHPHQWV pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.

1 HODLVVHJ]SDVODJUDLVVHGHFXLVVRQRXG¶DXWUHVPDWLqUHV

LQIODPPDEOHVV¶DFFXPXOHUGDQVRXjSUR[LPLWpGXIRXU Ces matières pourraient prendre feu.

1 HUDQJHJ]SDVGHVDPDWLqUHVLDQIODPPDEOHVRXGHV

DUWLFOHVVHQVLEOHVjODWHPSPUDWXUHjO¶LQWpULHXUGH l'électroménager.

1 HWWRHJ]IUpTXHPPHQWOHVKRWWHVGHYHQWLQDWLRQ1H laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

(Sur certains modèles) Fonctionnement à distance – Cet appareil est configurable pour permettre un IRQFWLRQQHPHQWjGLVWDQFHjWRXWPRPHQW

AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

1 HYHUVHJ]SDVG

HDXVXUXQIHXGHJUDLVVH1HSUHQHJ]

MDPDLVXQHFDVVHUROHHQIODPPHV0HWWHJ]OHVFRPPDQGHV

jODSRVLWLRQG¶DUUrW2))eWRXIIHJ]XQHFDVVHUROHHQ flammes sur un brûleur de surface en la recouvrant

complètement avec un couvercle bien ajusté, une tôle

jELVFXLWVRXXQSODWHDXSODW8WLOLVHJ]XQH[WLQFWHXUj

PRXVVHRXjSRXGUHFKLPLTXHPXOWLXVDJHV

AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON

1(MDPDLVODLVVHJ]VDQVVXUYHLOODQFHQVHVEUOHXUV

GHVXUIDFHjGHVWHPSpUDWXUHVKDXWHVRXpOHYpV Les débordements provoquent de la fumée et les débordements d'aliments gras peuvent rendre feux. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

1HMDPDLVODLVVH]O¶KXLOHVDQVVXUYHLOODQFHORUVTXHYRXV faites de la friture. Si elle surchauffe et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager dans les placards environnant.

1(7(17(=3\$6'¶e7(,1'5(81)(8'¶+8,/(28 '(*5\$,66(\$9(&'(/ (\$8

8 WL0LVHjXQWKHUPRPqWUHjIULWXUH0RUVTXHFH0DHVW possible, pour surveiller la température de l'huile. Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des DOLPHQWVG0QVXQHSRrOHSHXSURIRQGHHWpYLWHjGHFXLUH des aliments surgelés ayant trop de glace.

8 WL0LVHjXQHSRHOHGHW0LOOH0SSURSULpH&KRLVLVVHjGHV XVWHQVLOHVGHF0XLVLQHjIRQGS0DWVXIILVDP0PHQWJUDQGV pour couvrir la surface de l'élément chauffant.

3 RXUPLQLPLVHU0HVULVTXHVGHEUOXUHVGHF0RPEXVWLRQ de matériaux inflammables et de débordement, la

SRLJQpHGXUpFLSLHQWGHYUDLWrWUHGLULJpHYHUV0HFHQWUH de la cuisinière, sans toutefois la placer au-dessus des brûleurs.

6 HX0HPHQWFHUWDLQVSHVGHYHU0HYHU0HFpUDPLTXH faïence ou autre récipients en argile sont compatibles

DYHF0DWDE0HjFXLVVRQ0HVDXWUHVSHXYHQWVHEULVHUGXH au changement soudain de température.

3 RXUIDLUH0DPEpGHVDOLPHQWVVRXVXQH0KRWWHYRXV devez mettre la hotte en marche.

ATTENTION

/HVpOpPHQWVGHF0XLVVRQjLQGXF0WLRQ peuvent sembler froids lorsqu'ils sont allumés et après qu'ils

RQWpWppWHLQWV/DVXUIDFHGXHYHU0SHXWrWUH&+\$8'(HQ raison de la chaleur résiduelle transférée du récipient de cuisson et des brûlures peuvent se produire.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

4

49-2001135 Rev. 5

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON EN VERRE

) DLWHVDWWHQWLRQTXDQGYRXVXWLOLVH]ODSODTXHGHF XLVVRQ La surface en verre des plaques maintiendra la chaleur après avoir éteint les boutons.

1 HFXLVLQH]SDVVXUOHVSODTXHVFDVVpHV6LODYLWUH de la table se brise, les produits de nettoyage ainsi que des débordements pourront pénétrer dans la fissure et engendrer un risque d'électrocution. Contacter un technicien immédiatement.

e YLWH]GHUDHUODVXUIDFHGHF XLVVRQH QYHUUH/DVXUIDFH

GHF XLVVRQH QYHUUHSXWrWUHUDpHSDUGHVREMHWWVWHO V que les couteaux, les instruments aiguisés, bagues ou

DXWUHVELMRX[HWOHVULYHWVGHVYrWHPHQWV

1 HSRVH]QLQH UDQJH]GHVREMHWWVXVFH SWLEOHVGHIRQGUH

RXSUHQGUH IHXVXUODVXUIDFHGHF XLVVRQH QYHUUHPrPH quand elle n'est pas en cours d'utilisation. Si la table de cuisson est allumée par inadvertance, les objets peuvent s'enflammer. La chaleur des plaques ou du four après avoir été éteint peuvent aussi brûler les objets.

8 WLOLVH]QHWWRDQWSRXUSODTXHHQFpUDPLTXHHWOLQJHWWH nettoyante

pour nettoyer les plaques. Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur

l'étiquette des crèmes de nettoyage. Avant de procéder au nettoyage, attendez que la

table de cuisson soit refroidie et que le témoin lumineux se soit éteint. Si vous utilisez

des éponges ou tissus humides sur une surface chaude, cela peut provoquer des

vapeurs brûlantes. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives une fois en

pFODERXVVXUHVGHVXFUH,OVGRLYHQWrWUHHQOHYpVTXDQG ils sont encore chauds utilisant un gant de cuisine. Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez la section sur le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique.

Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites imposées pour un appareil numérique de Classe B,

FRQIRUPpPHQWjODSDUWLHGHODUpJOHPHQWDWLRQGHOD FCC. Ces limites sont définies afin d'assurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et émet des fréquences radio qui, en cas d'une installation erronée ou d'une utilisation non-conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation peuvent causer un brouillage nuisible aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne se produira pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque un brouillage nuisible de la réception radio ou télévisuelle,

FHTXLSHXWrWUHGpWHUPLQpHQpWHLJQDQWSXLVUDOOXPQDQW
O¶DSSDUHLLOHVVWFRQVHLOOpjO
XWLOLVDWHXUG
HVVDHUGHSDOOLHUFH brouillage nuisible en prenant l'une ou l'autre des mesures suivantes :

ATTENTION Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent user de prudence lorsqu'elles utilisent ou se

WLHQQHQWjSUR[LPLWpG¶XQHWDEOHGHFXLVVRQjLQGXFWRQ en fonctionnement. Le champ électromagnétique peut influencer sur le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou

G¶XQGLVSRVLWLIVLPLODLUH,OHWFRQVHLOOpGHFRQVXOWHUyRWUH PpGHFLQRXOHIDEULFDQWGXVWLPXODWHXUFDUGLDTXHjSURSRV de cette situation particulière.

5pRULHQWHURXGpSODFHUO

DQWHQQHGHUpFHSWLRQ \$

XJPHQWHUODGLVWDQFHHQWUHO¶DSSDUHLOHWOHUpFHSWHXU &

RQQHFWHUO¶DSSDUHLOjXQHSULVHRXXQFLUFXLWGLIipUHQWGH

celui auquel le récepteur est connecté.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

49-2001135 Rev. 5

5

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT ÉQUIPEMENT D'ACTIVATION À DISTANCE (sur certains modèles)

&HWDSSDUHLOHVWFRQIRUPHjODSDUWLHGHVUqJOHVGHOD FCC. L'utilisation de cet équipement est assujettie aux deux conditions suivantes :

&HWDSSDUHLOQHGRWLSDVFDXVHUGHEURXLOODJH préjudiciable; et (2) cet appareil doit accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable. L'équipement de communication sans fil installé dans cette table de cuisson a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de &ODVVH%FRQIRUPpPHQWjODSDUWLHGHODUpJOHPHQWDWLRQ de la FCC.

Ces limites sont conçues pour : (a) assurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et émet des fréquences radio qui, en cas d'une installation erronée ou d'une utilisation non-conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation peuvent causer un brouillage nuisible aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne se produira

pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause un brouillage nuisible sur votre poste radio ou de télévision, ce que vous pouvez déterminer en éteignant et en rallumant votre pTXLSHPHQWLHGVWFRQVHLOOpjO

XWLOLVDWHXUG

HVVDHUGHSDOOLHU ce brouillage nuisible en prenant l'une ou l'autre des mesures suivantes :

5pRULHQWHURXGpSODFHUO

DQWHQQHGHUpFHSWLRQ

\$XJPHQWHUODGLVWDQFHQWUHO

pTXLSHPHQWHWOHUpFHSWHXU

%UDQFKHUO

pTXLSHPHQWGDQVXQHSULVHG

XQFLUFXLWTXL diffère de celui auquel le récepteur est branché.

&RQVXOWHUOHUHYHQGHXURXXQWHFKQLFLHQHQUDGLRWpOpYLVLRQ pour obtenir de l'aide.

(b) accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil. Notez que tout changement ou toute modification de l'équipement de communication sans fil qui ne sont pas explicitement approuvés par le fabricant peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

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

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et le décoller lentement de la surface de

O¶DSSDUHLO1¶XWLOLVH]SDVG¶REMHWVSRLQWXVSRXUUHWLUHUOHILOP5H WLUH] 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

VXUOHVQRXYHDX[DSSDUHLOVFRQVLVWH]DSSOLTXHUXQGpWHUJHQWj

YDLVVHOOHOLTXLGHjO¶DLGHG¶XQFKLIIRQGRX[HWjODLVVHUWUHP SHU

REMARQUE : 7RXVOHVHPEDOODJHVGH SURWHFWLRQGRLYHQWrWUH retirés de

toutes les pièces. Cela sera impossible une fois cuits.

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

6

49-2001135 Rev. 5

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON : Fonctions de la table de cuisson

Fonctions de la table de cuisson

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

1

2

7DEOHGHFXLVVRQ3+3

1

78

65 9

Commandes de l'interface utilisateur

2

34

7DEOHGHFXLVVRQ3+3

78

Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 9.
2. Power Level Arc (arc du niveau de puissance) : Voir la Figure 9
3. All Off (tous éteints) : 9RLUOD)LJXUH 4. Lock (verrouillage) : 9RLUOD)LJXUH 5. Timer (minuterie) : 9RLUOD)LJXUH 6. Display (affichage) : 9RLUOD)LJXUH 7. WiFi Connect (ise en service Wi-Fi) : 9RLUOD)LJXUH 8. Bluetooth Connect (Appariement Bluetooth®) 9RLUOD)LJXUH. 9. Precision Cooking (Cuisson de précision) : 9RLUOD)LJXUH

49-2001135 Rev. 5

34 7

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON : Fonctions de la table de cuisson

Fonctions de la table de cuisson

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

1

10

2

7DEOHGHFXLVVRQ3+3

1

78

10

65 6

Commandes de l'interface utilisateur

2

34

7DEOHGHF XLVVRQ3+3

78

6

56

Commandes de l'interface utilisateur

34

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 9.
2. Power Level Arc (arc du niveau de puissance) : Voir la Figure 9
3. All Off (tous éteints) : 9RLUOD)LJXUH 4. Lock (verrouillage) : 9RLUOD)LJXUH 5. Timer (minuterie) : 9RLUOD)LJXUH 6. Display (affichage) : 9RLUOD)LJXUH 7. WiFi Connect (mise en service Wi-Fi) : 9RLUOD)LJXUH 8. Bluetooth Connect (Appariement Bluetooth®) 9RLUOD)LJXUH. 9. Precision Cooking (Cuisson de précision) : 9RLUOD)LJXUH 10. Sync Burners (synchronisation des brûleurs) : 9RLUOD)LJXUH

49-2001135 Rev. 5

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON:

)RQFWLRQQHPHQWGHVpOpPHQWVGHF XLVVRQ([WLQFWLRQG¶XQRXGH SOXVLHXUVEUOHXUV

Fonctionnement des éléments de cuisson

0LVHHQPDUFKHG¶XQRXGH SOXVLHXUVEUOHXUV \$SSXH] VXU la touche On/Off (marche/arrêt) et maintenez-la enfoncée pendant environ une demie seconde. Chaque

fois que vous appuyez sur une touche, vous entendrez un son.

3. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur + ou -, ou;

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

Réalisez un glissement sur l'arc gris jusqu'au niveau de puissance souhaité.

2. Appuyez sur n'importe quel endroit de l'arc gris, ou;

=RQHGH glissement – arc gris

5DFFRXUFLSRXUOHUpJODJH+LFKDOHXUpOHYpH

,PPpGLDWHPHQWDSUqVDYRLUPLVO¶DSSDUHLOHQPDUFKH appuyez sur la touche +, ou;

5DFFRXUFLSRXUOHUpJODJH/RZFKDOHXUEDVVH

,PPpGLDWHPHQWDSUqVDYRLUPLVO¶DSSDUHLOHQPDUFKH appuyez sur -.

Extinction d'un ou de plusieurs brûleurs

Appuyez sur la touche On/Off pour éteindre un seul brûleur ou sur la touche All Off pour les éteindre tous.

49-2001135 Rev. 5

9

UTILISATION DE LA TABLE DE

CUISSON:6pOHFWLRQGHHVUpJODJHVGHODWDEOHGHFXLVVRQ&RPPHQWVQFK
URQLVHUOHVpOpPHQWVGHJDJXFKH

Sélection des réglages de la table de cuisson

&KRLVLVVH]O¶pOpPHQWEUOHXUTXLHVWOHSOXVDGpTXDWSRXUOD

WDLOOHGHO¶XVWHQVLOHGHFXLVVLQH&KDTXHOpOpPHQWEUOHXUGH votre nouvelle table de cuisson possède son propre niveau de

SXLVVDQFHVDULDQWG¶XQHFKDOHXUEDVVH]pOHYpH/HVUpJODJHV du niveau de puissance pour la cuisson varieront selon l'ustensile de cuisine utilisé, le type et la

quantité des aliments, et le résultat souhaité. De façon générale, utilisez les réglages inférieurs pour faire fondre, maintenir la température ou faire mijoter, et utiliser les réglages supérieurs pour faire chauffer rapidement, griller et frire. Lorsque vous souhaitez maintenir des aliments chauds, assurez-vous que le réglage choisi est VXIILVDQWSRXUPDLQWHQLUODWHPSpUDWXUHGHDOLPHQWVDXGHOj GH)/HVpOpPHQWVSOXVJUDQGVHWFHX[SRXUOHVTXHOV il est indiqué « Keep Warm » (garder chaud) ne sont pas recommandés pour faire fondre des aliments.

© +L^aFRUUHVSRQGDXQLYHDXGHSXLVVDQFHOHSOXVpOHYpLOHVVW conçu pour la cuisson rapide de grandes quantités et pour

DPHQHUjpEXOOLWLRQ/HUpJODJH© +L^aIRQFWLRQSHQGDQWDX

PD[LPXPPLQXWHV©+L^aSHXWrWUHUUpSpWpDSUqVOHFFOH

LQLWLDOGHPLQXWHVHQDSSXDQWVXUODWRXFKH©^aVXLYLHGH©

^a28HQIDLVDQWJOLVVHUO

DUFGHQLYHDXGHSXLVVDQFHUUVXQ niveau inférieur suivi du niveau le plus élevé.

ATTENTION Ne placez ni ustensile de cuisine ni casserole

Hi (haut)

sur les touches de commande et

n'y laissez aucune accumulation

d'eau. Si une de ces situations dure

plusieurs secondes, il y a risque de

rendre les touches inopérantes et

d'éteindre la table de cuisson.

REMARQUE : La fonction de

maintien au chaud peut ne pas

rougeoyer aussi visiblement que les

autres fonctions de cuisson.

Low (bas)

ébullition rapide frire griller réduire frémir maintenir fondre

Comment synchroniser les éléments de gauche

REMARQUE : La synchronisation des brûleurs est destinée seulement aux ustensiles qui s'étendent sur deux brûleurs. Les utilisations suggérées s'appliquent aux plaques de cuisson ou aux grandes casseroles ovales.

Pour activer

0DLQWHQHJ]ODWRXFKHSync Burners enfoncée pendant environ une demi-seconde pour brancher les deux brûleurs. Pour régler le niveau de puissance, utilisez l'un ou l'autre des éléments

FRPPHGpFULWjODSDJH W

Pour désactiver

3RXUGpVDFWLYHUODVQFKURQLVDWLRQGHVEUOHXUVDSSXH] sur la touche On/Off sur l'un ou l'autre des brûleurs.

ou 2. Pour désactiver les deux brûleurs, appuyez sur la touche Sync Burners.

49-2001135 Rev. 5

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON:0LVHHQVHUYLfH:L)L-
XPHODJHDYHF%OXHWRRWK®

Mise en service WiFi

Téléchargement de l'application SmartHQ

Appuyez sur la touche WiFi Connect de votre table de cuisson

HWFRPPHQFH]OHMXPHODJH'DQVO¶DSSOLFWDWLRQ6PDUW+4 sélectionnez votre appareil électroménager et suivez les instructions pour commencer le jumelage.

Turning Off the WiFi

0DLQWHQHJQHVWRXFKHV:L)L&RQQHFWHW\$OO2IIWRXW éteindre) enfoncées pendant 3 secondes pour désactiver le WiFi.

Jumelage avec Bluetooth®

Jumelage d'un dispositif Bluetooth®

Appuyez sur la touche Bluetooth Connect de la table de cuisson. La table de cuisson passera en mode Pair (jumelage). Appuyez sur la table de cuisson ou appuyez sur le bouton

&KHI&RQQHFWGXPLFURRQGHVRXGHODKRWWHDFWLYpH8QHIRLV connectée, la table de cuisson affichera « donE » (terminé).

Dispositifs compatibles Comment commencer le jumelage

3RrOHjIULUH+HVWDQ&XH Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile

&DVVHUROH+HVWDQ&XH

Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile

Sondes de précision

Appuyez une fois sur le bouton latéral

Suppression des dispositifs Bluetooth®

0DLQWHQHJQHVWRXFKHV%OXHWRRWK&RQQHFWHW\$OO2IIWRXW éteindre) enfoncées pendant 3 secondes.

REMARQUE : Votre dispositif ne pourra pas effacer un

SpULSKpULTXHXQLTXHRXVSpFLILTXH7RXVYRVDSSDUHLOVMXPHOpV seront effacés. Les appareils que vous souhaitez utiliser

GHYURQWrWUHMXPPhOpVjQRXYHDX

UTILISATION DE LA TABLE DE

CUISSON:3DUWDJH'H3XLVVDQFH9HUURXLOODJHGHODWDEOHGHF XLVVRQ0L
QXWHULH

Partage De Puissance

La table de cuisson de 36 po dispose de 3 zones de

FXLVVRQHWFHOOHGH SRHQD6LGHX[pOpPHQWVG DQV

ODPrPH]RQHVRQWHQFRXUVG¶XWLOLVDWLRQHWTX¶DXPRLQV

XQpOpPHQWHVWDXQLYHDXGHSXLVVDQFHDPD[LPXP+L

OHUpJODJH© +L^aIRQFWLRQQHUDjXQQLYHDXGHSXLVVDQFH réduit. Veuillez
noter que l'affichage ne changera pas.

9RLOjFRPPHQWODSXLVVDQFHHVWSDUWDJpHHQWUHGHX[

pOpPHQWVG DQVODPrPH]RQHGHF XLVVRQ

=RQHGHJD XFKH

=RQHGHGURLWH

7DEOHGHF XLVVRQGH SR

=RQHGHJD XFKH

=RQHFHQWUDOH

=RQHGHGURLWH

7DEOHGHF XLVVRQGH SR

Verrouillage de la table de cuisson

Verrouillage

Appuyez sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes.

Déverrouillage

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

Pour activer la fonction de verrouillage automatique, consultez

ODVHFWLRQ5pJODJHVSUVRQQDOLVpV

Minuterie

6PEROHWPRLQ de verrouillage des commandes

Verrouillage de la table de cuisson verrouillage des commandes

Pour activer

Appuyez sur la touche Timer Select. Pour choisir le nombre de minutes souhaité, appuyez sur les flèches + ou -. La

PLQXWHULHGpPDUUHDXWRPDWLTXHPHQWVHFRQGHVVXLYDQW

O¶DSSXLVXUODWRXFKHRXVLQDWRXFKH7LPHU6HOHFWHVWDSSXpH /D'(/© 21

ªDFWLYpV¶DIILFKHUDDXWRPDWLTXHPHQWORUVTXHOD minuterie est configurée.

Pour désactiver

\$SSXH]EULqYHPHQWVXUODWRXFKH7LPHU6HOHFWSRXUDQQXOHU la

minuterie, ou maintenez l'appui durant 3 secondes. L'alarme se fera entendre de façon continue lorsque le temps se sera

pFRXOpHWFHMXVTX¶jFHTXHODPLQXWHULHVRLWGpVDFWLYpH

REMARQUE :8WLQLVH]ODPLQXWHULHGFXLVQLQHSRXUPHVXUHUOH temps de cuisson ou comme rappel. La minuterie de cuisine ne contrôle pas les éléments de cuisson. La minuterie se désactive

V¶LOQ¶DDXFXQHDFWLYLWpSHQGDQWSOXVGHVHFRQGHV

49-2001135 Rev. 5

UTILISATION DE LA TABLE DE

CUISSON:7pPRLQOXPLQHXLGHVXUIDFHFKDXGH'pWHFWLRQGHQ¶HQOqYHPHQ

WG¶XQH Cuisson de précision

Témoin lumineux de surface chaude

8QWPRLQOXPLQHXLGHVXUIDFHFKDXGHXQSRXU chacun des éléments de cuisson) s'allume lorsque la surface en vitre est chaude et elle demeure chaude

MXVTX¶jFHTXHODVXUIDFHVHVRLWUHIURLGLHjXQSRLQWR il est sécuritaire d'y toucher.

7pPRLQOXPLQHx[GH surface chaude

Détection de l'enlèvement d'une casserole

Lorsqu'on retire une casserole de la surface de cuisson, le niveau de puissance du brûleur est désactivé; La

WRXFKHDUFGXQLYHDXGHSXLVVDQFHFRPPHQFHjFOLJQRWHU Si aucune casserole n'est détectée pendant 25 secondes, la commande est automatiquement désactivée et les témoins s'éteignent.

Arc du niveau de puissance

Cuisson de précision

La fonction de cuisson de précision permet un contrôle précis de la température de certains ustensiles de cuisson afin de procurer de meilleurs résultats.

Activation du mode de cuisson de précision

\$SSXHjVXUODWRXFKHOn/off (Marche/ arrêt) de l'élément souhaité.

2. Appuyez sur la touche Precision Cooking (cuisson de précision).

4. La légende Precision Cooking Degrees (degrés de cuisson

GHSUpFLVLRQV¶DOOXPHUD8WLOLVHjOHFXUVHXURXOHVWRXFKHV et pour régler la température.

3. La légende TAP COOKWARE (touchez l'ustensile de cuisine) clignotera. Activez l'ustensile et assurez-vous qu'il est dans l'élément souhaité.

Ustensiles admissibles

Comment activer

8VWHQVLOHVGHFxLVLQHGH+HVWDQ Cue® Sonde Paragon

7DSHUODSRLJQpH GHSRrOH

8QHSUHVVLQRQVXUERXWRQODWpUDO

REMARQUE : Les appareils de cuisson de précision peuvent

pJDOHPHQWrWUHFRQWU{OpVVXUO¶DSSOLFDWLRQ6PDUW+4

5. La table de cuisson affichera la température cible et le préchauffage. Lorsque la légende Preheating (Préchauffage) disparaît, cela signifie que la température cible a été atteinte.

49-2001135 Rev. 5

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON: Cuisson de précision

Cuisson de précision (suite)

Modes de contrôle de la cuisson de précision

Deux modes de contrôle sont disponibles :

Contrôle par application L'utilisateur communique avec une application sur téléphone intelligent.

Contrôle local L'utilisateur communique avec le brûleur pour régler une température cible et l'utilisation d'une application n'est pas requise.

Contrôle par application

Contrôle local

Après l'activation de votre ustensile intelligent sur le brûleur choisi, ouvrez l'application désignée pour contrôler l'ustensile choisi. Selon l'ustensile et l'application, la température réglée peut s'afficher sur l'afficheur de l'électroménager, dans l'application ou

FDFKpHjODYXH

Après l'activation de votre ustensile intelligent sur le brûleur choisi, tapez sur l'anneau

du brûleur pour régler la température approximative. Le réglage précis se fera en tapant les touches « » ou « ». La température réglée s'affichera. REMARQUE : L'utilisation du mode Application est bloquée dès l'entrée en mode Contrôle local.

49-2001135 Rev. 5

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON:0HQX)RQFWLRQV

Menu Fonctions

\$SSXH]HWPDLQWHQH] la touche All Off (tout éteindre)HW7LPHU (minuterie)HQPrPH temps pendant 3 secondes.

2. Pour naviguer dans le menu Fonctions, utilisez les boutons + et au-dessus de l'afficheur. Pour sélectionner un menu, appuyez sur la touche Timer (minuterie).

3. Pour activer un paramètre, appuyez sur la touche Timer (minuterie).

4. Pour quitter le menu Fonctions, appuyez sur la touche All Off (tout éteindre).

7RXFKH7LPHUPLQXWHULH

Lorsque dans le menu Fonctions

Fonction Paramètres

d'usine

0HQX

Défaut

2SWLRQV

Exigences © 28,^a(IIDFH0HVSDUDPqWUHVSHUVRQQDOLVpVHW

redémarrez les paramètres par défaut. · « Non » – Quitte le menu de réinitialisation d'usine,

puis ramène l'utilisateur au menu principal.

2 Verrouillage de commande

3 ,QWHQVLWp lumineuse de la DEL

© 86(Uª8WLOLDVWHXU/HYHUURXGHFRPPDQGH fonctionnera comme défini dans le verrouillage de commande de la table de cuisson

· « Auto » – En plus du comportement de verrouillage standard (Cooktop Control Lock), la commande sera également verrouillée si aucun brûleur ou

PLQXWHULHQ¶¶DpWpDFWLYpSHQGDQWPLQXWHVDLQVL

TXHVLDXFXQHWRXFKHQ¶¶DpWpHQIRQFpHSHQGDQW secondes.

+LpOHYp GHQXPLQRVLWp U(*UpJXOLHU GHQXPLQRVLWp /R)DLEOH

GHQXPLQRVLWp

4 Bouton de volume

5 Volume d'alarme de la minuterie

6 7RQDOLWp finale de la minuterie

7 8QLWpVGH température

© +Lª/¶¶LQWHQVLWpVRQRUHGHWVRXFKHVWDFWLOHVHVWj

· « Lo » (Faible) : Niveaux de sons de touches tactiles

WHOVTXHGpILQLVGQVOHVIRQFWLRQVLGpDOHPHQW ou plus).

©2))ª7RXVOHVVRQVGHWRXFKHVWDFWLOHVVRQW éteints.

· Les fonctions sonores ne changent pas les niveaux d'émission de tonalité d'alarme.

© +Lª/HQLYHDX'1\$VHUDGpILQLGDQVOHVIRQFWLRQV L'attente sur le niveau du produit est qu'il atteigne G%jPqWUHVGHODWDEOHGHFXLVVRQG%j mètre de la table de cuisson.

· « Lo » : Le niveau DNA sera défini dans les fonctions. L'attente sur le niveau du produit est qu'il atteigne G%jPqWUHGHDWDEOHGHFXLVVRQ

· Cont La tonalité de la minuterie joue en continu

MXVTX¶¶jFHTXHO¶¶XWLOLDVWHXUUHFRQQDLVVHODWRQDOLWp finale de la minuterie.

· « bEEP » : La tonalité finale de la minuterie n'est jouée qu'une seule fois.

49-2001135 Rev. 5

UTILISATION DE LA TABLE DE

CUISSON:)RQFWLRQQHPHQW'H/D&XLVVRQ-,QGXFWRQ%UXLWGHFXLVVRQD

Fonctionnement De La Cuisson À Induction

Les champs magnétiques génèrent un faible courant dans la casserole. Celle-ci agit comme une résistance qui produit de la

FKDOHXUXQHSHXjODIDoRQG¶XQHERELQHUDGLDQWH

/DVXUIDFHGHFXLVVRQHOOHPPrPHQHFKDXIIHSDV/DFKDOHXUHVW

SURGXLWHGDQVOHUpFLSLHQWGHFXLVVRQHWQHSHXWrWUHJpQpUpH tant que le récipient n'est pas placé sur la surface de cuisson.

/RUVTXHO¶pOpPHQWHVWDFWLYpOHUpFLSLHQWFRPPHQFHjFKDXIIHU

immédiatement et son contenu se réchauffe.

La cuisson par induction magnétique nécessite d'utiliser une

EDWWHULHGHFXLVLQHIDEULTXpHjSDUWLUGHPpWDX[IHUUHX][²GHV métaux sur lesquels un aimant se colle, comme le fer ou l'acier.

8WLLOLVHjGHVUpFLSLHQWVGRQWODWDLOOHFRUUHVSRQGjFHOOHGH

O¶pOpPHQW/HUpFLSLHQWGRLWrWUHVXIILVDPPHQWJUDQGSRXUTXHOH

capteur de sécurité active l'élément.

La table de cuisson ne fonctionnera pas si un très petit

XVWHQVLOHHQDFLHURXHQIHULQlpULHXUjODWDLOOHPLQLPDOHHQ largeur)

est placé sur la surface de cuisson lorsque l'appareil

HVWHQIRQFWLRQQHPHQW²FRPPHXQHVS²DXOHQHQDFLHUGHV cuillères, des couteaux et d'autres petits instruments.

Taimllein.

Taimllein.

8WLLOLVHjXQUpFLSLHQWGHODWDLOOHPLQLPDOHSRXUFKDTXH élément. Le matériau du récipient est correct si un aimant se colle sur son fond.

Bruit de cuisson

Batterie de cuisine « bruyante »

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.

/RUVTX¶RQXWLOLVHGHVpOpPHQWVDGMDFHQWVTXLVRQWUpJOpVj certains niveaux de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un son de sifflet aigu ou un bourdonnement intermittent.&HVEUXLWVSHXYHQWrWUHUUpGXLWV ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des éléments. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit.

8QIDLEOHEUXLWGH©ERXUGRQQHPHQW^aHVWQRUPDOQRWDPPHQW avec une puissance élevée.

De faibles sons, tels que des bourdonnements ou des vrombissements, peuvent se produire en fonction des types d'ustensiles de cuisson utilisés. Cela est normal. Des casseroles fabriquées de matières plus lourdes et uniformes comme la fonte émaillée produisent moins de sons que

celles en acier inoxydable multicouche plus légères, ou celles auxquelles on a ajouté un disque sur le fond. La taille de la casserole, l'aplatissement de son dessous et la quantité

G¶DOLPHQWjFXLUHRQWDXVVLXQHIIHWVXUOHYROXPHVRQRUH Certains ustensiles produiront un bourdonnement plus fort

VHORQOHPDWpULDXGDQVOHTXHOLOVVRQWIDEULTXpV,OHVWSRVVLEOH 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.

/HVFDVVHUROHVGRQWODWDLOOHPLQLPDOHQHFRUUHVSRQGSDVj l'élément peuvent produire des sons plus forts. La commande « cherchera » la casserole et un son de cliquetis et de sifflement se fera entendre. Cela peut survenir lorsqu'un élément est allumé ou seulement lorsqu'un élément adjacent est aussi allumé. Consultez le manuel d'utilisation pour la taille

PLQLPDOHGHVXVWHQVLOHVGHFXLVVRQTXLFRUUHVSRQGjFKDCTXH pOpPHQW0HVXUHjVHXOHPHQWOHGHVVRXVSODWHWPDJQpWLTXHGH l'ustensile.

UTILISATION DE LA TABLE DE

CUISSON:&KRL['H/D%RQQH%DWWHULH'H&XLVLQH→8WLLOLVHU

Choix De La Bonne Batterie De Cuisine À Utiliser

Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte

Les bobines d'induction nécessitent une taille de casserole minimale pour fonctionner correctement. Si la casserole est retirée de l'élément durant plus de 25 secondes ou si elle Q¶HVWSDVGpWHFWpHOHYRDQW21PDUFKHGHFWpOpPHQWYD clignoter puis s'éteindre.

8QUpFLSLHQWSOXVJUDQGTXHOHFHUFHGHQ¶pOpPHQWSHXW
rWUHXWLLOLVpFHSHQGDQWODFKDOHXUVHGLIIXVHUDXQLTXHPHQW au-dessus de l'élément.

3RXUGHPHLOOHXUVUpVXOWDWVOHUpFLSLHQWGRLWrWUHHQFRQWDFW
727\$/DYHFODVXUIDFHYLWUpH

Diamètre minimal du
récipient FP´

Diamètre minimal du
récipient FP ´

Diamètre minimal du
récipient FP´

Diamètre minimal du
récipient FP´

Ne laissez pas le fond du récipient toucher la bordure métallique de la table de cuisson ou chevaucher les commandes de la table de cuisson.

Pour de meilleures performances, faites correspondre la taille du récipient avec la taille de l'élément. L'utilisation d'un petit

UpFLSLHQWVXUXQJUDQGEUOHXUJpQpUHUDPRLQVGHSXLVVDQFHj n'importe

quel niveau.

7DEOHGHFXLVVRQG¶XQHODUJHXUGHFP´8WLLOLVH]ODGLPHQVLRQ de
casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.

Batterie de cuisine adaptée

8WLLOLVH]XQHEDWWHULHGHFXLVLQHGHTXDOLWpjIRQGPDVVLISRXU
XQHHPHLOOHXUHUUpSDUWLWLRRQGHODFKDOHXUHWPrPHGHPHLOOHXUV
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
jLQGXFWRQ8WLLOLVH]XQDLPDQWSRXUWHVWHUODYDOLGLWpG¶XQH batterie
de cuisine.

/HVUpFLSLHQWVjIRQGSODWGRQQHQWOHVPHLOOHXUVUpVXOWDWV/HV
UpFLSLHQWVjERUGRXVWULpVSHXYHQWrWUHXWLLOLVpV Les récipients ronds
donnent de meilleurs résultats. Les
UpFLSLHQWVjIRQGFRRXUEHRXLQFOLQpQHFKDXIIHURQWOHVVDOLPHQWV de
manière homogène.

3RXUODFXLVLQHDXZRNXLWLLOLVH]XQZRNjIRQGSODW1¶XWLLOLVH]
SDVGHZRNSRVpVXUXQVRFOHFLUFXODLUH

Diamètre minimal du
récipient FP´

Diamètre minimal du
récipient FP´

Diamètre minimal du
récipient FP´

Diamètre minimal du
récipient FP´

Diamètre minimal du
récipient FP´

7DEOHGHF XLVVRQG¶XQHODUJHXUGHFP´8WLLOLVH]ODGLPHQVLRQ de
casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.

8WLLOLVH]GHVUpFLSLHQWVjIRQGSODW 8WLLOLVH]XQHSODTXHFKDXIIDQWH

8WLLOLVH]XQZRNjIRQGSODW

49-2001135 Rev. 5

UTILISATION DE LA TABLE DE
CUISSON:&KRL[‘H/D%RQQH%DWWHULH’H&XLVLQH–8WLLOLVHU

Choix De La Bonne Batterie De Cuisine À Utiliser (Suite)

Recommandations sur la batterie de cuisine

/DEDWWHULHGHF XLVLQHGRWLrWUHHQFRQWDFWWRWDODYHFODVXUIDFH
de l’élément de cuisson.

8WLLOLVH]GHVUpFLSLHQWVjIRQGSODWGRQWODWDLOOHFRUUHVSRQGj
O¶pOpPHQWGHF XLVVRQHWjODTXDQWLWpG¶DOLPHQWVjSUpSDUHU
/HVSODTXHVSXRUF XLVVRQjLQGXFWRQ1 (VRQW3\$6 recommandées.

INCORRECTE

CORRECTE

Le récipient n’est pas centré sur la surface de l’élément de
cuisson.

Le récipient est correctement centré sur la surface de l’élément de cuisson.

Le fond ou les côtés du récipient sont recourbés ou inclinés.

Le fond du récipient est plat.

Le récipient ne correspond pas jODWDLOOHPLQLPDOHUHTXLVHSDU
l’élément de cuisson utilisé.

/HUpFLSLHQWFRUUHVSRQGjRX dépasse la taille minimale
requisse par l'élément de cuisson utilisé.

Le fond du récipient repose sur la bordure de la table de cuisson ou ne repose pas
complètement
sur la surface de l'élément de cuisson.

Le fond du récipient repose entièrement sur la surface de
l'élément de cuisson.

8QPDQFKHWURSORSXUGLQFOLQHOH récipient.

Le récipient est correctement équilibré.

Le fond du récipient est partiellement magnétique.

Le fond du récipient est entièrement magnétique.

49-2001135 Rev. 5

ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Nettoyage de la vitre de la table de cuisson

Nettoyage de la vitre de la table de cuisson (Suite)

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

\$YDQWG¶XWLOLVHUODWDEOHGHFXLVVRQSRXUODSUHPLqUHIRLV nettoyez-la
avec un nettoyant pour table de cuisson en

YLVURFpUDPLTXH&HODFRQWULEXHjSURWpJHUOHGHVVXVHW facilite le
nettoyage.

2. L'utilisation régulière d'un nettoyant pour table de cuisson

HQYLWURFpUDPLTXHDLGHUDjFRQVHUYHUO
DVSHFWQHXIGH celle-ci.

3. Secouez bien le nettoyant en crème. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour
table de cuisson en vitrocéramique directement sur celle-ci.

8WL0LVH]XQHVVHUYLHWWHGHSDSLHURXXQHpSRQJHQHWWRDQWH antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.

8WL0LVH]XQOLQJHVHFRXXQHVVHUYLHWWHGHSDSLHUSRXUUHWLUHU tous les r sids de nettoyage. Nul besoin de rincer.

REMARQUE :,OHVWWUqVLPSRUWDQWGH1(3\$6FKDXIIHUODWDEOH de cuisson avant son nettoyage complet.

Ceramic Cooktop Cleaner

Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale.

8WL0LVH]XQQHWWRDQWSRXUWDEOH de cuisson en vitrocéramique.

Pour les vid es et les instructions de nettoyage, QXPpULVH]OHFRGH45DYHF votre appareil intelligent.

R sids Calcinés

REMARQUE :9RXVSRXYH](1'200\$*(5ODVXUIDFHHQ

YLVURFpUDPLTXHVLYRXVXWL0LVH]GHVWDPSRQVjUpFXUHUGLIpUHQWV de ceux recommandés.

/DLVVH]ODWDEOHGHFGLVVRQUHIURLGLU

eWHQGH]TXHOTXHVVJRXXWHVGHQHWWRDQWSRXUWDEOHGH cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des r sids calcinés.

3.   l'aide d'une éponge nettoyante antirayures pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez la zone des r sids en appliquant une pression au besoin.

4. S'il reste des r sids, répétez les étapes ci-dessus selon le besoin.

5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les r sids retirés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en  ramique et une serviette de papier.

R sids Calcinés Difficiles   Enlever

/DLVVH]ODWDEOHGHFGLVVRQUHIURLGLU

8WL0LVH]XQJUDWWRLUjODPHGHUDVRLUjWUDQFKDQWXQLTXH

SODFpjFRQWUHODVXUIDFHHWJUDWWH]ODVDOLVVXUH,OVHUD nécessaire d'appliquer une pression sur le grattoir pour retirer les r sids.

\$SUqVO¶XWL0LVDWLRQGXXJUDWWRLUjODPHGHUDVRLUpWHQGH] quelques

gouttes de nettoyant pour table de cuisson en

YUWURFpUDPLTXHVXUWRXWHODJRQHGHVUpVLGXVFDOFLQpV8WLOLVHJ 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.

8WLOLVHJXQHPSRQJHQHWWRDQWH antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique

2QSHXWVHSURFXUHUXQJUDWWRLUSRXUWDEOHGHFXLVVRQHJ

vitrocéramique et tous les produits recommandés dans nos Centres de pièces. Voyez les instructions dans la section «

\$VVLVWDQFH\$FFHVVRULUHV^a REMARQUE :N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

49-2001135 Rev. 5

ENTRETIEN ET NETTOYAGE: Nettoyage de la vitre de la table de cuisson

Nettoyage de la vitre de la table de cuisson

Traces De Métal Et Rayures

9HLOOHJjQHSDVJOLVVHUGHDPDUPLWHVQLGHFDVVHUROHVHQ travers de la table de cuisson. Cela laisserait des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson.

,OHVWSRVVLEOHGHIDLUHGLVSDUDvWUHFHVPDUTXHVjO¶DLGHG¶XQ 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

UHYrWHPHQWHQDOXPLQLXPRXHQFXLYUHV¶DVVqFKHQWj

ODVXLWHG¶XQHPSXOOLWLRQOHUHYrWHPHQWSHXWODLVVHUXQH

décoloration noire sur la table de cuisson.

2QGRLWDORUVQHWWRHUODGpFRORUDWLRQLPPpGLDWHPHQW

DYDQWGHFKDXIIHUjQRXYHDXFDUHOHHSRXUUDLVV¶DYpUHU 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

jQHWWRHU

Dommages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues

,OIDXWDSSRUWHUXQVRLQSDUWLFXOLHUDXQHWWRDJHGHVVXEVDQFHVFK
DXGHVDILQGHSUpYHQLUO

HQGRPPDJHPHQWSHUPDQHQWGHOD 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

FKDXGV8QVRLQSDUWLFXOLHUGRLWrWUHSULVORUVGXQHWWRDJHGHVVXEVDQFHVFKDXGHV

Assurez-vous d'utiliser un grattoir avec lame de rasoir neuve.

N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

e WHLJQHjWRXWHVOHVpOpPHQWVGHVXUIDFH5HWLUHjOHV casseroles chaudes.

2. Port de gants de four isolants :

D 8 WLLOLVHjXQJUDWWRLUjODPHGHUDVRLUjWUDQFKDQWXQLTXH pour retirer le débordement dans une zone froide de la table de cuisson.

E 1 HWWRHjOHGpERUGHPHQWjO¶DLGHGHVHUYLHWWHVGH papier.

7 RXWGpERUGHPHQWUpVLGXHOGRLWrWUHODLVVpWDQWTXHOD 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

GpMjGHVSLTUHVHWGHVLQGHQWDWLRQVODWDEOHGHFXLVVRQHQ

YLVURFpUDPLTXHGRLWrWUHUHPSODFpH'DQVFHFDVO¶LQWHUYHQWLRQ d'un

technicien en réparation sera nécessaire.

49-2001135 Rev. 5

TRUCS DE DÉPANNAGE

Trucs de dépannage ... \$YDQWG¶DSSHOHUOHVHUYLEFHjODFOLHQQWqOH

eFRQRPLVHjGXWHPVHWGHO¶DUJHQW&RQVXOWHjOHVWDEOHDX[GHVSDJHV
VXLYDQWHVHWYRXVQ¶DXUHjSHXWrWUHSDVj

DSSHOHUOHVHUYLEFHjODFOLHQQWqOH6LXQHHUUHXUVHSURGXLWGDQVO¶XW
LOLVDWLRQGHHVFRPPDQGHVXQFRGHGHGpIDLOODQFH

V¶DIILFKHUD1RWHjOHFRGHG¶HUUHXUHWFRQWDFWHjOHVHUYLEFH5HJDUGHj

OHVYLGpRVG¶DLGHHWOD)\$4VXU Electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service.

Problème

Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou la cuisson est lente

Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement Témoin de l'arc du niveau de puissance clignotant

Rayures sur la surface vitrée de la table de cuisson

Zones décolorées sur la table de cuisson

Plastique fondu sur la surface Trou (ou échancrure) dans la table de cuisson Touches du clavier inopérantes

La détection/mesure de taille du récipient ne fonctionne pas correctement

Bruit

Cause possible

8WLOLVDWLRQG¶XQUpFLSLHQWLQFRUUHFW

Que faire?

8WLOLVHjGHVUpFLSLHQWVUHFRRPPDQGpVSRXUO¶LQGXFwLRQjIRQG

SODWHWTXLFRUUHVSRQGHQWjODWDLOOHGHO¶pOpPHQWGHVXUIDFH

5pJODJHVLQFRUUHFWVGHVFRPPDQGHVGHODWDEOH Vérifiez que la commande

appropriée est réglée correctement

de cuisson.

pour l'élément de surface utilisé.

7SHLQFRUUHFWGHUpFLSLHQW

8WLOLVHjXQDLPDQWSRXUYpULILHUTXHOHUpFLSLHQWHVWFRPSDWLEOH
avec l'induction.

5pFLSLHQWWURSSHVLW

0DXYDLVHSRVLWLRQGxUpFLSLHQW Les touches +, – ou de verrouillage ont été
touchées avant la mise en marche de l'élément.

7pPRLQ©21^aTXLFOLJQRWHODGLPHQVLRQGHODFDVVHUROH

HVWLQIpULHXUHjODWDLOOHPLQLPXPGHO¶pOpPHQW&RQVXOWHjOD

VHFWLRQ8WLOLVDWLRQG¶XQHEDWWHULHGHFXLVLQHjODWDLOOHFRUUHFW
H

Centrez le récipient sur l'anneau de cuisson.

Consultez le chapitre « Fonctionnement des éléments de cuisson ».

8WLOLVDWLRQGHPDXYDLVHVpWKRGHVGHQHWWRDJH

8WLOLVHjOHVSURFpGXUHVGHQHWWRDJHUHFRPPDQGpHV&RQVXOWHj la
section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.

8WLOLVDWLRQG¶XQUpFLSLHQWDYHFGHVdVSpULWpVVXU le fond ou présence
de particules (sable ou sel) entre le récipient et 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.

4XHOTX¶XQDIDLWJOLVVHUUpFLSLHQWjODVXUIDFHGH 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 C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle

table de cuisson légèrement colorée.

est chaude. C'est un phénomène temporaire qui disparaîtra

lorsque la vitre refroidira.

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.

8QPpODQJHVXFUpFKDXGDpWpSURMHWpVXUOD table de cuisson.

Contactez un technicien qualifié pour un remplacement.

Le clavier est sale.

Nettoyez le clavier.

8QIXVLEOHGHYRWUHGRLPLFLOSHXWDYRLUJULOOpRX le disjoncteur a sauté.
L'objet, tel qu'un ustensile ou des débris, est situé au-dessus de l'interface de contrôle.
Le liquide est situé au-dessus de l'interface de commande

5HPSODFHJ]OHIXVLEOHRXUpLQLWLDOLVHJ]OHGLVMRQFWHXU Supprimer l'objet
de l'interface de contrôle Nettoyez l'interface de commande pour retirer le liquide.

8WLLOLDWLRQG¶XQHEDWWHULHGHFXLVQLQHLQFRUUFHWH

0DXYDLVSRVLWLRQQHPHQWGXUpFLSLHQW

5pJODJHVLQFRUUFHFWVGHVFRPPDQGHVGHODWDEOH de cuisson.

'HVEUXLWVSHXYHQWrWUHHQWHQGXXV bourdonnement, sifflement et ronflement

8WLOLVH]XQUpFLSLHQWSODWFRPSDWLEOHDYHFO¶LQGXFwLRQHWTXL
FRUUHVSRQGjODWDLOOHPLQLPDOHUHTXLVHSDUO¶pOpPHQWXWLOLVp
&RQVXOWH]ODVHFWLRQ8WLOLVDWLRQG¶XQHEDWWHULHGHFXLVLQHjOD
taille correcte. Assurez-vous que le récipient est centré sur l'élément de surface
correspondant. Vérifiez le réglage correct de la commande.
Ces bruits sont normaux. Consultez la section Bruit de cuisson.

49-2001135 Rev. 5

TRUCS DE DÉPANNAGE

Trucs de dépannage ... \$YDQWG¶DSSHUOHVHUyLFHjODFOLHQWqOH

Problème

Cause possible

Le bouton Precision Cooking émet une tonalité d'erreur lorsqu'on le presse une fois Il est impossible d'apparier ou d'activer la casserole lorsque je tape la poignée

Des ustensiles de cuisson de précision ne sont pas appariés, de sorte qu'il est impossible d'activer le mode de cuisson de précision. La tape n'est pas suffisamment forte.

La pile dans la casserole est faible ou épuisée.

8WLOLVDWLRQGHSLqFHVGHFDVVHUROHGLI¶pUHQWHV

Problèmes techniques mineurs ou de rendement y compris lire une température de réglage de 20 °F ou 100 °F L'appareil a annulé le mode de cuisson de précision

/HORJLFLHOQ¶HVWSDVjMRXU

La pile dans l'ustensile est faible ou épuisée. /HORJLFLHOQ¶HVWSDVjMRXU

Que faire? Connectez un ustensile de cuisson de précision.

7DSH]IHUPHPHQWODFDVVHUROHGHX[IRLVRXFRJQH] sur le capuchon d'extrémité en plastique noir.

5HPSODFH]ODSLOH\$\$\$HQO¶LQVWDOODQWDYHFOHS{OHSRVLWLI vers l'extérieur de la poignée. Vérifiez que la casserole est dotée d'un capuchon d'extrémité qui se dévisse de l'extrémité de la poignée. Les casseroles dotées d'un module ovale avec O¶LQVFULSWLRQ©+HVWDQ&XH® » ne sont pas compatibles avec les électroménagers GEA.

&RQQHFWH]YRWUHDSSDUHLOjO¶DSSOLFDWLRQ6PDUW+4HW
PHWWH]OHORJLFLHOjMRXU
5HPSODFH]ODSLOH\$\$\$GDQVODFDVVHUROHRXFKDUJH] la sonde.
&RQQHFWH]YRWUHDSSDUHLOjO¶DSSOLFDWLRQ6PDUW+4HW
PHWWH]OHORJLFLHOjMRXU

Impossible d'atteindre la température réglée en mode de cuisson de précision.

Votre ustensile de cuisson de précision est devenu hors de portée. Votre ustensile de cuisson de précision a eu un problème de calcul.

Cela peut indiquer un problème avec l'ustensile. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'ustensile.

L'appareil a perdu la communication avec votre ustensile de cuisson de précision. La combinaison de certaines techniques de cuisson et de réglages de température peuvent déclencher une anomalie de l'algorithme de mesure de la température.

Cela peut indiquer un problème avec l'ustensile ou l'appareil. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'ustensile ou de l'appareil.

5HGpPDUUH]OHPRGHGHFXLVVRQGHSUpFLVLRQHWVLOH
SUREOqPHSHUVLVWHGDQVOHVPrPHVFRQGLWLRQVHWTX¶LO n'est pas constant dans les autres cas d'utilisation, contactez le fabricant de l'appareil.

/¶HDXERXLOODQWHRXODFXLVVRQG¶DOLPHQWVjEDVH
GHOLTXLGHjGHVWHPSpUDWXUHVpOHYpHVHQWUDvQHUD une stabilisation de température proche de la température réglée.

8WLLOLVH]OHVUpJODJHVGHWHPSpUDWXUHsRXUODIULWXUH
jODSRrOHVDXWHUHWVDLVLUORUVTXHYRXVXWLLOLVH]GHV

XVWHQVLOHVGHFVXLVLQH+HVWDQ&XHRXXQFDSWHXUGH table de cuisson de précision conventionnel intégré.

/HFDSWHXUGHWDEOHGHFVXLVVRQGHSUpFLVLRQSHXWrWUH utilisé pour contrôler les températures du liquide entre

HW)SRXUODFXLVVRQOHQWHOHPLMRWDJHHWOHV techniques de cuisson avancées comme celle du sous vide.

22

49-2001135 Rev. 5

Note:

49-2001135 Rev. 5

23

GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée couvrant la table de cuisson électrique GE Appliances

\$JUDIHJLFLYRWUHUHhX8QHSUHXHYHGHO¶DFKDWRLJLQDOHVWUHTXLVH
SRXUO¶DFFqVjOµHQWUHWLHQHWDX[UpSDUDWLRQVHQYHUWXGHODJDUDQ
WLH

electromenagersGE.ca

7RXWHQWUHWLHQRXUpSDUDWLRQHqYHUWXGHODJDUDQWLHHVWIRXUQLS
DUQRV&HQWUHVg¶HQWUHWLHQHWGHUpSDUDWLRQGHO¶XVLQHRSUXQ

technicien autorisé de Customer Care®. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez
notre site electromenagersge.ca/soutienapres-venteRXWpOpSKRQH]*

(\$SSOLDQFHVj9HXLOOHJDYRLUYRVQXPpURVGHVpULHHWGHPRGqOHjSRUWpH
GHPDLQ 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 j*

(\$SSOLDQFHVGPDPOLRUHUODTXDOLWpGHVHVSURGXLWV6LYRXVQHVRXKDL
WHJSDVWUDQVPHWWUHOHVGRQQpHVGHYRWUHDSSDUHLOj*(Appliances,
veuillez aviser votre technicien de s'en abstenir au moment de la visite de service.

Durant une période de

Un an depuis la date d'achat d'origine

GE Appliances remplacera

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'oeuvre 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.

8QHLQVWDOODWLRQXQHOLYUDLVRQRXXQHQUHHLHQLQDGpTXDWV

8QHSDQQHGXSURGXLWVXLWHjXQHXLWLOLVDWLRQDEXVLYHRX

inadéquate, une modification, un usage autre que celui auquel il a été destiné ou un usage commercial.

/HUHPSODFHPHQWGHVIXVLEOHVGHYRWUHUUpVLGHQFHRXOH réenclenchement

des disjoncteurs. /HVGRPPDJHVDXSURGXLWFDXVpVSDUXQDFFLGHQWXQ

incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.

/HVGRPPDJHVLQGLUHFWRXDFFLGHQWHOVDXVpVSDUGHV défaillances

possibles de cet appareil. /HVGRPPDJHVXUYHQXVDSUqVODOLYUDLVRQ

/HVVHUYLFHVpLOHVWLPSRVVLEOHGpDYRLUDFFqVDSURGXLW

/HVVHUYLFHSRXUUpSDUHURXUHPsODFHUOHVDPSRXOHVj l'exception des
lampes DEL.

→SDUWLUGXHUMDQYLHUOHVGRPPDJHVFRVPpWLTXHVj

ODWDEOHGHFXLVVRQHQLWURFpUDPLTXHWHOVTXH²PDLVSDV

VHXOHPHQW²pFDLOODJHUDXUHVRXUUpVLGXVFXLWVTXLQHVRQW

SDVUDSSRUWpVVRXVMRXUVGHSXLVOpLQVWDOODWLRQ

→SDUWLUGXHUMDQYLHUOHV GRPPDJHVjODWDEOHGHFXLVVRQ causés par un
impact ou un mauvais usage. Voyez l'exemple.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

9RWUHVHXOHWXQLTXHUHFRXUVHVWODUpSDUDWLRQGXSURGXLWVHORQOH
VGLVSRVLWLRQVGHODSUpVHQWHJDUDQWLHOLPLWpH7RXWHV
JDUDQWLHVLP SOLFLWHVFRPSULVOHVJDUDQWLHVLP SOLFLWHVGHTXDOLWp
PDUFKDQGHHWG¶DGpTXDWLRQjXQXVDJHVSpFLILTXHVRQW
OLPLWpHVjXQDQRXjODSOXVFRXUWHSpULRGHSHUPLVHSDUODORL

&HWWHJDUDQWLHOLPLWpHHVWRIIHUWHjO¶DFKHWHXULQLWLDOHWjWRXWS
URSULpWDLUHVXEvpTXHQWG¶XQSURGXLWDFKHWpSRXUXVDJHGRPHVWLTX
HDX[

eWDWV8QLV6LOHSURGXLWHVWVLWXpGDQVXQHORFDOLWpRXQUpSDUDWHX
UDXWRULVp*(\$SSOLDQFHVQ¶HVWSDVGLVSRQLEOHYRXVSRXUULH]
HQFRXULUGHVIUDLVGHGpSODFHPHQWRXGHYRLUDFKHPLQHUOHSURGXLWjX
QUpSDUDWHXUDXWRULVp*(\$SSOLDQFHVSRXUIDLUHUpSDUHU
O¶DSSDUHLO(Q\$ODVNDODJDUDQWLHOLPLWpHH[FOXWOHVIUDLVG¶H[SpGLWL
RQHWOHVYLVLVHVGHVHUYLfHjYRWUHGRPLFLOH&HUWDLQVeWDWVRX

provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie limitée vous

DFFRUGHGHVGURLWVSDUWLFXOLHUVFHVGHUQLHUVSRXYDQWV¶DFFRPSDJ
QHUG¶DXWUHVGVURLWVTXLYDULHQWG¶XQeWDWRXG¶XQHSURYLQFHj l'autre.

Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou

HQFRUHOHEXUHDXGXSURFXUHXUJpQpUDOGHO¶eWDW

\$X&DQDGD&HWWHJDUDQWLHHVWRIIHUWHjO¶DFKHWHXULQLWLDODLQVLTX¶
jWRXWSURSULpWDLUHVXEvpTXHQWG¶XQSURGXLWDFKHWpDX

&DQDGDHQYXHG¶XQHXLVDWLRQGRPHVWLTXHDX&DQDGD6LOHSURGXL
WVHVVLWXHGDQVXQHjRQHRDXFXQUpSDUDWHXUDJUppSDU *(Q

HVWGLVSRQLEOHYRXVGHYUHjSHXWrWUHDVVXPHUOHVIUDLVGHGpSODFHPH
QWGHFHOLFLRXDSSRUWHUOHSURGXLWjXQDWHOLHUGH 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

DILQGHUpSRQGUDHX[VSFLILFDWLRQVGH*

('DQVFHUWDLQVeWDWVRXSURYLQFHLOHVWLQWHUGLWG¶H[FOXUHRXGHOLP

LWHUOHVGRPPDJHV
LQGLUHFWRXDFHVVRLUHV,OHVWDORUVSRVVLEOHTXHOHVOLPLWDWLRQV
RXH[FOXVLRQVFLGHVVXVQH
DSSOLTXHQWSDVGDQVYRWUHFVD/D
SU_pVHQWHJDUDQWLHYRXVFRQlqUHGHHVGURLWVMXULGLTXHVVS_pFLILTXHV9
RXVSRXYH]EpQpILFLHUG
DXWUHVVGURLWVTXLYDULHQWG
XQeWDW RXG
XQHSURYLQFHjO
DXWUH3RXUFRQQDvWUHOHVVGURLWVGRQWYRXVEpQpILFLH]FRPPXQLTXHJDY
HFOHEXUHDXGHV5HODWLRQVDYHFOHV consommateurs de votre région ou de
votre province.

Garant : GE Appliances, a Haier company

Garant au Canada : MC Commercial

/RXLVYLOOH.<

%XUOLQJWRQ21/5%

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

RXHQFRPSRVDQWOHGXUDQWOHVKHUHVQRUPDOHVGHEXUHDX/HVHUYLFIH
DSUqVYHQWH*(\$SSOLDQFHVVHUDWRXMRXUV disponible après l'expiration de
votre garantie. Au Canada : Communiquez avec votre fournisseur de garantie prolongée
local.

ACCESSOIRES

Accessoires

Vous êtes à la recherche d'autres articles?

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

5HSRUWHJYRXVjODSDJHGX6RXWLHQDXFRQVRPPDWHXU pour des renseignements sur l'accessibilité téléphonique et en ligne. Les produits suivants et d'autres encore sont offerts :

Pièces

Plaque chauffante Nettoyant et polisseur pour acier inoxydable

49-2001135 Rev. 5

25

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

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

\$\$\$OLDQFHVKHXUHVSDUMRXUWRXVOHVMRXUVGHO¶DQQpH9RXVSRXYHJDXV
VLWURXYHUG¶DXWUHVIRUPLGDEOHVSURGXLWV *

(\$\$SOLDQFHVHWWLUHUDYDQWDJHGHWRXVQRVVHUYLFBVG¶DVVLVWDQFHH
QOLJQH\$X[eWDWV8QLVGEAppliances.com Au Canada : ElectromenagersGE.ca

Enregistrez votre électroménager

(QUHJLVWUHJYRWUHQRXHYHODSSDUHLQHOLJQHDXPRPHQWTXYLRXVFRQYL
HQWOHPLHX[/¶HQUHJLVWUHHPHQWGHYRWUHSURGXLW 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.

\$X[eWDWV8QLVGEAppliances.com/register Au Canada :

electromenagersge.ca/soutien-apres-vente

Service de réparation

8QVHUYLEFHGHUpSDUDWLRQH[SHUW*

(\$SSOLDQFHVHURXYHjTXHOTXHVSDVGHFKHjYRXV5HQGHjYRXVVXUQRWU
HVLWH

HWSURJUDPPHjYRWUHFRQYHQDQFHXQHYLVLWHGHUpSDUDWLRQjQ¶LPSRU

WHTXHOMRXUGHO¶DQQpH \$X[eWDWV8QLVGEAppliances.com/service

RXFRPSRVHjOHGXUDQWOHVKHUXHVQRUPDOHVGHEXUHDx Au Canada :

electromenagersge.ca/soutien-apres-venteRXFRPSRVHjOH

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

WRXMRXUVGLVSRQLEOHVDSUqVO¶H[SLUDWLRQGHODJDUDQWLH\$X[eWDWV8
QLVGEAppliances.com/extended-warranty

RXFRPSRVHjOHGXUDQWOHVKHUXHVQRUPDOHVGHEXUHDx

Au Canada : Electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongeeRXFRPSRVHjOH

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/connectRXFRPSRVHjOH

Au Canada : electromenagersge.ca/connected-appliances

Pièces et accessoires

/HVSHUVRQQHVDDQWOHVFRPSpWHQFHVUHTXLVHVSXRUpSDUHUHOHVPrP
HVOHXUVDSSDUHLVSHXYHQWUHFHYRLU

GLUHFWHPHQWjODPDLVRQGHVSLqFHVRXDFHVVRLUHVHVFDUWHV9,6\$0DV

WHU&DUGHW'LVFRYHUVRQWDFHSPHV Commandez en ligne 24 heures par jour.

\$X[eWDWV8QLVGEApplianceparts.comRXSDUWpOpSKRQHDXGXUDQWOHVKHUXU

HVQRUPDOHVGHEXUHDx 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.

/HVFRQVRPPDWHXUVDX&DQDGDGRLYHQWFRQVXOWHUOHVSDJHVMDXQHVS
XUFRQQDvWUHOHFHQWUHGHHVHUYLFH0DEHOHSOXVSURFKH visiter notre site
Web au electromenagersge.ca/pieces-filtres-et-accessoiresRXFRPSRVHUOH

Communiquez avec nous

6LYRXVQ¶rWHVSDVVDWLVIDLWGXXVHUYLFHDSUqVYHQWHGH*
(\$SSOLDQFHVFRPPXQLTXHJ]DYHFQRXVGHSXLVQRWUHVWLWH:HE
HQIRXUQLVVDQWWRXVOHVGpWDLOVGRQWYRWUHQXPpURGHWPpOpSKRQHRX
pFULYHJ]j \$X[eWDWV8QLV*HQHUDO0DQDJHU&XVWRPHU5HODWLRQV_*
(\$SSOLDQFHV\$SSOLDQFH3DUN_/RXLVYLOOH.< GEAppliances.com/contact
\$X&DQDGD'LUHFWRU&RQVXPHU5HODWLRQV0DEH&DQDGD,QF_6XLWH)DFWR
U/DQH_0RQFWRQ1%(&0 Electromenagersge.ca/fr/contactez-nous

26

,PSULPpDX[eWDWV8QLV

49-2001135 Rev. 5

Por Inducción Electrónica
PLACA DE COCCIÓN

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Funciones de la Placa de Cocción. 7

Uso de los Elementos de Cocción 9

Apagado del Quemador(es). 9

Selección de las Configuraciones de la Placa de Cocción 10

Cómo Sincronizar los Elementos Izquierdos 10

Conexión Wi-Fi 11

Emparejamiento a Través de Bluetooth® 11

Distribución De Energía 12

Bloqueo de la Placa de Cocción 12

12 Temporizador	12 Indicador Luminoso de Calor
.	13 Detección de Retiro del
Recipiente de Cocción	13 Cocción de Precisión
.	13 Menú de Configuraciones
La Cocción	15 Cómo Funciona
Por Inducción	16 Ruido de la Cocción
.	16 Cómo Elegir El Mejor
Recipiente De Cocción.	17
CUIDADO Y LIMPIEZA	
Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio	18
CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	21
GARANTÍA LIMITADA.	24
ACCESORIOS	25
SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR	26

MANUAL DEL PROPIETARIO

PHP7030, PHP7036 PHP9030, PHP9036

Escriba el modelo y los números de serie a continuación: Modelo No: _____

Serial No: _____ Los puede encontrar en la etiqueta que está debajo de la superficie de la estufa.

GE es una marca registrada de General Electric Company. Fabricado bajo licencia de marca. 49-2001135 Rev. 5 07-25

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.

2

49-2001135 Rev. 5

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

8VHHVWHDSUDWRVYORFRQHOREMHWLYRSDUDHOTXHIXH creado, como se describe en este Manual del Propietario.

6ROLFLWHTXHXQLQVWDODGRUFDOLILFDGRLQVWDOHVXHVWXID que esté adecuadamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.

&XDOTXLHUDMXVWHUHSUDUDFLYQRVHUYLFLRWpFQLFRQR recomendado específicamente en este manual deberá ser realizado SOLO por un instalador o técnico del servicio con calificación en estufas.

\$QWHVGHUHDOLJDUFXDOTXLHUFODVHGHUHSUDUDFLYQ desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.

\$VHJ~UHVHGHHTXHWGRGRVORVPDWHULDHVGHHHPEDODMHVHDQ retirados de la estufa antes de su uso, a fin de evitar que los mismos se incendien.

(YLWHUDRQHVRRLPSDFWRVVRREUHODVSXHUWDVGHYLGULR placas de cocción o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios.

1RFRFLQHVREUHXQSURGXFWRFRQXQYLGULRURWR6H podrán producir descargas, incendios o cortes.

1RGHMHODORVQLxRVVRORVRVLQDWHQFLyQHGXQiUHD donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.

PRECAUCIÓN

No guarde ítems de interés

para los niños en los gabinetes que están sobre o en la

parte superior de una estufa; si los niños trepan sobre la

estufa para alcanzar estos artículos podrán sufrir lesiones

graves.

1XQFDXVHHOHOFWURGRPpVWLFRSDUDFDOHQWDUR calefaccionar la habitación.

1RSHUPLWDTXHQDGLHVHWUHSVHSDUHRFXHOJXHGH la puerta del horno, del cajón o la placa de cocción. Se podrá dañar la estufa o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.

6yORXVHDJDUUDGHUDVVHFDVODVDJDUUDGHUDVK~PHGDV o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas tengan contacto con las unidades de la superficie ni con los elementos para calentar del horno. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.

1RWRTXHORVTXHPDGRUHVSDQFKDVHQDOJXQRV

PRGHORVSDUULOODVHQDOJXQRVPRGHORVODVXSHUILFLH de cocción o los elementos calefactores del horno, ni la superficie interior del horno. Estas superficies podrán permanecer lo suficientemente caliente como para quemar durante un período de tiempo prolongado luego de la cocción, incluso aunque ya no parezcan estar encendidas o calientes.

Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente hasta que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen quemadores o elementos calefactores, parrillas

HQDOJXQRVPRGHORVVXSHUILFLHGHFRFFLyQaberturas de la ventilación del horno, superficies cercanas a las aberturas, grietas alrededor de la puerta del horno, partes con marcos metálicos por encima de la puerta, cualquier protección trasera, o repisas ubicadas encima de una superficie de cocción.

1RFDOLHQWHUHFSLHQWHVFHUUDGRVGHDPHQWRV3RGUtd haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.

&RFLQHODFRPLGDFRPSOHWDPHQWHSDUDHYLWDUTXHVH

SURGXJFDQHQIHUPHGDGHVDSUWLUGHODFRPLGD86'\$ FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima

SDUDXQDFRPLGDVHJXUD8WLOLFHXQWHUPyPHWURSDUD tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.

0DQWHQJDOLPSLDODFDPSDQDGHQYHQWLQDGRUORVILQWURV de grasa, con el fin de conservar una buena ventilación y de evitar incendios con grasa. En caso de INCENDIO, apague el ventilador. Si el extractor se encuentra en funcionamiento, podrá esparcir las llamas.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

49-2001135 Rev. 5

3

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA ESTUFA

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

1RDOPDFHQHRXWLOLFHPDWHULDOHVLQIODPDEOHVGHQWURGH un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.

1XQFDXVHYHVWLPHQWDVKROJDGDVRDPSOLDVPLHQWUDV utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.

1RSHUPLWDTXHODJUDVDGHDODFRFFLyQXRWURVPDWHULDOHV inflamables se acumulen dentro de la estufa o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.

1RJXDUGHPDWHULDOHVLQIODPDEOHVQLtWHPVVHQVLEOHVDOD temperatura dentro del electrodoméstico.

/LPSLHODVFDPSDQDVGHYHQWLQDFLyQGHIRUPDIUHFXHQWH No se debe permitir la acumulación de grasa en la campana o el filtro.

(QDOJXQRVPRGHORVFuncionamiento Remoto – Este electrodoméstico permite su configuración para permitir un funcionamiento remoto en cualquier momento.

ADVERTENCIA EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

1RXWLOLFHDJXDHQLQFHQGLRVGHJUDVD1XQFDOHYDQWH 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

SODQD8WLOLFHXQTXtPLFRVHFRPXOWLXVRRXQH[WLQWRUGH incendios de espuma.

ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL PLACA DE COCCIÓN

181&\$3LHUGDGH9LVWDOD6HFFLyQ6XSHULRUGHOD

6XSHUILFLHGH&RFFLyQGHHVWH(OHFWURGRPpVWLFRDO8VDU la Misma. Los hervores excesivos pueden generar vapores y derrames de grasa que se pueden incendiar. No seguir esta advertencia podrá resultar en incendio, explosión, o riesgos de

quemaduras que podrán ocasionar daños sobre la propiedad, lesiones personales o la muerte.

1XQFDGHMHDFHLWHVLQDWHQFLyQPLHQWUDVIUtH6LVH deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. NO INTENTE

(;7,1*8,5&21\$*8\$81,1&(1',2352'8&,'2 &21&20%867,%/(*5\$6\$

8VHXQWHUPyPHWURSDUDJUDVDVSURIXQGDVVLHPSUHTXH sea posible, a fin de monitorear 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.

8VHXQWDPDxRGHVDUWpQDGHFXDGRVHOHFFLRQHXXWHQVLQLRV de cocina que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie del elemento calefactor.

\$ILQGHPLQLPLJDUODSRVLELOLGDGGHTXHPDGXUDVLQFHQGLR de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la estufa sin que se extienda sobre las unidades de la superficie

6yORFLHUWRVWLSRVGHYLGULRYLGULRFHUiPLFRtWHPVGHORJD u otros recipientes de vidrio son aptos para su uso en la superficie de cocción; otros se podrán romper debido a un cambio brusco de temperatura.

6LIODPEHDDOLPHQWRVEDMRODFDPSDQDHQFLHQGDHO ventilador.

PRECAUCIÓN

Los elementos de cocción por inducción podrán parecer estar fríos mientras estén en 21(QFHQGLGROXHJRGGHHVWUDUHQ2))\$SDJDGR/D superficie de vidrio podrá estar CALIENTE debido al calor residual transferido desde el utensilio y se podrán producir quemaduras.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

4

49-2001135 Rev. 5

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN DE VIDRIO

7HQJDFXLGDGRDOWRFDUODSODFDGHFRFFLyQ/DVXSHUILFLH de vidrio de la placa de cocción retendrá el calor luego de que se hayan apagado los controles 1RFRFLQHVVREUHXQDSODFDGHFRFFLyQURWD6LODSODFDGH cocción de vidrio sufre roturas, los productos de limpieza y los derrames podrán penetrar sobre dichas roturas y crear riesgos de descargas eléctricas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.

(YLWHUDDUODSODFDGHFRFFLyQGHYLGULR/DSODFDGH cocción podrá sufrir rayones con ítems tales como cuchillos, instrumentos afilados, anillos u otras joyas y remaches de vestimentas.

1RFRORTXHQLJXDUGHtWHPVTXHVHSXHGDQGHUUHWLUR incendiar sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando ésta no se encuentre en uso. Si la superficie de cocción se enciende de forma accidental, dichos productos se podrán incendiar. El calor de la placa de cocción o de la ventilación del horno luego de que éste fue encendido podrán hacer que dichos productos se incendien también.

8VHXQOLPSLDGRUSDUDSODFDVGHFRFFLyQGHFHUiPLFD una almohadilla de limpieza antirayaduras para limpiar la placa de cocción. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias que figuran sobre la etiqueta de la crema de limpieza. Espere hasta que la placa de cocción se enfríe y que la luz indicadora se apague antes de realizar

ODOLPSLHJD8QDHVSRQMDRWHODK~PHGDVVREUHXQD superficie caliente podrán ocasionar quemaduras con vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos si se aplican sobre una superficie caliente. NOTA: Los derrames de productos azucarados son una excepción. Se deberán raspar mientras aún estén calientes, utilizando un guante para horno y una espátula. Para acceder a instrucciones detalladas, lea la sección de Limpieza de la superficie de cocción de vidrio.

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

PiVGHODVVLJXLHQWHVPHGLGDV

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.

5 HRULHQWHRFDPELHODSRVLFLyQGHODVDQWHQDVUHFHSWRUDV

,QFUHPHQWHODGLVWDQFLDHQWUHODXQLGDGHOUHFHSWRU

&RQHFWHODXQLGDGDQWRPDFRUULHQWHRXQFLUFXLWRGLIHUHQWH del
que está usando el receptor.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

49-2001135 Rev. 5

5

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

ADVERTENCIA EQUIPO DE ACCESO REMOTO INSTALADO (Algunos modelos)

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones VLJXLHQWHV

(VWHGLVSRVLWLRYRQRGHEHUiFDXVDULQWHUIHUHQFLDVQRFLYDV

HVWHGLVSRVLWLRYRGHEHUiDFHSWDUFXDOTXLHULQWHUIHUHQFLD recibida, incluyendo interferencias que puedan generar un funcionamiento no deseado. El equipo de comunicación inalámbrica instalado en esta estufa fue probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de Clase B, de acuerdo con la parte 15 de la Normativa de la FCC.

(VWRVOtPLWHVIXHURQGLVHxDGRVSDUD

provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo cual puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente

FRUUHJLUODLQWHUIHUHQFLDFRQXQDGHODVVLJXLHQWHVPHGLGDV

5HRULHQWHRUHXELTXHODDQWHQDUHFHSWRUD

\$XPHQWHODVHSDUDFLyQHQUHHOHTXLSRHOUHFHSWRU

&RQHFWHHOHTXLSRDXQWRPDFRUULHQWHGHXQFLUFXLWR diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.

3DUDVROLFLWDUDXGDFRQVXOWHFRQHOSURYHHGRUPLQRULVWDR

DXQWpFQLFRH[SHULPHQWDGRGRHUDGLR79

DEULQGDUXQDSURWHFFLyQUDJRQDEOHFRQWUDLQWHUIHUHQFLDV nocivas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo

EWROHUDUFXDOTXLHULQWHUIHUHQFLDUHFLELGLDQFOXHQGRQDV

interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Observe que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de comunicación inalámbrico instalado en este horno que no estén expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

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.

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.

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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

6

49-2001135 Rev. 5

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN: Funciones de la Placa de Cocción

Funciones de la Placa de Cocción

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

Superficie de Cocción PHP7030

1

78

65 9

&RQWUROHVGHOD,QWHUIDVHGHO8VXDULR

2

34

Superficie de Cocción PHP7036

49-2001135 Rev. 5

78

6

59

34

&RQWUROHVGHOD,QWHUIDVHGHO8VXDULR

1. Cooking Element(s) (Elemento(s) de Cocción): Consulte la página 9. 2. Power Level Arc (Arco Eléctrico): Consulte la página 9. 3. All Off (Todo Apagado): Consulte la página 10. 4. Lock (Bloqueo): Consulte la página 12. 5. Timer Select (Selección del Temporizador): Consulte la página 12. 6. Display (Pantalla): Consulte la página 11. 7. WiFi Connect (Conexión Wi-Fi): Consulte la página 11. 8. Bluetooth Connect (Emparejamiento a través de Bluetooth®): Consulte la página 11. 9. Precision Cooking (Cocción de Precisión): Consulte la página 13.

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN: Funciones de la Placa de Cocción

Funciones de la Placa de Cocción

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

1

10

2

Superficie de Cocción PHP9030

1

78

65 6

&RQWUROHVGHOD,QWHUIDVHGH08VXDULR

10

2

34

Superficie de Cocción PHP9036

78

6

56

34

1. Cooking Element(s) (Elemento(s) de Cocción): Consulte la página 9. 2. Power Level Arc (Arco Eléctrico): Consulte la página 9. 3. All Off (Todo Apagado): Consulte la página 10. 4. Lock (Bloqueo): Consulte la página 12. 5. Timer Select (Selección del Temporizador): Consulte la página 12. 6. Display (Pantalla): Consulte la página 11. 7. WiFi Connect (Conexión Wi-Fi): Consulte la página 11. 8. Bluetooth Connect (Emparejamiento a través de Bluetooth®): Consulte la página 11. 9. Precision Cooking (Cocción de Precisión): Consulte la página 12. 10. Sync Burners (Quemadores Sincronizados): Consulte la página 10.

8

49-2001135 Rev. 5

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN: 8VR GH ORV (OHPHQWRV GH &RFFLyQ \$SDJDGR GH ORV 4XHPDGRUHV

Uso de los Elementos de Cocción

(QFLHQGD HO 4XHPDGRUHV 0DQWHQJD SUHVLRQDGD OD WHFOD On/ Off (Encendido/ Apagado) durante aproximadamente medio segundo. Se podrá escuchar un repique cada vez que se presione una tecla.

3. Presione las teclas + o para ajustar el nivel de potencia, o;

El nivel de potencia puede ser seleccionado de cualquiera de ODV VLJXLHQWHV IRUPDV 1. Deslice su dedo sobre el arco gris hasta el nivel de potencia deseado.

2. Presione En Cualquier Parte del arco gris, o;
Área de Paso de Arcos Grises

\$WDMR KDVWD +L \$OWR LQPHGLDWDPHQWH OXHJR GH HQFHQGHU OD unidad, presione la tecla +, o;

\$WDMR KDVWD /RZ %DMR ,QPHGLDWDPHQWH OXHJR GH HQFHQGHU la

unidad, presione la tecla -.

Apague el Quemador(es)

Presione la tecla On/Off (Encender/ Apagar) para usar un quemador individual o presione la tecla All Off (Todo Apagado).

49-2001135 Rev. 5

9

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN: 6HOHFFLyQ GH ODV &RQILJXUDFLRQHV GH OD 3ODFD GH &RFFLyQ &yPR 6LQFURQLJDU ORV (OHPHQWRV ,JTXLHUGRV

Selección de las Configuraciones de la Placa de Cocción

(OLMD HO HOHPHQWR TXHPDGRU TXH PHMRU VH DGHFXH DO WDPDxR GH O XWHQVLOLR &DGD HOHPHQWR TXHPDGRU GH VX QXHYD SODFD GH cocción cuenta con sus propios niveles de potencia, desde bajo hasta alto. Las configuraciones del nivel de potencia necesaria para la cocción varían, dependiendo del utensilio usado, el tipo y cantidad de comida y el resultado deseado. En general, use las configuraciones bajas para derretir, mantener o hervir a fuego lento, y use las configuraciones altas para calentar rápido, soasar y freír. Al mantener las comidas calientes, confirme que la configuración seleccionada es suficiente para mantener la temperatura de la comida por encima de los 140°F. Para derretir, no se recomienda el uso de los elementos más grandes y de aquellos con la marca “Mantener Caliente”.

+L \$OWR HV HO QLYHO GH SRWHQFLD PiV DOWR GLVHxDGR SDUD FRFLQDU KHUYLU FDQWLGDGHV JUDQGHV GH IRUPD UiSLGD +L \$OWR IXQFLRQDUi GXUDQWH XQ WLHPSR Pi[LPR GH PLQXWRV +L \$OWR se podrá repetir luego del ciclo inicial de 10 minutos, ya sea presionando la tecla seguida de la tecla + O deslizando el arco del nivel de potencia hacia un nivel más bajo y luego deslizando el arco de nivel de corriente hasta el nivel más alto.

PRECAUCIÓN

No coloque ningún utensilio, cubierto ni deje derrames excesivos de agua en las teclas del control. De estar presente por varios segundos, esto podrá hacer que las teclas

táctiles no respondan y que se apague la superficie de cocción.

Hi (Alto)

NOTA: Es posible que la configuración para calentar no emita un brillo rojo como el resto de las funciones para calentar.

Low (Bajo)

hervir rápido freír soasar reducir hervir lento mantener derretir

Cómo Sincronizar los Elementos Izquierdos

NOTA: /D IXQFLyQ 6QF %XUQHUV 4XHPDGRUHV 6LQFURQLJDGRV IXH
GLVHxDGD ~QLFDPHQWH SDUD XWHQVLQLRV TXH DEDUFDQ DPERV
TXHPDGRUHV 8VRV VXJHULGRV SDUD ODV SDUULOODV X ROODV RYDODGDV
JUDQGHV

Para Encender

Para Apagar

Mantenga la tecla Sync Burners (Quemadores Sincronizados) por aproximadamente medio segundo para conectar los dos

TXHPDGRUHV 8WLOLFH FXDOTXLHUD GH HVWRV HOHPHQWRV FRPR VH

describe en la página 8 para ajustar el nivel de potencia.

1. Presione la tecla On/ Off (Encender/ Apagar) de uno de los quemadores para apagar la función Sync Burners (Quemadores Sincronizados).

o

2. Presione Sync Burners (Quemadores Sincronizados) para apagar ambos quemadores.

10

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN: &RQH[LyQ :L)L (PSDUHMDPLHQWR D WUDYpV
GH %OXHWRRWK®

Conexión Wi-Fi

Descargue la aplicación SmartHQ

3UHVLRQH OD WHFOD :L)L &RQQHFW &RQH[LyQ :L)L HQ VX SODFD GH cocción
e inicie el emparejamiento. En la Aplicación SmartHQ, seleccione su electrodoméstico y
siga las instrucciones para comenzar el emparejamiento.

Apagado del WiFi

0DQWHQJD SUHVLRQDGDV ODV WHFODV :L)L &RQQHFW &RQH[LyQ :L)L \$OO 2II
7RGR \$SDJDGR GXUDQWH VHJXQGRV SDUD desactivar el WiFi.

Emparejamiento a través de Bluetooth®

Emparejamiento de un Dispositivo con Bluetooth®

Presione la tecla Bluetooth Connect (Conexión a Través de Bluetooth) en la placa de
cocción. La placa de cocción
LQJUHVDUi DO PRGR 3DLU (PSDUHMDPLHQWR ‘p XQ WRTXH VREUH la placa de
cocción o presione el botón ChefConnect sobre el
PLFURRQGDV R HO GLVSRVLWLVR GH OD FDPDQD DFWLYDGR 8QD YH]
FRQHFWDGD OD SODFD GH FRFFLyQ H[KLELUi GRQ(+HFKR

Dispositivos Compatibles Sartén Hestan Cue Cacerola Hestan Cue Sonda de Precisión

Cómo Iniciar el Emparejamiento

Presione la manija de la sartén dos veces Presione la manija de la cacerola dos veces
Presione el botón lateral una vez

Retiro de los Dispositivos Bluetooth®

Mantenga presionadas las teclas Bluetooth Connect (Conexión Bluetooth) y All Off
(Todo Apagado) durante 3 segundos.

NOTA: Su unidad no podrá borrar un dispositivo único o específico. Se borrarán todos

sus dispositivos emparejados. Aquellos dispositivos que desee usar se deberán volver a emparejar.

49-2001135 Rev. 5

11

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN: ‘LVWULEXFLyQ ‘H (QHUItD %ORTXHR GH OD 3ODFD GH &RFFLyQ 7HPSRULJDGRU

Distribución De Energía

8QD SODFD GH FRFFLyQ GH ´ FXHQWD FRQ]RQDV GH cocción y una placa de cocción de 30" cuenta con 2 zonas de cocción. Si dos elementos de la misma zona están en uso y por lo menos un elemento se encuentra HQ HO QLYHO GH SRWHQFLD Pi[LPR +L \$OWR OD FRQILJXUDFLyQ

+L \$OWR IXQFLRQDUI HQ XQ QLYHO GH SRWHQFLD UHGXFLGR Se debe observar que la pantalla no cambiará. Ésta es la forma en que la potencia es co

Documents / Resources

	GE APPLIANCES PHP7030 Built-In Touch Control Induction Cooktop [pdf] Owner's Manual PHP7030, PHP7036, PHP9030, PHP9036, PHP7030 Built-In Touch Contr ol Induction Cooktop, PHP7030, Built-In Touch Control Induction Cooktop, Touch Control Induction Cooktop, Control Induction Cooktop, Induction Co oktop
---	---

References

- [User Manual](#)

Leave a comment

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Comment *

Name

Email

Website

☐ Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Post Comment

Search:

e.g. whirlpool wrf535swhz

Search

[Manuals+](#) | [Upload](#) | [Deep Search](#) | [Privacy Policy](#) | [@manuals.plus](#) | [YouTube](#)

This website is an independent publication and is neither affiliated with nor endorsed by any of the trademark owners. The "Bluetooth®" word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. The "Wi-Fi®" word mark and logos are registered trademarks owned by the Wi-Fi Alliance. Any use of these marks on this website does not imply any affiliation with or endorsement.