

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

PHP7030 Built In Touch Control Induction Cooktop

Product Information: Electronic Induction Cooktop

The Electronic Induction Cooktop is a high-quality kitchen appliance manufactured by GE Appliances. This cooktop utilizes advanced induction technology to provide efficient and precise cooking performance. It is designed with safety features and offers a sleek and modern design that will complement any kitchen decor.

Safety Information

Before using the cooktop, it is essential to read and follow all safety instructions provided in the user manual. Failure to do so may result in fire, electrical shock, serious injury, or even death. Here are some important safety instructions:

- Ensure the cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer according to the provided installation instructions.
- Do not attempt to service the cooktop yourself, except for routine cleaning. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- If any issues occur, disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Avoid reaching over the cooktop while it is in use as the surface may be hot enough to cause burns.
- Keep flammable materials away from the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, curtains, and flammable vapors or liquids.

Product Usage Instructions

Follow these instructions for safe and efficient use of the Electronic Induction Cooktop:

Cookware To Use

When using the cooktop, ensure you use cookware that is suitable for induction cooking. Induction-compatible cookware is typically made of magnetic materials such as cast iron or stainless steel. Avoid using cookware with a bottom diameter smaller than the surface cooking area as it may not heat properly.

Griddle (Optional Accessory)

If you have a griddle accessory, follow the manufacturer's instructions for its use. The griddle can be used on the cooktop surface to cook a variety of foods such as pancakes, bacon, and grilled sandwiches.

Care and Cleaning

To clean the glass cooktop, follow these steps:

1. Ensure the cooktop is cool and turned off.
2. Wipe away any spills or food debris using a soft, damp cloth or sponge.
3. If necessary, use a cooktop cleaner specifically designed for glass cooktops. Follow the cleaner's instructions for application and cleaning.
4. After cleaning, dry the cooktop surface thoroughly to prevent water spots or streaks.

Troubleshooting Tips

If you encounter any issues with the cooktop, refer to the troubleshooting section in the user manual. It provides helpful tips and solutions for common problems that may arise during usage.

Limited Warranty

The Electronic Induction Cooktop is covered by a limited warranty. For detailed information about the warranty coverage and terms, refer to the warranty section in the user manual.

Accessories

There may be additional accessories available for the cooktop. Refer to the accessories section in the user manual for more information on compatible accessories and their usage.

Consumer Support

If you need further assistance or have any questions regarding the cooktop, refer to the consumer support section in the user manual. It provides contact information and helpful websites for

accessing support resources.

Thank you for choosing GE Appliances. We hope you enjoy using the Electronic Induction Cooktop as a valuable addition to your kitchen.

[pdfjs-viewer url="/m/e46c549a113a2c3587759a21fd69480d457eb7f88a794dacde4944f080cadecd_optim.pdf" viewer_width=100% viewer_height=800px fullscreen=true download=true print=true]

Electronic Induction
COOKTOP

SAFETY INFORMATION 3

USING THE COOKTOP

Cooktop Features..... 6 Operating The Cooking Elements 8 Turn Burner(s) Off .
..... 8 Selecting Cooktop Settings 9 How To Synchronize Left Elements
... 9 WiFi Commissioning10 Bluetooth® Pairing10 Power
Sharing..... 11 Cooktop Lockout 11 Timer
..... 11 Hot Light Indicator..... 12 Pan Detection Removal.....
.... 12 Precision Cooking 12 Settings Menu13 How
Induction Cooking Works14 Cooking Noise14 Choosing The Correct
Cookware To Use15 Griddle (optional accessory) 17

CARE AND CLEANING

Cleaning the Glass Cooktop18

TROUBLESHOOTING TIPS..... 20

LIMITED WARRANTY 22

ACCESSORIES 23

CONSUMER SUPPORT 24

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. 2 07-23 GEA

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.

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

8VHWKLVFRRNWRSRQOIRULWVLQWHQGHSXUSRVHVDV described in this Owner's Manual.

%HVXUHRXUFRRNWRSLSURSHUOLQVWDOOHGDQG grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.

'RQRWDWWHPSWWRUHSDLURUUHSODFHDQSDUWRIRXU cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.

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

'RQRWOHDYHFKLOGUHQDORQH²FKLOGUHQVKRXOGQRW be left alone or unattended in an area where the cooktop is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the cooktop.

CAUTION

'RQRWVWRUHLWHPVRILQWHUHVWWR

FKLOGUHQDERYHWKHFRRNWRS²FKLOGUHQFOLPELQJRQWKH

cooktop to reach items could be seriously injured.

8VHRQOGUSRWKROGHUV²PRLVWRUGDPSSRW holders on hot surfaces may result in burns from VWHDP'RQRWOHWSRWKROGHUVWRXFKKRWWXUIDFH

XQLWVRUKHDWLQJHOHPHQWV'RQRWXVHDWRZHORU other bulky cloth in place of pot holders.

1HYHUXVHRXUFRRNWRSIRUZDUPLQJRUKHDWLQJWKH room.

'RQRWWRXFKVXUIDFHHOHPHQWV7KHVHVXUIDFHV may be hot enough to burn even though they are GDUNLQFRORU'XULQJDQGDHUXVHGRQRWWRXFK or let clothing or other flammable materials contact the surface elements or areas nearby the surface elements; allow sufficient time for cooling first.

3RWHQWLDOOKRWVXUIDFHVLFQFOXGHWKHFRRNWRS²DQG areas facing the cooktop.

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

&RRNPHDWDQGSRXOWUWKURXJKO²PHDWWRDWOHDVW an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

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

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

'RQRWOHWFRRNLQJJUHDVHRURWKHUIODPPDEOH materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.

1HYHUZHDUORRVHILWWLQJRUKDQJLQJJDUPHQWVZKLOH using the cooktop. These garments may ignite

if they contact hot surfaces causing severe burns.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

49-2001135 Rev. 2

3

SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

,QWKHHYHQWRIDILUHGRQRWXVHZDWHURUJUHDVHRQ

ILUHV1HYHUSLFNXSDIODPLQJSDQ7XUQWKHFRQWUROV off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitted lid, FRRNLHVKHHWRUIODWWUD8VHDPXOWLSXUSRVHGU chemical or a foam-type fire extinguisher.

1 HYHUOHDYHWKHVXUIDFHXLWVXQDWWHQGHGDWPHGLXP

RUKLJJKKHDWVHWWLQJV%RLORYHUVFDXVHVPRNLQJDQG greasy spillovers that may catch on fire.

1 HYHUOHDYHRLOXQDWWHQGHGZKLOHIULQJ,IDOORZHG to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding FDELQHWV8VHDGHHSIDWWKHUPRPHWHUZXKHQHYHU possible to monitor oil temperature.

7 R DYRLGVSLOORYHUDQGILUHXVHDPLQLPXPDPRXQW of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.

8 VHWKHSURSHUSDQVLJHVHOHFWFRRNZDUHKDYLQJ flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct FRQWDFWDQGPDUHVXOWLQJLQWLQRIFORWKLQJ3URSHU relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.

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

WARNING INDUCTION COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

8VHFDUHZKHQWRXFKLQJWKHFRNNWRS7KHJODVV surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

‘ RQRWFRRNRQDEURNHQFRRNWRS,IWKHJODVV cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately. \$ YRLGVFUDWFKLQJWKHJODVVFRNNWRS7KHFRNNWRS can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.

‘ RQRWSODFHRUVWRUHLWHPVWKDWFDPHOWRUFDFWK fire on the glass cooktop, even when it is not being XVHG,IWKHFRNNWRSVLQDGYHUWHQWOWXUQHGRQWKH may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.

‘ RQRWSODFHFWDOOLFREMHHFWVXFKDQVQLYHIVIRUNV spoons, and lids on the cooktop surface since they can get hot.

8 VHDFHUDPLFFRRNWRSFOHDQHUDQGQRQVFUDWFK cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label. NOTE: Sugary spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.

CAUTION

3HUVRQVZLWKDSDFHDPDNHURU

similar medical device should exercise caution when

using or standing near an induction cooktop while it

is in operation. The electromagnetic field may affect

the working of the pacemaker or similar medical

GHYLFH,WLVDBGYLVDEOHWRFRQVXOWRXUGRFWRURU the pacemaker manufacturer about your particular situation.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

4

49-2001135 Rev. 2

SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

WARNING RADIO FREQUENCY INTERFERENCE

This unit has been tested and found to comply with the OLPLWVIRUDFODVV%GLJLWDOGHYLFHSXUVXDQWWR3DUW of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference ZLOOQRWRFFXULQDSDUWLFXODULQVWDOODWLRQ,IWKLVXQLW does cause harmful interference to radio or television

reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

5 HRULHQWRUUHORFDWHWKHUHFHLYLQJDQWHQQDH

,QFUHDVHWKHGLVWDQFHEHWZHHQWKHXQLWDQG receiver.

& RQQHFWWKHXQLWLQWRDQRXWOHWRUDFLUFXLWGLIIHUHQW from that to which the receiver is connected.

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

'LVSRVHRIRUUHFFOHRXUDSSOLDQFHLQDFFRUGDQFHZLWK)HGHUODODQG/RFDO5HJXODWLRQV&RQW DFWRXUORFDO 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

VXUIDFH'RQRWXVHDQVKDUSLWHPVWRUHPRYHWKHILOP 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: 7KHDGKHVLYHPXVWEHUHPRYHGIURPDOOSDUWV,W cannot be removed if it is baked on. Consider recycling options for your appliance packaging material.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

49-2001135 Rev. 2

5

USING THE COOKTOP: Cooktop Features

Cooktop Features

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

1

2

3+3FRRNWRS

1

78

65 9

8VHU,QWHUIDFH&RQWUROV

2

34

3+3FRRNWRS

78

6

59

8VHU,QWHUIDFH&RQWUROV

1. Cooking Element(s): See page 8. 2. Power Level Arc: See page 8. 3. All Off: See page 9. 4. Lock: See page 11. 5. Timer: See page 11. 6. Display: See page 10. 7. WiFi Connect: See page 10. 8. Bluetooth Connect: See page 10. 9. Precision Cooking: See page 12.

34

USING THE COOKTOP: Cooktop Features

Cooktop Features

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

1

10

2

3+3FRRNWRS

1

78

65 6
8VHU,QWHUIDFH&RQWUROV

10

2

34

3+3FRRNWRS

78

6

56

8VHU,QWHUIDFH&RQWUROV
1. Cooking Element(s): See page 8. 2. Power Level Arc: See page 8. 3. All Off: See page 9. 4. Lock: See page 11. 5. Timer: See page 11. 6. Display: See page 10. 7. WiFi Connect: See page 10. 8. Bluetooth Connect: See page 10. 9. Precision Cooking: See page 12. 10. Sync Burners: See page 9.

34

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;

3RZHU OHYHO FDQ EH VHOHFWHG LQ DQ RI WKH IROORZLQJ ZDV 1. 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.

8

49-2001135 Rev. 2

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

Selecting Cooktop Settings

Choose the element/burner that is best fit to the cookware size. Each element/burner on your new cooktop has its own power levels ranging from low to

KLJK 3RZHU OHYHO VHWLQJV QHFHVVDU IRU FRRNLQJ ZLOO YDU depending on the cookware being used, the type and

TXDQWLW RI IRRG DQG WKH GHVLUHGXWFRPH ,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 sufficient to maintain food temperature above 140°F.

/DUJHU HOHPHQWV DQG HOHPHQWV PDUNHG 3.HHS :DUP DUH not recommended for melting.

Hi is the highest power level, designed for large quantity rapid cooking and boiling. Hi will operate for a maximum of 10 minutes. Hi may be repeated after the initial 10 minute cycle by pressing the + pad.

CAUTION

‘R QRW SODFH DQ

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

To Turn On

Hold the Sync Burners pad for about half a second to connect the two burners. Operate either element as described on page 8 to adjust power level.

To Turn Off

1. Touch the On/Off pad on either burner to turn off the 6QF %XUQHUV
- or
2. Touch the Sync Burners to turn both burners off.

49-2001135 Rev. 2

9

USING THE COOKTOP: :L)L &RPPLVLRQLQJ %OXHWRRWK® 3DLULQJ

WiFi Commissioning

Download the SmarthQ App

3UHV V WKH :L)L &RQQHFW SDG RQ RXU FRRNWRS WR EHJLQ pairing. On the SmarthQ App, select your appliance and follow the instructions to complete the pairing.

Turning Off the WiFi

3UHV V DQG KROG WKH WiFi Connect and the All Off pads for 3 seconds to de-commission the WiFi.

Bluetooth® Pairing

Pairing a Bluetooth® Device

3UHV V WKH %OXHWRRWK &RQQHFW SDG RQ WKH FRRNWRS 7KH FRRNWRS ZLOO HQWHU 3DLU PRGH 7DS FRRNZDUH RU SUHV V ChefConnect button on enabled microwave or hood device. When connected, the cooktop will display “donE”.

Supported Devices Hestan Cue fry pan Hestan Cue pot

3UHFLVLRQ 3UREH

How to Initiate Pairing Tap pan handle twice Tap pot handle twice

3UHV V VLGH EXWWRQ RQFH

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 GHYLFH \$OO RI RXU SDLUHG GHYLFHV DUH FOHDUHG ‘HYLFHV you wish to use must be paired again.

USING THE COOKTOP: 3RZHU 6KDULQJ &RRNWRS /RFNRXW .LWFKHQ 7LPHU

Power Sharing

\$ ´ FRRNWRS KDV FRRNLQJ JRQHV DQG D ´ FRRNWRS KDV FRRNLQJ JRQHV ,I WZR HOHPHQWV LQ WKH VDPH JRQH are in use and at least one element is at the maximum SRZHU OHYHO +L WKH +L VHWWLQJ ZLOO RSHUDWH DW D UHGXFHG

SRZHU OHYHO 1RWH WKDW WKH GLVSOD ZLOO QRW FKDQJH 7KLW LV how power is shared between two elements in the same cooking zone.

/HIW =RQH

5LJKW =RQH

´ :LGH FRRNWRS

/HIW =RQH

&HQWHU =RQH ´ :LGH FRRNWRS

5LJKW =RQH

Cooktop Lockout

Lock

Touch Control Lock pad for 3 seconds.

Unlock

Touch Control Lock pad again for 3 seconds. 6HH &XVWRP 6HWWLQJV VHFWRQ WR DFWLYDWH \$XWR /RFN IHDWXUH

Kitchen Timer

&RQWURO /RFN ,QGLFDWRU6PERO

&RRNWRS /RFNRXW ORFNV RSHUDWLRQ RI WKH FRQWUROV

To Turn On

Touch the Timer Select pad. Touch the + or – arrows to choose the desired number of minutes. Timer automatically starts 10 seconds after pad is touched, or LI WKH 7LPHU 6HOHFW SDG LW WRXFKHG 7KH 321´ /(' ZLOO appear automatically when timer is set.

To Turn Off

3UHV DQG UHOHDVH WKH 7LPHU 6HOHFW SDG WR FDQFHO WLPHU or hold for 3 seconds. Alarm will sound continuously when time is up until user turns timer off.

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

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

Hot Light Indicator

\$ KRW VXUIDFH LQGLFDWRU OLJKW RQH IRU HDFK FRRNLQJ HOHPHQW ZLOO JORZ ZKHQ WKH JODVV VXUIDFH LV KRW DQG ZLOO 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.

3RZHU /HYHO \$UF

Hot Surface ,QGLFDWRU /LJKW

Precision Cooking

7KH 3UHFLVLRQ &RRNLQJ IHDWXUH DOORZV SUHFLVH WHPSHUDWXUH FRQWURO RI FHUWDLQ GHYLFHV IRU LPSURYHG UHVXOWV

Initiating a Precision Cooking Mode

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

3UHFLVLRQ &RRNLQJ '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.

5. Cooktop will display target temperature and 3UHKHDLQJ :KHQ 3UHKHDLQJ OHJHQG GLVDSSHUV target temperature has been reached.

12

49-2001135 Rev. 2

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 WKH'LVSOD7RVHOHFW menu, press the Timer pad.

Settings Menu Chart

Feature 1 Factory Settings

Menu

7LPHU3DG

'HIDXOW

Options

2 &RQWURO/RFN

3 /('LJKW /HYHO

4 %XWWRQ Volume

5 Timer Alarm Volume

6 Timer End Tone

Temperature 8QLWV

Requirements · "YES" : Clears customized settings and restores defaults 1RH[LWVRXWRIWKH)DFWRUUHVHWP HQXDQGW DNHV the user back to the main menu.

86(U&RQWUROORFNVKDOOKDYHDDVGHILQHGLQ &RRNWRS&RQWURO/RFNRXW

\$XWR,QDGGWLRLQWRWKHVWDQGDUGORFNEHKDYLRU

&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.

· Hi = 100% brightness · rEG = 80% brightness /R EULJKWQHVV

· "Hi" : All touch key sounds activated at 100% /R7RXFKNHVRXQGOHYHOVDVGHILQHGLQ

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

levels.

+L7KH'\$&OHYHOVKDOOEHGHILQHGLQSDUDPHWULF

7KHSURGXFWOHYHOH[SHFWDWLRQLVWRDFKLHYHG%#

PHWHUUIURPFRRNWRS%#PHWHUUIURPFRRNWRS

/R7KH'\$&OHYHOVKDOOEHGHILQHGLQSDUDPHWULF

7KHSURGXFWOHYHOH[SHFWDWLRQLVWRDFKLHYHG%# meter from cooktop.

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

E((37KHWLPHUHQGWQRHLVSODHGRQORQH

49-2001135 Rev. 2

13

USING THE COOKTOP: +RZ,QGXFWRRLQ&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

PDGHRIIHUURXVPHWDOV²PHWDOVWRZKLFKPDJQHWVZLOO stick, such as iron or steel.

8VHSDQVWKDWILWWKH HOHPHQWVLJH7KHSDQPXVW be large enough for the safety sensor to activate an element.

The cooktop will not operate if a very small steel or iron
XWHQVLOOHVVWKDQWKHPLQLPXPVLJHDFURVVWKHERWWRP is placed on the cooking surface when the unit is turned RQ²LWHPVVXFKDVVWHHOVSDWXODVFRRNLQJVSRRQV knives and other small utensils.

Min. Size

Min. Size

8VHWKHPLQLPXPVLJHSDQIRUWKH HOHPHQW7KH 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 SURGXFHDKLJKSLWFKZKLWHOHRULQWHUPLWWHG³KXP⁷KHVH sounds can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the
HOHPHQWV3DQVWKDWFRPSOHWHOFRYHUWKH HOHPHQWULQJ will produce less sound.
\$ORZ³KXPPLQJ⁷VRXQGLVQRUPDOSDUWLFXODUORQKLJK 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 ZLOO³%XJ⁷ORXGHUGHSHQGLQJRQWKHPDWHULDO\$³%XJ⁷ sound may be heard if the pan contents are cold. As the

SDQKHDWVWKHVRXQGZLOOGHFUHDVH,IWKHSRZHUOHYHOLV reduced, the sound level will go down.
3DQVWKDWGRQRWPHHWWKHPLQLPXPVLJHUHTXLUHPHQWV 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
LVDOVRUXQQQLQJ6HH8VHU0DQXDQIRUWKHPLQLPXPVLJHG pots for each burner. Only measure the flat, magnetic bottom of the pot.

14

49-2001135 Rev. 2

USING THE COOKTOP: &KRRVLQJ7KH&RUUHF&RRNZDUH7R8VH

Choosing The Correct Cookware To Use

Using the correct size cookware

The induction coils require a minimum pan size to

IXQFWLRQSURSHUO,IWKHSDQLVUHPRYHGIURPWKH HOHPHQW

IRUPRUHWKDWVHFRQGVURUQRWGHWHFWHGWKH21 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.

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

‘RQRWDOORZWKHERWWRPRIWKHSDQRUFRRNZDUHWRWRXFK the surrounding metal cooktop trim or to overlap the cooktop controls. For best performance, match the pan size to the element

VLJH8VLQJDVPDOOHUSRWRQDODUJHUEXUQHUZLOOJHQHJHWH 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
PDQXIDFWXUHIRUXVHZLWKLQGFWLRQFRRNWRSV8VHD magnet to test if the cookware will work.
)ODWERWWRPBGSDQVJLYHEHVWUHVXOWV3DQVZLWKULPVRU slight ridges can be used.
5RXQGSQVJLYHEHVWUHVXOWV3DQVZLWKZDUSHGRU curved bottoms will not heat evenly.
)RUZRNFRRLNQJXVHDIODWERWWRPBGZRN'RQRWXVHD wok with a support ring.

'0LQ'LD 3DQ6LJH

'0LQ 'LD3DQ
Size

'0LQ'LD 3DQ6LJH

'0LQ'LD 3DQ6LJH

'ZLGHFRNRWRS 8VHWKHPLQLPXUHFRRPPHQGHGVLJHSDQVKRZQ
for each cooking element.

'0LQ'LD 3DQ6LJH
'0LQ'LD 3DQ6LJH

'0LQ'LD 3DQ6LJH

'0LQ 'LD3DQ6LJH
5-1/4'0LQ'LD 3DQ6LJH

'ZLGHFRNRWRS 8VHWKHPLQLPXUHFRRPPHQGHGVLJHSDQVKRZQ
for each cooking element.

8VHIODWERWWRPBGSDQV

8VHDJULGGOH

8VHDIODWERWWRPBGZRN

49-2001135 Rev. 2

15

USING THE COOKTOP:&KRRVLQJ7KH&RUUHFWR&RRNZDUH7R8VH

Choosing The Correct Cookware To Use (cont.)

Cookware recommendations
Cookware must fully contact the surface of the cooking element.
8VHIODWERWWRPBGSDQVVLJHGWRILWWKHFRRLNQJHOHPHQW 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.

3DQGRHVQRWPHHWWKHPLQLPXP size required for the cooking element used.

3DQVL]HPHHWVRUH[FHHGVWKH recommended minimum size for the cooking element used.

3DQERWWRPUIHVWVRQFRRNWRS trim or does not rest completely on the cooktop surface.

3DQERWWRPUIHVWVFRPSOHWHORQ the cooktop surface.

Heavy handle tilts pan.

3DQLVSURSHUOEDODQFHG

3DQLVSDUWLDOOPDJQHWLF on the bottom.

3DQLVFRPSOHWHOPDJQHWLF on the bottom.

16

49-2001135 Rev. 2

USING THE COOKTOP: *ULGGOH RSWLRQDO DFFHVVRU

Griddle (optional accessory)

Using the Griddle

CAUTION Burn Hazard

Griddle surfaces may be hot enough to cause burns during and after use. Place and remove the griddle when it is cool and all surface units are off. Use oven mitts if you will touch the griddle while hot. Failure to do so can result in burns.

Place and remove the griddle only when griddle is cool and all surface burners are turned OFF.

%HIRUH XVLQJ WKLW FRRNZDUH IRU WKH ILUVW WLPD ZDVK LW WR PDNH VXUH LW LV FOHDQ 7KHQ VHDVRQ LW OLJKWO UXEELQJ FRRNLQJ oil onto the cooking surface.

How To Place The Griddle

IMPORTANT: Always place and use your griddle at the designated location on the cooktop.

Type of Food
Warming Tortillas

Cook Setting
0HG/R

3DQFDNHV Hamburgers Fried Eggs
%UHDNIDVW 6DXVDJH /LQNV

0HG/R Med
0HG/R Med

+RW 6DQGZLFBKHV VXFH DV *ULOOHG &KHHVH

0HG/R

Griddle settings are intended to be a guideline and may need to be adjusted based on individual cooking preferences.

IMPORTANT NOTES: Clean the griddle with a sponge and mild detergent
LQ ZDUP ZDWHU '2 127 XVH EOXH RU JUHHQ VFUXEELQJ pads or steel wool. Avoid cooking extremely greasy foods and be careful of grease spillover while cooking.
1HYHU SODFH RU VWRUH DQ LWHPV RQ WKH JULGGOH HYHQ when it is not in use. The griddle can become heated when using the surrounding surface units.
Avoid using metal utensils with sharp points or rough HGJHV ZKLFB PLJKW GDPDJH WKH JULGGOH 'R QRW FXW foods on the griddle.
'R QRW XVH FRRNZDUH DV D VWRUDJH FRQWDLQHU IRU IRRG RU RLO 3HUPDQHQW VWDLQLQJ DQGRU FUDJH OLQHV FRXOG UHVXOW
Your griddle will discolor over time with use.
'R QRW FOHDQ WKH JULGGOH LQ D VHOIFOHDLQJ RYHQ Always allow the cookware to cool before immersing in water.
'R QRW RYHUKHDW WKH JULGGOH

Griddle Operation

To turn on the surface units for the entire griddle, use WKH 6QF %XUQHU FRQWURO IHDWXUH 7RXFK WKH Sync Burner pad and then adjust power level to desired setting as described on page 9.

49-2001135 Rev. 2

CARE AND CLEANING: Cleaning the Glass Cooktop

Cleaning the Glass Cooktop

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

- %HIRUHXVLQJWKHFRRNWRNRSIRUWKHILUVVWWLPHFOHDQLW 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 UHVLGXH1RQHHGWRULQVH

NOTE:;WLVYHULPSRUWDQWWKDWXR'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:;\$0\$(WRRXUJODVVXUIDFHPDRFFXULIRX use scrub pads other than those recommended. 1. Allow the cooktop to cool. 2. Spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.

8VLQJDQRQVFUDWFKFOHDQLQJSDGIRUFHUDPLF cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.

,IDQUHVLGXHUHPDLQVUHSWDWWKHVWHSVOLVWHGDERYH 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.

8VHDQRQVFUDWFKFOHDQLQJSDGIRU ceramic cooktops.

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.

8VHDLQJOHHGJHUD]RUEODGHVFUDSHUDWDSSUR[LPDWHO a 45° angle against the glass surface and scrape the VRLO,WZLOOEHQHFHVVDUWRDSSOSUHVVXUHWRWKHUD]RU 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 UHVLGXHDUHD8VHDQRQVFUDWFKFOHDQLQJSDGWRUHPRYH 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

DUHDYDLODEOHWKURXJKRXU3DUWV&HQWHU6HHLQVWUXFWLRQVXQGHU

;\$VVLVWDQFH\$FFHVVRULHV`VHFWLRQ

NOTE:;RQRWXVHDGXOORUQLFNHGEODGH

18

49-2001135 Rev. 2

CARE AND CLEANING: Cleaning the Glass Cooktop

Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)

Metal Marks and Scratches

%HFDUHIXOQRWWRVOLGHSRWVDQGSQVDFURVVRXU

FRRNWRS,WZLOOHDYHPHWDOPDUNLQJVRQWKHFRRNWRS surface.

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

,ISRWWZLWKDWKLQRYHUODRIDOXPLQXPRUFRSSHU 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.

% HFDUHXOQRWWSODFHDQXPLQXPEDNLQJVKHHWVRU aluminum frozen entrée containers on a hot cooktop VXUIDFH,WZLOOHDYHVKLQGRWVRUPDUNLQJVRQWKH 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.

6XJDUVSLOORYHUUVXFKDVMHOOHLHVIXGJHFDQGVUXSVRUPHOWHGSODVWLFVFDQFDXVHSLWWLQJR
IWKHVXUIDFHRIRXU

FRRNWSQRWFRYHUHGEWKHZDUUDQWXQOHVWVKHVSLOOLVUHPRYHGZKLOHVVLOOKRW6SHFLDO
FDUHVKRXOGEHWDNHQZKHQ removing hot substances.

%HVXUHWRXVHDQHZVKDUSUDJRUVFUDSHU

‘RQRWXVHDGXOORUQLFNHGEODGH 1. Turn off all surface units. Remove hot pans. 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.

‘ RQWVXVHWKHVXUIDFHXLWVDJDLQXQWLQDOORIWKH residue has been completely removed.

NOTE: If discoloration or staining has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced.

49-2001135 Rev. 2

19

TROUBLESHOOTING TIPS

Troubleshooting tips ... %HIRUHRXFDOOIRUVHUYLFH

6DYHWLPHDQGPRQH5HYLHZWKHFKDUWVRQWKHIROORZLQJSDJHVILUVWDQGRXPDQRWQHGGWRFD
OOIRUVHUYLFH, IDQHUUURU 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

,PSURSHUFRRNZDUHEHLQJXVHG 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.

8VHDPDJQHWWRFKHFNWKDWFRRNZDUHLV induction compatible.

3DQLVWRRVPDOO

3DQQRWSRVLWLRQHGFRUUHFWO +, -, or control lock pads have been touched before an element is turned on.

%OLQNLQJ³21¹LQGLFDWRU²SDQVLJHLVEHORZ the minimum size for the element. See the

8VLQJWKHFRUUHFWVLJHFRRNZDUHVHFWLRQ

Center the pan in the cooking ring.

See the Operating the Cooking Elements section.

,QFRUUHFWFOHDQLQJPHWKRGVEHLQJXVHG

8VHUHFRPPHQGHGFOHDQLQSURFHGXUHV6HH 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.

.HSDGLVGLUW 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
3DQLVLPSURSHUOSODFHG

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. 8VHDIODWLQGXFWLRQFDSDEOHSDQWKDWPHHWV the minimum size for the element being used. 6HHWKH8VLQJ7KH&RUUHFW6LJH&RRNZDUH section. Make sure the pan is centered on the corresponding surface element. Check to see that the control is set properly. 7KHVHVRXQGVDUHQRUPDO6HH&RRNLQJ1RLVH section.

20

49-2001135 Rev. 2

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 20°F or 100°F 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.

Battery in pan is low or dead.

Using different pan hardware.

Old unit or pan software.

Battery in device is low or dead.

Old unit or pan 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. Boiling water or cooking liquid based foods at 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

XQVFUHZVIURPWKHHQGRIWKHKDQGOH3DQV with an oval module reading "Hestan Cue®" will not work with GEA appliances. Connect your unit to the SmarHq app and update unit software. Connect your unit and pan to the Hestan Smart Cooking app and update pan software. Replace AAA battery in pan, or charge probe.

Connect your unit to the SmarHq app and update unit software. Connect your unit and pan to the Hestan Smart Cooking app and update pan software. This could indicate a problem with the device.

,IWKHSUREOHPSHUVLVWVSOHDVHFRQWDFWWKH device manufacturer.

This could indicate a problem with the device RUWKHXQLW,IWKHSUREOHPSHUVLVWVSOHDVH 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.

8VHWHPSHUDWXUHVHWWLQJ1RUSDIULQJ sautéing, and searing when using Hestan Cue FRRNZDUHRUEXLOWLQFRQYHQWLRQDO3UHFLVLRQ &RRNWS6HQVVRU7KH3UHFLVLRQ&RRNLQJ 3UREHDFHVVVRUFDQEHXVHGWRFRQWUROOLTXLG temperatures between 100-200° F for slow cooking, simmering, and advanced cooking techniques like Sous Vide.

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

,Q&DQDGD RU YLVLW geappliances.ca/after-sales-support. Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a GE Appliances factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE Appliances improve its

SURGXFWVESURYLGLQJ*

(\$SOLDQFHVZLWKLQIRUPDWLRQRQRXUDSSOLDQFH,IRXGRQRWZDQWRXUDSSOLDQFHGDWDWREH 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 partRIWKHFRRNWRSZKLFKIDLOVGXHWZRDGHIHFWLQPDWHULDOVRUZRUNPDQVCLS'XULQJ

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.

,PSURSHULQVWDOODWLRQGHOLYHURUPDLQWHQDQFH

)DLOXUHRIWKHSURGXFWLILWLVDXVHGPLVXVHG

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

5HSODFHPHQWRIKRXVHIXVHVVRUUHVHWWLQJRIFLUFXLW breakers.

'DPDJHWRWKHSURGXFWFDXVHGDFLGHQWILUH floods or acts of God.

,QFLGHQWDORUFRQVHTXHQWLDOGDPDJHFDXVHGE possible defects with this appliance.

'DPDJHFDXVHGDIWHUGHOLYHU 3URGXFWQRWDFHVVLEOHWRSURYLGHUHTXLUHGVHUYLFH

6HUYLEFHWRUHSDLRUUHSODFHOLJKWEXOEVI[FHSWIRU

/(('ODPSV

(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.

6WDSOHRXUUHFHLSWKHUH3URRIRIWKHRULJLQDOSXUFKDVH date is needed to obtain service under the warranty.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

<RXUVROHDQGH[FOXVLYHUHPHGLVSRGXFWUHSUDLVSRYLGHGLQWKLVLPLWHG:DUUDQW\$QLP
SOLHGZDUUDQWLHV 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
KRPXVHZLWKLQWKH86\$,IWKHSURGXFWLVORFDWHGLQDQDUHDZKHUHVHUFLFHED*

(\$SOLDQFHV\$XWKRULJHG6HUFLFHU is not available, you may be responsible for a trip charge or you may
be required to bring the product to an Authorized *

(\$SOLDQFHV6HUFLFHORFDWLRQIRUVHUFLFH,Q\$ODVNDWKHOLPLWHGZDUUDQWH[FOXGHVWKHFRV
WRIVKLSSLQJRUVHUFLFH 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&DQDGD7KLVDUUDQWLHV[WHQGHGWRWKHRULJLQDOSXUFKDVHUDQGDQVXFFHHGLQJRZQHUIRU
SURGXFWVSXUFKDVHGLQ

&DQDGDIRUKRPXVHZLWKLQ&DQDGD,IWKHSURGXFWLVORFDWHGLQDQDUHDZKHUHVHUFLFHED*

(\$XWKRULJHG6HUFLFHU 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:3XUFKDVHD*

(\$SOLDQFHV[WHQGHGZDUUDQWDQGOHDUQDERXWVSHFLDOGLVFRXQWVWKDWDUH available
while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

GEAppliances.com/extended-warranty

or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Appliances Service will still be there after your warranty
expires. ,Q&DQDGDQRQWDFWRXUORFDOH[WHQGHGZDUUDQWSURYLGHU

22

49-2001135 Rev. 2

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

6WDLQOHVV6WHHO&OHDQHUDQG3ROLVKHU

49-2001135 Rev. 2

23

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 VHUylFHVGHVLJQHGIrURXUFRQYHQLHQFH,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-request or call 800.561.3344

Extended Warranties

3XUfKDVHD*

(\$SSOLDQFHVH[WHQGhGZDUUDQWDQGOHDUQDERXWVSHFLDOGLVFRXQWVWKDWDUHDYDLODEOHZ KLOHRXU 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-warranty or call 800.626.2224 during normal business hours. ,Q&DQDGDGEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty or call 800.290.9029

Remote Connectivity

[\)RUDVVLVWDQFHZLWKZLUHOHVQHWZRUNFRQQHFWLYLWIRUPRGHOVZLWKUHPRWHHQDEOH](http://)RUDVVLVWDQFHZLWKZLUHOHVQHWZRUNFRQQHFWLYLWIRUPRGHOVZLWKUHPRWHHQDEOH) visit our website at GEAppliances.com/connect or call 800.220.6899 ,Q&DQDGDGEAppliances.ca/connect or call 800.220.6899

Parts and Accessories

,QGLYLGXDOVTXDOLILHGWRVHUylFHWKHLURZQDSSOLDQFHVFDQKDYHSDUWVRUDFFHVVVRULHVVH QWGLUHFOWWRWKHLUKRPHV

9,6\$0DVWHU&DUGDQG'LVFRYHUFDUGVDUHDFFHSHWHG2UGHURQOLQHWRGDKRXUVHYHUGD

,QWKH86GEApplianceparts.com/RUESKRQHDWGXULQJQRUPDOEXVLQHVVKRXUV Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation. Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest Mabe service center, visit our website at GEAppliances.ca/en/products/parts-filters-accessories or call 800.661.1616.

Contact Us

,IRXDUHQRWVDWLVLHGZLWKWKHVHUylFHRXUHFHLYHIURP*

(\$SSOLDQFHVFRQWDFWXVRQRXU:HEVLWHZLWKDOOWKH details including your phone number, or write to:

[,QWKH86*HQHUDO0DQDJHU&XVWRPHU5HODWLRQV_*\(\\$SSOLDQFHV\\$SSOLDQFH3DUN_/RXLVYLOOH.<GEAppliances.com/contact](http://,QWKH86*HQHUDO0DQDJHU&XVWRPHU5HODWLRQV_*($SSOLDQFHV$SSOLDQFH3DUN_/RXLVYLOOH.<GEAppliances.com/contact)

[,Q&DQDGD'LUHFWRU&RQVXPHU5HODWLRQV0DEH&DQDGD,QF_6XLWH\)DFWRU/DQH_0RQFWRQ1%\(&0GEAppliances.ca/en/contact-us](http://,Q&DQDGD'LUHFWRU&RQVXPHU5HODWLRQV0DEH&DQDGD,QF_6XLWH)DFWRU/DQH_0RQFWRQ1%(&0GEAppliances.ca/en/contact-us)

24

3ULQWHGLQWKH8QLWHG6WDWHV

49-2001135 Rev. 2

À Induction Électronique

TABLE DE CUISSON

CONSIGNES DE SÉCURITÉ3 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Fonctions de la table de cuisson	6	Fonctionnement des éléments de cuisson.	8	Extinction d'un ou de plusieurs brûleurs	8	Sélection des réglages de la table de cuisson	9	Comment synchroniser les éléments de gauche.	9	Mise en service Wi-Fi.	10	Appariement Bluetooth®	10	Partage De Puissance	11	Verrouillage de la table de cuisson.	11	Minuterie	11	Témoin lumineux de surface chaude	12	Détection de l'enlèvement d'une casserole	12	Cuisson de précision	12	Menu Fonctions	13	Fonctionnement De La Cuisson À Induction	14	Bruit de cuisson	14	Choix De La Bonne Batterie De Cuisine À Utiliser.	15	Plaque chauffante (accessoire en option)	17
ENTRETIEN ET NETTOYAGE																																			
Nettoyage de la vitre de la table de cuisson																																18			
TRUCS DE DÉPANNAGE																																20			
GARANTIE LIMITÉE																																22			
ACCESSOIRES																																23			
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR																																24			

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. 2 07-23 GEA

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. 2

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

8WLOLVHJ]FHWWHWDEOHGHFSLVVRQXQLTXHPHQWDX[ILQV auxquelles elle a été destinée et de la façon décrite dans le présent manuel d'utilisation.

\$ VVXUHJYRXVTXHWRUHWDEOHGHFSLVVRQHVVFRUUHFHHPHQW installée et fixée au sol par un installateur qualifié, selon les instructions d'installation fournies.

8WLOLVHJ]XQLTXHPHQWGHVSRLJQpHVqFKHVO¶XWLOLVDWLRQGH poignées humides ou mouillées pourrait entraîner des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.

1¶XWLOLVHJ]MDPDLVYRWUHWDEOHGHFSLVVRQSRXUUpFKDXIIHURX chauffer une salle.

1¶HVVDHJ]SDVGHUpSDUHUQLGHUHPsODFHUXQHSLqFH de votre table de cuisson, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. \$YDQWG¶HIIHFWXHUTXHOTHUpSDUDWLRQGpEUDQFKHJ]OD table de cuisson ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution électrique du domicile en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur. 1HODLVVHJ]SDVOHVHQIDQWVVDQVXUYHLOODQFH/HVHQIDQWV ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance dans la zone d'utilisation de la table de cuisson. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur la table de cuisson.

1HWRXFKHJ]SDVDX[pOpPHQWVGHVXUIDFH0rPHV¶LOV présentent une couleur foncée, ces éléments peuvent devenir chauds au point de brûler la peau. Durant et après l'utilisation, évitez de toucher aux éléments de surface et ne laissez pas de vêtements ni d'autres matières inflammables au contact ou à proximité de ces éléments chauffants; allouez d'abord suffisamment de temps pour leur refroidissement. (QSOXVGHODWDEOHGHFSLVVRQOHVVXUIDFHVIDLVDQWIDFH peuvent aussi devenir très chaudes. 1HIDLWHVSDVFKDXIIHUGHFRQWHQDQWVGHQRXUULWXUH fermés. La pression pourrait faire exploser le contenant et ainsi causer des blessures.

ATTENTION

Ne rangez pas d'articles attrayants

pour les enfants au-dessus de la table de cuisson;

les enfants qui grimpent sur la table pour atteindre les

articles risquent de se blesser gravement.

)DLWHVELHQFSLUHODYLDQGHHWODYRODLOOHJ°F°XUODYLDQGH doit atteindre une température interne minimale de 71°C (160°F), la volaille, de 82°C (180°F). La cuisson à ces températures est normalement suffisante pour vous protéger des intoxications alimentaires.

AVERTISSEMENT

GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA TABLE DE CUISSON Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une blessure.

1HUDQJHJ]QLQ¶XWLOLVHJ]GHPDWpULDX[LQIODPPDEOHVJ] l'intérieur ou à proximité de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.

1 HODLVVHJ]SDVV¶DFFXPXOHUODJUDLVVHGHFSLVVRQRX autres matières inflammables sur la table de cuisson ou à proximité de celui-ci. Cette graisse pourrait s'enflammer.

1HSRUWHJ]MDPDLVGHYrWHPHQWVDPSOHVORUVTXHYRXV utilisez cette table de cuisson. Ces vêtements

pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

49-2001135 Rev. 2

3

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ — TABLE DE CUISSON

'DQVO¶pYHQWXDOLWpG¶XQLQFHQGLHQ¶XWLOLVH]SDVG¶HDX pour tenter d'éteindre un feu causé par de la graisse. N'empoignez jamais une poêle en feu. Éteignez les commandes (Off). Pour étouffer les flammes d'une poêle en feu sur un élément de surface, couvrez celle-ci complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à ELVFXLWVRXXQSODWHDXSODW8WLOLVH]XQH[WLQFWHXUjSRXGUH ou à mousse d'usages multiples.

1 HODLVVH]MDPDLVOHVpOpPHQWVGHVXUIDFHVDQVVXUYHLOODQFH s'ils sont réglés à moyenne ou haute température. Les débordements par bouillonnement engendrent de la fumée et de l'écoulement de graisse qui peut prendre feu.

1 HODLVVH]MDPDLVGHO¶KXLOHVDQVVXUYHLOODQFHQFRXUVGH friture. L'huile qui chauffe au-delà de son point d'ébullition peut prendre feu et enflammer les armoires environnantes.

8WLOLVH]XQWKHUPRPqWUHjPDWLqUHJUDVVHOHSOXVVRXYHQW possible pour surveiller la température de l'huile.

3 RXUpYLWHUXQUHQYHUVHPHQWG¶KXLOHHWO¶LQIODPPDWLRQ utilisez une quantité d'huile minimale lors d'une friture dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent une grande proportion de glace.

8WLOLVH]XQHSRrOHGHWDLOOHDSSURSULpH²&KRLVLVVH]GHV ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grands pour couvrir la surface de l'élément chauffant. Autrement, une partie de l'élément de surface sera directement exposé,

SRVDQWDLQVLXQULVTXHG¶LQIODPPDWLRQGHVYrWHPHQWV8QH bonne adaptation de l'ustensile à l'élément de surface améliore aussi l'efficacité de la cuisson.

3 RXUUpGXLUHOHVULVTXHVGHEUOXUHG¶DOOXPDJHGH matières inflammables et de débordement, la poignée de l'ustensile doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se prolonger au-dessus des éléments de surface adjacents.

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

) DLWHVDWWHQWLRQORUVGXFRQWDFWDYHFODWDEOHGHFXLVVRQ La surface vitrée de la table de cuisson conservera la chaleur après l'extinction des commandes.

1 HFXLVLQH]SDVVXUXQHWDEOHGHFXLVVRQHQGRPPDJpH Advenant le bris de la table de cuisson en vitrocéramique, les solutions de nettoyage et les débordements pourraient pénétrer dans la table de cuisson et générer un risque de décharge électrique. Contactez sur le champ un technicien qualifié.

e YLWH]GHUDHUODYLWUHGHODWDEOHGHFXLVVRQ/DWDEOHGH cuisson est susceptible d'être éraflée par les couteaux, les instruments pointus, les anneaux ou autres bijoux, et les rivets présents sur les vêtements.

1 HPHWWH]HWQHJUDQJH]SDVG¶REMHWWVTXLSRXUUDLHQW fondre ou prendre en feu sur la table de cuisson en vitrocéramique, et ce, même lorsque vous ne l'utilisez pas. Ils pourraient prendre feu si la table de cuisson est activée accidentellement. De plus, la chaleur provenant de la table de cuisson ou de la ventilation du four pourrait avoir le même effet.

1 HGpSRVH]SDVG¶REMHWVPpWDOOLTXHVFRRPPHGHV couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson pour éviter qu'ils ne deviennent chauds.

8WLOLVH]XQQHWWRDQWSRXUWDEOHGHFXLVVRQHQ vitrocéramique et une éponge nettoyante antirayures pour nettoyer la table de cuisson. Avant de procéder au nettoyage, attendez que la table de cuisson soit refroidie
HWTXHOHWpPRLQOXPLQHx[VHVRLWpWHLQW8QHpSRQJH ou un chiffon humide sur une surface chaude risque de causer des blessures dues à la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées toxiques dans le cas d'une application sur une surface chaude. Lisez et respectez toutes les instructions et avertissements sur les
pWLTXHWWHVGHVFUqPHVGHQHWWRDJH5(0\$548(/HV dégâts de matières sucrées constituent une exception. Il faut les gratter alors qu'ils sont encore chauds à l'aide de gants de cuisine et d'un grattoir. Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez la section sur le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique.

ATTENTION

Les personnes qui vivent avec un

stimulateur cardiaque ou un appareil médical similaire

doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent ou

qu'elles se tiennent à proximité d'une table de cuisson

en fonction. Le champ électromagnétique peut affecter la

bonne marche du stimulateur cardiaque ou du dispositif

médical similaire. Il est conseillé de consulter votre

médecin ou le fabricant du stimulateur sur votre situation

particul re.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

4

49-2001135 Rev. 2

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

AVERTISSEMENT PERTURBATION RADIOÉLECTRIQUE

Cet appareil a été testé et il est conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nocives dans une installation domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous la forme de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en conformité avec les instructions, il peut provoquer des interférences nocives sur les communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences se produiront dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences

nocives sur la réception radio ou télévision, ce qui peut être détecté en mettant l'appareil sous et hors

tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en appliquant l'une ou plusieurs des mesures VXLYDQWHV

5 pRULHQWH]RXGpSODFH]O¶DQWHQQHUpFHSWULFH

\$ XJPHQWH]ODGLVWDQFHQWUHO¶DSSDUHLOHWOHUpFHSWHXU

% UDQFKH]O¶DSSDUHLOGDQVXQHSULVHRXXQFLUFXLWGLI¶pUHQW de celui sur lequel est branché le récepteur.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

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

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

REMARQUE : Le ruban adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne pourra pas être retiré après cuisson. Considérez les options de recyclage des matériaux d'emballage de votre électroménager.

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

49-2001135 Rev. 2

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

Table de cuisson PHP7030

1

78

65 9

Commandes de l'interface utilisateur

2

Table de cuisson PHP7036

78

6

59

Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 8. 2. Power Level Arc (arc du niveau de puissance) : Voir la Figure 8 3. All Off (tous éteints) : Voir la Figure 9. 4. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 11. 5. Timer (minuterie) : Voir la Figure 11. 6. Display (affichage) : Voir la Figure 10. 7. WiFi Connect (ise en service Wi-Fi) : Voir la Figure 10. 8. Bluetooth Connect (Appariement Bluetooth®) 9RLUOD)LJXUH. 9. Precision Cooking (Cuisson de précision) : Voir la Figure 12.

34

6

49-2001135 Rev. 2

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

Table de cuisson PHP9030

1

78

10

65 6

Commandes de l'interface utilisateur

2

34

Table de cuisson PHP9036

Commandes de l'interface utilisateur

49-2001135 Rev. 2

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 8. 2. Power Level Arc (arc du niveau de puissance) : Voir la Figure 8 3. All Off (tous éteints) : Voir la Figure 9. 4. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 11. 5. Timer (minuterie) : Voir la Figure 11. 6. Display (affichage) : Voir la Figure 10. 7. WiFi Connect (ise en service Wi-Fi) : Voir la Figure 10. 8. Bluetooth Connect (Appariement Bluetooth®) 9RLUOD)LJXUH. 9. Precision Cooking (Cuisson de précision) : Voir la Figure 12. 10. Sync Burners (synchronisation des brûleurs) : Voir la Figure 9.

34 7

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON: Fonctionnement des éléments de cuisson / Extinction d'un ou de plusieurs brûleurs

Fonctionnement des éléments de cuisson

0LVH HQ PDUFKH G¶XQ RX GH SOXVLHXUV EUOHXUV \$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 ODTXHOOH GHV PDQLqUHV VXLYDQWHV

1. 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;

Zone de glissement – arc gris

5DFFRXUFL SRXU OH UpJODJH +L FKDOHXU pOHYPH Immédiatement après avoir mis l'appareil en marche, appuyez sur la touche +, ou;

5DFFRXUFL SRXU OH UpJODJH /RZ FKDOHXU EDVVH Immédiatement après avoir mis l'appareil en marche, 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.

8

49-2001135 Rev. 2

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON: Sélection des réglages de la table de cuisson / Comment synchroniser les éléments de gauche

Sélection des réglages de la table de cuisson

Choisissez l'élément/brûleur qui est le plus adéquat pour la taille de l'ustensile de cuisine. Chaque élément/brûleur de votre nouvelle table de cuisson possède son propre niveau de puissance variant d'une chaleur basse à élevée. Les réglages 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 suffisant pour maintenir la température des aliments au-delà de 140 °F. Les éléments plus grands et ceux pour lesquels il est indiqué « Keep Warm » (garder chaud) ne sont pas recommandés pour faire fondre des aliments.

« Hi » correspond au niveau de puissance le plus élevé; il est conçu pour la cuisson rapide de grandes quantités et pour amener à ébullition. Le réglage « Hi » fonction pendant au maximum 10 minutes. Il est possible de répéter le réglage « Hi » après le cycle de 10 minutes initial en appuyant sur la touche +.

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

Pour activer

0DLQWHQH] OD WRXFKH Sync 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 comme décrit à la page 8.t

Pour désactiver

1. Pour désactiver la synchronisation des brûleurs, appuyez 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.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON: 0LVH HQ VHUYLFH :L)L -XPHODJH DYHF %OXHWRRWK®

Mise en service WiFi

Téléchargement de l'application SmartHQ

Appuyez sur la touche WiFi Connect de votre table de cuisson et commencez le jumelage. Dans l'application SmartHQ, sélectionnez votre appareil électroménager et suivez les instructions pour commencer le jumelage.

Turning Off the WiFi

0DLQWHQHJ OHV WRXFKHV :L)L &RQQHFW HW \$OO 2II WRXW 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&RQQHFW GX PLFURRQGHV RX GH OD KRWWH DFWLYpH 8QH IRLV connectée, la table de cuisson affichera « donE » (terminé).

Dispositifs compatibles Comment commencer le jumelage

Poêle à frire Hestan Cue Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile

Casserole Hestan Cue

Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile

Sondes de précision

Appuyez une fois sur le bouton latéral

Suppression des dispositifs Bluetooth®

0DLQWHQHJ OHV WRXFKHV %OXHWRRWK &RQQHFW HW \$OO 2II WRXW éteindre) enfoncées pendant 3 secondes.

REMARQUE : Votre dispositif ne pourra pas effacer un périphérique unique ou spécifique. Tous vos appareils jumelés seront effacés. Les appareils que vous souhaitez utiliser devront être jumelés à nouveau.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON: Partage De Puissance / 9HUURXLOODJH GH OD WDEOH GH FXLVVRQ 0LQXWHULH

Partage De Puissance

La table de cuisson de 36 po dispose de 3 zones de cuisson et celle de 30 po en a 2. Si deux éléments dans la même zone sont en cours d'utilisation et qu'au moins un élément est au niveau de puissance maximum (Hi),

le réglage « Hi » fonctionnera à un niveau de puissance réduit. Veuillez noter que l'affichage ne changera pas. Voilà comment la puissance est partagée entre deux éléments dans la même zone de cuisson.

Zone de gauche

Zone de droite

Table de cuisson de 30 po.

Zone de gauche

Zone centrale

Zone de droite

Table de cuisson de 36 po.

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 la section Réglages personnalisés.

Minuterie

Symbole/témoin 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 minuterie démarre automatiquement 10 secondes suivant l'appui sur la touche, ou si la touche Timer Select est appuyée. La DEL « ON » (activé) s'affichera automatiquement lorsque la minuterie est configurée.

Pour désactiver

Appuyez brièvement sur la touche Timer Select pour annuler la minuterie, ou maintenez l'appui durant 3 secondes. L'alarme se fera entendre de façon continue lorsque le temps se sera écoulé, et ce, jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.

REMARQUE : 8WL0LVHJ OD PLQXWHULH GH FXLVLQH SRXU PHVXUHU OH temps de cuisson ou comme rappel. La minuterie de cuisine ne contrôle pas les éléments de cuisson. La minuterie se désactive s'il n'y a aucune activité pendant plus de 30 secondes.

49-2001135 Rev. 2

Témoin lumineux de surface chaude

8Q WpPRLQ OXPLQH[X GH VXUIDFH FKDXGH XQ SRXU chacun des éléments de cuisson) s'allume lorsque la surface en vitre est chaude et elle demeure chaude jusqu'à ce que la surface se soit refroidie à un point où il est sécuritaire d'y toucher.

Témoin lumineux de 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 touche arc du niveau de puissance commence à clignoter. 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

1. Appuyez sur la touche On/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 GH SUpFLVLRQ V¶DOOXPHUD 8WLQLVHJ OH FXUVHXU RX OHV WRXFKHV 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.
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.

12

49-2001135 Rev. 2

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON:0HQX)RQFWLRQV

Menu Fonctions

1. Appuyez et maintenez la touche All Off (tout éteindre) et Timer (minuterie) en même temps pendant 3 secondes.
 2. Pour naviguer dans le menu Fonctions, utilisez OHVERXWRQVHW 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).
- Touche Timer (minuterie)

Lorsque dans le menu Fonctions

Fonction 1 Paramètres d'usine

0HQX

Défaut

Options

2 Verrouillage de commande

3 Intensité lumineuse de la DEL

Exigences ©28,^a(IIDFHOHVSDUDPqWUHVSHUVVRQQDOLVpVHW

redémarrez les paramètres par défaut. · « Non » – Quitte le menu de réinitialisation d'usine, puis ramène l'utilisateur au menu principal.

©86(U^a8WLOLVDWHXU/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 minuterie n'a été activé pendant 600 minutes, ainsi que si aucune touche n'a été enfoncée pendant 600 secondes.

· Hi (élevé) = 100 % de luminosité · rEG (régulier) = 80 % de luminosité · Lo (Faible) = 60 % de luminosité

4 Bouton de volume

5 Volume d'alarme de la minuterie

6 Tonalité finale de la minuterie

7 8QLWpVGH température

©+L^a/¶LQWHQVLWpVRQRUHGHWVRXFKHVVWDFWLOHVHVWj 100 %

©/R^a)DLEOH1LYHDX[GHVRQVGHWVRXFKHVVWDFWLOHV tels que définis dans les fonctions (idéalement 50 % ou plus).

©2))^a7RXVOHVVRQVGHWVRXFKHVVWDFWLOHVVRQW éteints.

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

©+L^a/HQLYHDX'1\$VHUDGpILQLGDQVOHVIRQFWLRQV L'attente sur le niveau du produit est qu'il atteigne 40dB à 5 mètres de la table de cuisson. 65dB à 1 mètre de la table de cuisson.

©/R^a/HQLYHDX'1\$VHUDGpILQLGDQVOHVIRQFWLRQV L'attente sur le niveau du produit est qu'il atteigne 40dB à 1 mètre de la table de cuisson.

· Cont La tonalité de la minuterie joue en continu jusqu'à ce que l'utilisateur reconnaisse la tonalité finale de la minuterie.

©E((3^a/DWRQDOLWpILQDOGHGHODPLQXWHULHQ¶HVW jouée qu'une seule fois.

49-2001135 Rev. 2

13

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON: Fonctionnement De La Cuisson À Induction / Bruit de cuisson

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 chaleur, une peu à la façon d'une bobine radiante.

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

Lorsque l'élément est activé, le récipient commence à chauffer 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. 8WL0LVHjGHVUpFLSLHQWVGRQWODWDLOOHFRUUHVSRQGjFHOOHGH l'élément. Le récipient doit être suffisamment grand pour que le capteur de sécurité active l'élément.

La table de cuisson ne fonctionnera pas si un très petit ustensile en acier ou en fer (inférieur à la taille minimale en largeur) est placé sur la surface de cuisson lorsque l'appareil HVWHQIRQFWLRQQHPHQW²FRPPHXQHVSODWXOHHQDFLHUGHV cuillères, des couteaux et d'autres petits instruments.

Taimllein.

Taimllein.

8WL0LVHjXQUpFLSLHQWGHODWDLOOHPLQLPDOHSRXUFKDTXH 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.

Lorsqu'on utilise des éléments adjacents qui sont réglés à certains niveaux de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un son de sifflet aigu ou un bourdonnement intermittent. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des 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 d'aliment à cuire ont aussi un effet sur le volume sonore. Certains ustensiles produiront un bourdonnement plus fort selon le matériau dans lequel ils sont fabriqués. Il est possible d'entendre un bourdonnement si le contenu de l'ustensile est froid. Plus l'ustensile sera chaud et plus le son diminuera. Si le niveau de puissance est réduit, le niveau sonore diminuera.

Les casseroles dont la taille minimale ne correspond pas à 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 minimale des ustensiles de cuisson qui correspond à chaque pOpPHQW0HVXUHjVHXOHPHQW0HGHVVRXVSODWHWPDJQpWLTXHGH l'ustensile.

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 n'est pas détectée, le voyant ON (marche) de cet élément va clignoter puis s'éteindre.

8QUpFLSLHQWSOXVJUDQGTXHOFHUFHGHOPpOpPHQWSHXW être utilisé ; cependant, la chaleur se diffusera uniquement au-dessus de l'élément.

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

Diamètre minimal du
récipient 12,7 cm (5")

Diamètre minimal du
récipient 11,4 cm (4-1/2")

Diamètre minimal du
récipient 12,7 cm (5")

Diamètre minimal du
récipient 17,8 cm (7")

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 récipient sur un grand brûleur générera moins de puissance à n'importe quel niveau.

7DEOHGHFXLVVRQGpXQHODUJHXUGHFP'8WLOLVHJODGLPHQVLRQ de casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.

Batterie de cuisine adaptée

8WLOLVHJXQHEDWWHULHGHFXLVLQHGHTXDOLWpjIRQGPDVVLISRXU une meilleure répartition de la chaleur et même de meilleurs résultats de cuisson. Choisissez une batterie de cuisine fabriquée en acier inoxydable aimanté, en fonte émaillée, en acier émaillé ou avec une combinaison de ces matériaux.

Certaines batteries de cuisine sont spécialement identifiées par le fabricant pour une utilisation avec les tables de cuisson

jLQGXFWRQ8WLOLVHJXQDLPDQWSRXUWHVWHUODYDOLGLWpGpXQH batterie de cuisine.

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

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

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

Diamètre minimal du
récipient 12,7 cm (5")

Diamètre minimal du
récipient 12,7 cm (5")

Diamètre minimal du
récipient 17,8 cm (7")

Diamètre minimal du
récipient 11,4 cm (4-1/2") Diamètre minimal du récipient 13,3 cm (5-1/4")

7DEOHGHFXLVVRQGpXQHODUJHXUGHFP'8WLOLVHJODGLPHQVLRQ de casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON:&KRL['H/D%RQQH%DWWHULH'H&XLVLQH-8WLOLVHU

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

Recommandations sur la batterie de cuisine

La batterie de cuisine doit être en contact total avec la surface de l'élément de cuisson.

8WLOLVHJGHVUpFLSLHQWVjIRQGSODWGRQWODWDLOOHFRUUHVSRQGj l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments à préparer.

Les plaques pour cuisson à induction NE sont PAS 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 à la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.

Le récipient correspond à ou dépasse la taille minimale requise 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.

8QPDQFKHWURSORXUGLQFOLQH OH récipient.

Le récipient est correctement équilibré.

Le fond du récipient est partiellement magnétique.

Le fond du récipient est entièrement magnétique.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON: Plaque chauffante

Plaque chauffante (accessoire en option)

Utilisation de la plaque chauffante

ATTENTION Risque de brûlure

,O HVW SRVVLEOH TXH OD VXUIDFH GH OD SODTXH FKDXIIDQWH VRLW VXIILVDPPHQW FKDXGH SRXU YRXV FDXVHU GHV EUOXUHV pendant et après son utilisation. Mettez en place et retirez la plaque chauffante lorsqu'elle est froide et que tous les éléments de la surface sont désactivés. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher la plaque chauffante lorsqu'elle est chaude. Dans le cas contraire, vous pourriez vous brûler.

0HWWHJ HQ SODFH HW UHWLUHJ OD SODTXH FKDXIIDQWH XQLTXHPHQW ORUVTX¶HOOH HVW IURLGH HW TXH WRXV OHV EUOHXUV GH OD surface sont désactivés.

Avant d'utiliser cet ustensile de cuisine pour la première fois, lavez-le pour vous assurer qu'il est propre. Puis, enduisez légèrement la surface de cuisson d'huile de cuisine.

Comment positionner la plaque chauffante

IMPORTANT : Positionner et utilisez toujours votre plaque chauffante à l'emplacement désigné sur la table de cuisson.

Type d'aliments

Selon le réglage de cuisson

Réchauffer des tortillas

0RHQEDV

Crêpes Hamburger OEufs frits Chapelet de saucisses déjeuners Sandwichs chauds (comme un grilled cheese)

0RHQEDV 0RHQ

0RHQEDV 0RHQ

0RHQEDV

Les réglages de la plaque chauffante sont conçus comme ligne directrice et il est possible que vous deviez les adapter selon les préférences de cuisson de chacun.

Utilisation de la plaque chauffante

Pour activer la surface pour la totalité de la plaque chauffante, utilisez la fonction Sync Burner. Appuyez sur la touche Sync Burner , puis ajustez le niveau de puissance selon le réglage souhaité, comme décrit à la page 9.

REMARQUES IMPORTANTES :

1HWWRHJ OD SODTXH FKDXIIDQWH DYHF XQH pSRQJH HW XQ détergent doux dans de l'eau chaude.

N'utilisez PAS de tampon à récurer bleu ou vert ni de laine d'acier.

eYLWHJ GH FXLVLQHU GHV DOLPHQWV WUqV JUDLVVHX[HW SUHQHJ VRLQ d'éviter les débordements de graisse pendant la cuisson.

1H PHWWHJ HW QH UDQJHJ DXFXQ REMHW VXU OD SODTXH chauffante, même lorsque vous ne l'utilisez

pas. La plaque pourrait devenir chaude lors de l'utilisation des surfaces adjacentes.
Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques munis d'une pointe acérée ou d'un bord irrégulier qui pourraient endommager la plaque chauffante. Ne coupez pas d'aliments sur la plaque chauffante.
N'utilisez pas d'ustensile de cuisine comme récipient de rangement pour l'huile des aliments. Il pourrait être taché de façon permanente et/ou des fissurations thermiques pourraient en résulter.
Avec le temps et l'utilisation, la plaque chauffante se décolore.
Ne nettoyez pas la plaque chauffante dans un four autonettoyant.
Laissez toujours l'ustensile de cuisine se refroidir avant de l'immerger dans l'eau.
Ne surchauffez pas la plaque chauffante.

49-2001135 Rev. 2

17

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

Nettoyage de la vitre de la table de cuisson

Afin d'entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson, VXLYHJOHVpWDSHVXLYDQWHV

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique. Cela contribue à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
 2. L'utilisation régulière d'un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique aidera à conserver l'aspect neuf de celle-ci.
 3. Secouez bien le nettoyant en crème. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique directement sur celle-ci.
- 8WL0LVHJXQHVVHUYLHWWHGHSDSLHURXXQHPSRQJHQHWWRDQWH antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
8WL0LVHJXQOLQJHVHFRXXQHVVHUYLHWWHGHSDSLHUSRXUHWLUHU tous les résidus de nettoyage.
Nul besoin de rincer.
REMARQUE : Il est très important de NE PAS chauffer la table de cuisson avant son nettoyage complet.

Ceramic Cooktop Cleaner

Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale.
8WL0LVHJXQQHWWRDQWSRXUWDEOH de cuisson en vitrocéramique.

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

Résidus Calcinés

REMARQUE :9RXVSRXYHJ(1'200\$(50DVXUIDFHHQ vitrocéramique si vous utilisez des tampons à récuser différents de ceux recommandés.

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

Résidus Calcinés Difficiles À Enlever

1. Laissez la table de cuisson refroidir.
- 8WL0LVHJXQJUDWWRLUjODPHGHUDVRLUjWUDQFKDQWXQLTXH placé à 45° contre la surface et grattez la salissure. Il sera nécessaire d'appliquer une pression sur le grattoir pour retirer les résidus.
3. Après l'utilisation du grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en YLWURFpUDPLTXHVXUWRXWHODJRQHGHVUpVLGXVFDOFLQpV8WL0LVHJ 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.

8WL0LVHJXQHPSRQJHQHWWRDQWH antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique

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

Assistance / Accessoires ». REMARQUE :N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

18

49-2001135 Rev. 2

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

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

Traces De Métal Et Rayures

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

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

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

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

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

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

Dommmages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues

Il faut apporter un soin particulier au nettoyage des substances chaudes afin de prévenir l'endommagement permanent de la surface en vitrocéramique. Les débordements de produits sucrés (tels que gelées, fudge, friandises, sirops) ou le plastique fondu peuvent piquer la surface de la table de cuisson (non couvert par la garantie) sauf s'ils sont nettoyés alors qu'ils sont toujours

FKDXGV8QVRLQSDUWLFXOLHUGRLWrwUHSULVORUVGXQHWWRDJHGHVVXEVDQDFHVFKDXGHV

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

N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

1. Éteignez toutes les éléments de surface. Retirez les casseroles chaudes.

3. Tout débordement résiduel doit être laissé tant que la surface de la table de cuisson n'est pas refroidie.

3 RUWGHJDQWVGHIRXULVRODQWV

D 8 WL0LVHJXQJUDWWRLUjODPHGHUDVRLUjWUDQFKDQWXQLTXH pour retirer le débordement dans une zone froide de la table de cuisson.

b. Nettoyez le débordement à l'aide de serviettes de papier.

4. N'utilisez pas les éléments de surface de nouveau tant que tous les résidus n'ont pas été totalement retirés.
REMARQUE : Si la surface en vitrocéramique présente déjà des piqûres et des indentations, la table de cuisson en vitrocéramique doit être remplacée. Dans ce cas, l'intervention d'un technicien en réparation sera nécessaire.

49-2001135 Rev. 2

19

TRUCS DE DÉPANNAGE

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

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

Problème

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

8WL0LVDWLRQG¶XQUpFLSLHQWLQFRUUHFW

Que faire?

8WL0LVHJGHVUpFLSLHQWVUHFRPPDQGpVSRXUO¶LQGXFWLRQjIRQG plat et qui correspondent à la taille de l'élément de surface.

Réglages incorrects des commandes de la table Vérifiez que la commande appropriée est réglée correctement de cuisson.

pour l'élément de surface utilisé.

Type incorrect de récipient. Récipient trop petit.

0DXYDLVHSRVLWLRQG¶XUpFLSLHQW /HVWRXFKHVRXGHYHUURXLOODJHRQWpWp touchées avant la mise en marche de l'élément.

8WL0LVHJXQDLPDQWSRXUYpULILHUTXHOHUpFLSLHQWHVWFRPSDWLEOH avec l'induction.

Témoin « ON » qui clignote – la dimension de la casserole est inférieure à la taille minimum de l'élément.

Consultez la VHFWRQ8WL0LVDWLRQG¶XQHEDWWHULHGHFXLVLQHjODWDLOOHFRUUHFWH

Centrez le récipient sur l'anneau de cuisson.

Consultez le chapitre « Fonctionnement des éléments de cuisson ».

8WL0LVDWLRQGHPDXYDLVHVPpWKRGHVGHQHWWRDJH

8WL0LVHJOHVSRFpGXUHVGHQHWWRDJHUHFRPPDQGpHV&RQVXOWHJ la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.

8WLOLVDWLRQG¶XQUpFLSLHQWDYHFGHVDVSpULWpV VXU le fond ou présence de particules (sable ou sel) entre le récipient et la surface de la table de cuisson.

Quelqu'un a fait glisser récipient à la surface de la table de cuisson.

Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant utilisation et utilisez une batterie de cuisine avec des fonds lisses.

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.

8QIXVLEOHGHYRWUHGRPLFLOSHXWDYRLUJULOOpRX Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. le disjoncteur a sauté.

L'objet, tel qu'un ustensile ou des débris, est situé au-dessus de l'interface de contrôle.

Supprimer l'objet de l'interface de contrôle

Le liquide est situé au-dessus de l'interface de commande

Nettoyez l'interface de commande pour retirer le liquide.

8WLOLVDWLRQG¶XQHEDWWHULHGHFXLVLQHLQFRUUHFWH
0DXYDLVSRVLWLRQQHPHQWGXUpFLSLHQW Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.
'HVEUXLWVSHXYHQWrWUHHQWHQGQXV bourdonnement, sifflement et ronflement

8WLOLVHjXQUpFLSLHQWSODWFRPSDWLEOHDYHFO¶LQGXFWRQRHWTXL correspond à la taille minimale requise par l'élément utilisé. &RQVXOWHjODVHFWLRQ8WLOLVDWLRQG¶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.

20

49-2001135 Rev. 2

TRUCS DE DÉPANNAGE

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

Problème

Cause possible

Que faire?

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.

Connectez un ustensile de cuisson de précision.
Tapez fermement la casserole deux fois (ou cognez) sur le capuchon d'extrémité en plastique noir. Remplacez la pile AAA en l'installant avec le pôle positif vers l'extérieur de la poignée.

8WLOLDWLRQGHSLqFHVGHFDVVHUROHGLIIPUHQWHV

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

Le logiciel de l'appareil ou de la casserole n'est pas à jour. La pile dans l'ustensile est faible ou épuisée.

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 l'inscription « Hestan Cue® » ne sont pas compatibles avec les électroménagers GEA. Connectez votre appareil à l'application SmarHq et mettez le logiciel à jour. Connectez votre appareil et la casserole à l'application Hestan Smart Cooking et mettez à jour le logiciel de la casserole. Remplacez la pile AAA dans la casserole, ou chargez la sonde.

Le logiciel de l'appareil ou de la casserole n'est pas à jour.

Connectez votre appareil à l'application SmarHq et mettez le logiciel à jour. Connectez votre appareil et la casserole à l'application Hestan Smart Cooking et mettez à jour le logiciel de la casserole.

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.

Impossible d'atteindre la température réglée en mode 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. L'eau bouillante ou la cuisson d'aliments à base de liquide à des températures élevées entraînera une stabilisation de température proche de la température réglée.

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. Redémarrez le mode de cuisson de précision et si le problème persiste dans les mêmes conditions et qu'il n'est pas constant dans les autres cas d'utilisation, contactez le fabricant de l'appareil. 8WLOLVHJOHVUpJODJHVGHWHPSpUDWXUHSRXUODIULWXUH à la poêle, sauter et saisir lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine Hestan Cue ou un capteur de table de cuisson de précision conventionnel intégré. Le capteur de table de cuisson de précision peut être utilisé pour contrôler les températures du liquide entre 100 et 200 °F pour la cuisson lente, le mijotage et les techniques de cuisson avancées comme celle du sous vide.

49-2001135 Rev. 2

21

GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée couvrant la table de cuisson électrique GE Appliances

\$JUDIHJLFLYRWUHUHoX8QHSUHXHYHGHO¶DFKDWRLJLQDOHVWUHTXLVH pour l'accès à l'entretien et aux réparations en vertu de la garantie.

electromenagersGE.ca

Tout entretien ou réparation en vertu de la garantie est fourni par nos Centres d'entretien et de réparation de l'usine ou par un technicien autorisé de Customer Care®. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site electromenagersge.ca/soutienapres-vente, ou téléphonez GE Appliances à 800.561.3344. Veuillez avoir vos numéros de série et de modèle à portée de main lors de l'appel. L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cela permet au technicien de l'atelier de réparation GE Appliances de diagnostiquer rapidement toute défaillance de votre électroménager et à GE Appliances d'améliorer la qualité de ses produits. Si vous ne souhaitez pas transmettre les données de votre appareil à GE Appliances, veuillez aviser votre technicien de s'en abstenir au moment de la visite de service.

Durant une période de

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 ODPDLQG¶°XYUHHWOHVHUYL FHSRXUUpSDUHUODSLqFHGpIHFWXHXVH

Ce que GE Appliances ne couvre pas :

L'envoi d'un technicien chez vous pour vous montrer comment utiliser le produit.

8 QHLQVWDOODWLRQXQHOLYUDLVRQRXXQHQUHHLQLQDQpTXDWV 8

QHSDQQHGXSURGXLWVXLWHjXQHXLWLOLVDWLRQDEXVLYHRX

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. / HVGRPPDJHVLQGLUHFWRXDFFLGHQWHOVFDXVpVSDUGHV défaillances possibles de cet

appareil. / HVGRPPDJHVXUYHGXVDSUqVODOLYUDLVRQ

/ HVHUYLFHV¶LOHVWLPSRVVLEOHG¶DYRLUDFFqVDXSURGXLW /

HVHUYLFHSRXUUpSDUHURXUHPSODFHUOHVDPsRXOHVj

l'exception des lampes DEL. → SDUWLUGXHUMDQYLHUOHVGRPPDJHVFRVPpWLTxHVj

ODWDEOHGHFXLVVRQHqYLWURFpUDPLTXHWHOVTXH²PDLVSDV

VHXOHPHQW²pFDLOODJHUDXUHVRXUpVLGXVFXLWVTXLQHVRQW pas rapportés sous 90 jours depuis l'installation.

→SDUWLUGXHUMDQYLHUOHV dommages à la table de cuisson causés par un impact ou un mauvais usage. Voyez l'exemple.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté pour usage domestiqueaux

eWDWV8QLV6LOHSURGXLWHVWVLWXpGDQVXQHORFDOLWpRXQUpSDUDWHXUDXWRULVp*

(\$SSOLDQFHVQ¶HVWSDVGLVSRQLEOHYRXVSRXUULH] encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé GE Appliances pour faire réparer l'appareil. En Alaska, la garantie limitée exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie limitée vous accorde des droits particuliers, ces derniers pouvant s'accompagner d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

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

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

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

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

Electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee

ou en composant le 866.277.9842 durant les heures normales de bureau. Le service après-vente GE Appliances sera toujours

GLVSRQLEOHDSUqVO¶H[SLUDWLRQGHyRWUHJDUDQWLH\$X&DQDGD&RPPXQLTXHjDYHFYRWUHIRXU QLVVHXUGHJDUDQWLHSURORQJpHORFDO

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!

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

/HVSURGXLWVXLYDQWVHWG¶DXWUHVHQFRUHVRQWRIIHUWV

Pièces

Plaque chauffante Nettoyant et polisseur pour acier inoxydable

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 Appliances 24 heures par jour, tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi y trouver d'autres formidables produits *

(\$SSOLDQFHVHWWLUHUDYDQWDJHGHWRXVQRVVHUUYLFHVG¶DVVLVWDQFHHQOLJQH\$X[eWDWV8QLVGEAppliances.com \$X&DQDGDElectromenagersGE.ca

Enregistrez votre électroménager

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

\$X[eWDWV8QLVGEAppliances.com/register

\$X&DQDGDElectromenagersge.ca/soutien-apres-vente

Service de réparation

8QVHUUYLFHGHUpSDUDWLRQH[SHUW*

(\$SSOLDQFHVVHWURXYHjTXHOTXHVSVDVGHFKHjYRXV5HQGHjYRXVVXUQRWUHVWLWH et programmez, à votre convenance, une visite de réparation à n'importe quel jour de l'année.

\$X[eWDWV8QLVGEAppliances.com/service ou composez le 800.432.2737 durant les heures normales de bureau. \$X&DQDGDElectromenagersge.ca/soutien-apres-vente ou composez le 800.561.3344

Prolongation de garantie

Procurez-vous une prolongation de garantie GE Appliances et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Les services GE Appliances seront

WRXMRXUVGLVSRQLEOHVDSUqVO¶H[SLUDWLRQGHODJDUDQWLH\$X[eWDWV8QLVGEAppliances.com/extended-warranty ou composez le 800.626.2224 durant les heures normales de bureau.

\$X&DQDGD Electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee ou composez le 866.277.9842

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité au réseau sans fil (pour les modèles équipés de cette fonction),

visitez notre site Web au GEAppliances.com/connect ou composez le 800.220.6899.
\$X&DQDGD electromenagersge.ca/connected-appliances

Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir GLUHFWHPHQWjODPDLVRQGHVSLqFHVVRXDFHVVRLUHVHVOHVFDUWHV9,6\$0DVWHU&DUGHW'LVFRYHU VRQWDFHSHWpHV Commandez en ligne 24 heures par jour. \$X[eWDWV8QLVGEApplianceparts.com ou par téléphone au 877.959.8688 durant les heures normales de bureau. Les instructions contenues dans le présent manuel comportent des procédures que tout utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Usez de prudence : une réparation ou un entretien mal effectués peuvent rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.
/HVFRQVRPPDWHXUVDX&DQDGDGRLYHQWFRQVXOWHUOHVSDJHVMDXQHVSXRUFRRQDvWUHOHFHQ WUHGHHVHUyLFH0DEHOHSOXVSURFKH visiter notre site Web au electromenagersge.ca/pièces-filtres-et-accessoires ou composer le 1.800.661.1616.

Communiquez avec nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de GE Appliances, communiquez avec nous depuis notre site Web HQIRXUQLVVDQWWRXVOHVGpWDLOVGRQWYRWUHQXPpURGHWPpOpSKRQHRXpFULYHjj \$X[eWDWV8QLV*HQHUDO0DQDJHU&XVWRPHU5HODWLRQV_* (\$SSOLDQFHV\$SSOLDQFH3DUN_/RXLVYLOOH.< GEAppliances.com/contact \$X&DQDGD'LUHFWRU&RQVXPHU5HODWLRQV0DEH&DQDGD,QF_6XLWH)DFWRU/DQH_0RQFWRRQ1% (&0 Electromenagersge.ca/fr/contactez-nous

24

,PSULPpDX[eWDWV8QLV

49-2001135 Rev. 2

Por Inducción Electrónica
PLACA DE COCCIÓN

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	3
USO DE LA PLACA DE COCCIÓN	
Funciones de la Placa de Cocción.	6
Apagado del Quemador(es).	8
de la Placa de Cocción	9
Izquierdos	9
Emparejamiento a Través de Bluetooth®	10
de la Placa de Cocción	11
Luminoso de Calor	12
Recipiente de Cocción	12
de Configuraciones	13
Por Inducción	14
Elegir El Mejor	
Recipiente De Cocción.	15
CUIDADO Y LIMPIEZA	
Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio	18
CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	20
GARANTÍA LIMITADA.	22
ACCESORIOS	23
SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR	24

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. 2
07-23 GEA

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. 2

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

8VHHVWDSODFDGHRFFLyQVyORFRQHOREMHWLYRSDUDHO que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.

\$VHJ~UHVHGHTXHXQWpFQLFRFDOLILFDGRUHDOLFHXQD correcta instalación y puesta a tierra de la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.

1RLQWHQWHUHSUDURFDPELDUQLQJXQDSLHJDGHOD placa de cocción a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.

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

1RGHMHODORVLxRVVRORVpVWRVQRGHEHQTXHGDUVRORVR sin atención en un área donde una placa de cocción esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de la placa de cocción.

6yORXVHDJDUDGHUDVVHFDVODVDJDUDGHUDVK~PHGDV o mojaditas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.

1XQFDXVHODSODFDGHRFFLyQSDUDFDOHQWUDUOD habitación.

1RWRTXHORVHOHPHQWRVGHODVXSHUILFLH(VWDVVXSHUILFLHV pueden estar tan calientes como para quemar aunque estén de color oscuro. Durante y después de su uso, no las toque, ni permita que algún paño u otro material inflamable entre en contacto con los elementos de la superficie o con

ODViUHDVHFHUFDDQVDORVHOHPHQWRVGHODVXSHUILFLHGHMM suficiente tiempo para que se enfríen primero.

/DVJRQDVSRWHQFLDOPHQWHFDOLHQWHVVRQODVXSHUILFLHGH la estufa y las áreas al frente.
1RFDOLHQWHUHFLSLHQWHVFHUUDGRVGHOLPHQWRV3RGUtD haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.

PRECAUCIÓN

No almacene elementos de

interés para niños sobre la placa de cocción: los niños

que se trepen a la cocina para alcanzar elementos

pueden resultar gravemente heridos.

&RFLQHFDUQHVGHUHVGHYHSRUFRPSOHW/RDVFDUQH de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA PLACA DE COCCIÓN
Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

1RDOPDFHQHRXWLOLFHPDWHULDOHVLQIDPDEOHVFHUFDGHOD placa de cocción, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.

1RSHUPLWDTXHODJUDVDGHDODFRFFLyQXRWURVPDWHULDOHV inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa sobre la placa de cocción puede encenderse.

1XQFDXVHYHVWLPHQWDVKROJDGDVRDPSOLDVPLHQWUDV utilice la placa de cocción. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

49-2001135 Rev. 2

3

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

(QFDVRGHLQFHQGLRQRXWLOLFHDJXDHLQFHQGLRVGH grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una

EDQGHMDSODQD8WLOLFHXQTXiPLFRVHFRPXOWLXVRRXQ extintor de incendios de espuma.

1 XQFDGHMHODVXLGDGHVGHVXSHUILFLHVLQDWHQFLyQH configuraciones de calor media o alta. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.

1 XQFDGHMHDFHLWHVLQDWHQFLyQPLHQWUDVIUtH6LVH deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que

SRGUtDSURSDJDUVHDORVJDELQHWVHFHUFQDQRV8WLOLFHXQ termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.

3 DUDHYLWDUHOUGHUUDPHGHDFHLWHXQLQFHQGLRXWLOLFHXQD cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.

8 WLOLFHHOWDPDxRGHUHFLSLHQWHDGHFXDGR(OLMDUHFLSLHQWHV con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que SXHGHSURYRFDUHOHQFHQGLGRGHVXVYHVWLPHQWDV8QD relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.

3 DUDPLQLPLJDUODSRVLELOLGDGGHTXHPDGXUDVHOHQFHQGLGR de materiales inflamables y los derrames, la manija del recipiente debe girarse hacia el centro de la estufa sin sobrepasarse a ningún elemento de superficie cercano.

ADVERTENCIA SEGURIDAD SOBRE LA ESTUFA RADIANTE

7HQJDFXLGDGRDOWRFDUODHVWXID/DVXSHUILFLHGHYLGULR de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado (OFF).

1 RFRFLQHQQXQDFRFLQDURWD6LODFRFLQDVXIUHURWXUDV los productos de limpieza y los derrames podrán penetrar sobre dichas roturas, creando riesgos de descargas eléctricas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.

(YLWHUDDUODHVWXIDGHYLGULR/DHVWXIDSXHGHVXIULU rayones con artículos tales como cuchillos, instrumentos puntiagudos, anillos u otras joyas y abrojos de vestimentas.

1 RFRORTXHQLJXDUGHDUWtFXORVTXHVSHXGDQGHUHHWLU o incendiar en la placa de cocción, incluso cuando no esté siendo usada. Si la cocina es encendida de forma involuntaria, dichos artículos se podrán incendiar. El calor de la placa de cocción o de la ventilación del horno, luego de que fue apagado, también pueden hacer que dichos artículos se incendien.

1 RFRORTXHREMHWRVPHWiOLFRVWDOHVFRPRFXFKLOORV tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, ya que se podrán calentar.

8 VHHOOLPSLDGRUSDUDVXSHUILFLHVGHFRFFLyQGHHFUiPLFD y una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para limpiar la superficie de cocción. Antes de realizar la limpieza, espere hasta que la placa de cocción se

HQIUtHTXHODOXJLQGLFDGRUDVHDSDJXH8QDHVSRQMDR tela mojada sobre una superficie caliente puede causar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de las cremas de limpieza.

NOTA: Los derrames de productos azucarados son una excepción. Se deben eliminar raspando mientras aún están calientes, utilizando un guante para horno o una espátula. Para acceder a instrucciones detalladas, consulte la sección de limpieza de la placa de cocción de vidrio.

PRECAUCIÓN

Las personas que utilicen

un marcapasos o un dispositivo médico similar deben

tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de

una placa de cocción por inducción mientras está en

operación. El campo electromagnético puede afectar el

funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico

similar. Es recomendable consultar a su médico o al

fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

4

49-2001135 Rev. 2

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

ADVERTENCIA INTERFERENCIA DE LA FRECUENCIA RADIAL

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

que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

5HRULHQWHRFDPELHODSRVLFlyQGHODVDQWHQDVUHFHHSWRUDV

,QFUHPHQWHODGLVWDQFLDHQWUHODXQLGDGHOUHFHHSWRU

&RQHFWHODXQLGDGDQWRPDRUULHQWHRXQFLUFXLWR diferente del que está usando el receptor.

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

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

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

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

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

49-2001135 Rev. 2

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

2

Superficie de Cocción PHP7030

1

78

65 9

&RQWUROHVGHOD,QWHUIDVHGH08VXDULR

2

34

Superficie de Cocción PHP7036

78

6

59

34

&RQWUROHVGHOD,QWHUIDVHGH08VXDULR

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

6

49-2001135 Rev. 2

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,QWHUIDVHGHO8VXDULR

10

2

34

Superficie de Cocción PHP9036

49-2001135 Rev. 2

78

6

56

&RQWUROHVGHOD,QWHUIDVHGHO8VXDULR

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

34 7

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, R

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

1. Deslice su dedo sobre el arco gris hasta el nivel de potencia deseado.

2. Presione En Cualquier Parte GHO DUFR JULV R

Área de Paso de Arcos Grises

4. Atajo hasta Hi (Alto): inmediatamente luego de encender la unidad, presione la tecla + R

5. Atajo hasta Low (Bajo): Inmediatamente luego de encender 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).

8

49-2001135 Rev. 2

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

Selección de las Configuraciones de la Placa de Cocción

(OLMD HO HOHPHQWR TXHPDGRU TXH PHMRU VH DGHFXH DO WDPDxR

GHO XWHQVLOR &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".

Hi (Alto) es el nivel de potencia más alto, diseñado para cocinar y hervir cantidades grandes de forma rápida. Hi (Alto) funcionará durante un tiempo máximo de 10 minutos. Hi (Alto) puede ser repetido luego del ciclo inicial de 10 minutos, presionando la tecla +.

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

Para Encender

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.

Para Apagar

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.

49-2001135 Rev. 2

9

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

Conexión Wi-Fi

Descargue la aplicación SmartHQ

Presione la tecla WiFi Connect (Conexión WiFi) en su placa de FRFFLyQ H LQLFLH HO HPSDUHMDPLHQWR (Q OD \$SOLFDFLyQ 6PDUW+4 seleccione su electrodoméstico y siga las instrucciones para comenzar el emparejamiento.

Apagado del WiFi

Mantenga presionadas las teclas WiFi Connect (Conexión WiFi) y All Off (Todo Apagado) durante 3 segundos para 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 ingresará al modo Pair (Emparejamiento). Dé un toque sobre la placa de cocción o presione el botón ChefConnect sobre el

PLFURRQGDV R HO GLVSRVLWLYR GH OD FDPDQD DFWLYDGR 8QD YH] conectada, la placa de cocción exhibirá “donE” (Hecho).

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.

10

49-2001135 Rev. 2

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

8QD SODFD GH FRFFLyQ GH ´ FXHQWD FRQ JRQDV 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 en el nivel de potencia máximo Hi (Alto), la configuración

Hi (Alto) funcionará en un nivel de potencia reducido. Se debe observar que la pantalla no cambiará. Ésta es la forma en que la potencia es compartida entre dos elementos de la misma zona de cocción.

Zona Izquierda

Zona Derecha

Placa de cocción de 30" de Ancho.

Zona Izquierda

Zona Central

Zona Derecha

Placa de cocción de 36" de Ancho

Bloqueo de la Placa de Cocción

Bloquear

Mantenga presionada la tecla de bloqueo del control durante 3 segundos.

Desbloquear

Mantenga presionada la tecla de bloqueo del control.

Temporizador

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

Para Encender

Presione la tecla Timer Select (Seleccionar Temporizador). Presione las flechas + o – para elegir el número deseado de minutos. El temporizador se inicia de forma automática 10 segundos luego de presionar la tecla, o si se presiona la tecla Timer Select (Selección del Temporizador). La luz LED "ON" (Encender) aparecerá de forma automática una vez configurado el temporizador.

Para Apagar

Presione y libere la tecla Timer Select (Selección del Temporizador) para cancelar el temporizador, o manténgalo presionado durante 3 segundos. La alarma sonará de forma continua una vez finalizado el tiempo, hasta que el usuario apague el temporizador.

NOTA: 8VH HO WHPSRULJDGRU GH OD FRFLQD SDUD PHGLU HO WLHPSR de cocción o como recordatorio. El temporizador de la cocina no controla los elementos de cocción. El temporizador se apaga si no hay actividad por 30 segundos.

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN: ,QGLFDGRU /XPLQRVR GH &DORU 'HWHFFLyQ GH 5HWLUR GH0 5HFLSLHQWH GH &RFFLyQ &RFFLyQ GH 3UHFLVLyQ

Indicador Luminoso de Calor

8QD OX] LQGLFDGRUD GH VXSHUILFLH FDOLHQWH XQD SDUD FDGD elemento de cocción) brillará cuando la superficie de vidrio esté caliente, y permanecerá encendida hasta que la superficie haya bajado su temperatura hasta una temperatura que sea segura al tacto.

Luz Indicadora de Superficie Caliente

Detección de Retiro del Recipiente de Cocción

Cuando una cacerola es retirada de la superficie de la placa de cocción, del nivel del quemador se apaga, Arco Eléctrico comienza a parpadear. Si no se detecta una cacerola durante 25 segundos, el control se apaga automáticamente y las luces se apagan.

Arco Eléctrico

Cocción de Precisión

La función Precision Cooking (Cocción de Precisión) permite un control de temperatura preciso de ciertos dispositivos de cocina para obtener mejores resultados.

Inicio de un Modo de Cocción de Precisión

1. Presione la tecla Power On/Off (Encendido/ Apagado) sobre el elemento deseado.

4. La leyenda Precision Cooking Degrees (Grados de Cocción GH 3UHFLVLyQ VH DFWLYDUi 8VH HO GHVOLJGRU R ODV WHFODV para ajustar la temperatura.

2. Presione la tecla Precision Cooking (Cocción de Precisión).

3. La leyenda TAP COOKWARE (Presionar el Utensilio) será pulsado. Active el utensilio y asegúrese de que éste se encuentre en el elemento deseado.

5. La placa de cocción exhibirá la temperatura deseada y Preheating (Precalentamiento). Cuando la leyenda Preheating (Precalentamiento) desaparezca significa que se alcanzó la temperatura deseada.

12

49-2001135 Rev. 2

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON: Menú de Configuraciones

Menú de Configuraciones

1. Mantenga presionadas las teclas All Off (Todo Apagado) y Timer (Temporizador) al mismo tiempo durante 3 segundos.

2. Para navegar a través de Settings Menu (Menú de Configuraciones), use

ORVERWRQHVVREUHO Pantalla. Para seleccionar un menú, presione la tecla Timer (Temporizador).

3. Para activar una Configuración, presione la tecla Timer (Temporizador).
4. Para salir de Settings Menu (Menú de Configuraciones), mantenga presiona la tecla All Off (Todo Apagado).

Tecla Timer (Temporizador)

Cuando del Menú de Configuraciones

Función

Menú

1 Configuraciones de Fábrica

Por Omisión

Opciones

Requisitos · “Sí” : Borra las configuraciones personalizadas y reinicia las configuraciones por omisión. · “No” : Sale del menú de reinicio de Fábrica y luego lleva nuevamente al usuario al menú principal.

2 Bloqueo del Control

3 Nivel de la Luz LED

86(U8VXDULR(OEORTXHRGHOFQRWUROIXQFLRQDUi como está definido en Cooktop Control Lockout (Bloqueo del Control de la Placa de Cocción)

· “Auto” Además del comportamiento del bloqueo estándar (Bloqueo del Control de la Placa de Cocción), el control también se bloqueará si no se activó ningún quemador o temporizador durante 600 minutos, así como también si no se presionó ninguna tecla durante 600 segundos.

· Hi (Alto) = 100% de brillo · rEG (Regular) = 80% de brillo · Lo (Bajo) = 60% de brillo

4 Botón de Volumen

5 Volumen de la Alarma del Temporizador

6 Tono Final del Temporizador

7 8QLGDGHVGH Temperatura

49-2001135 Rev. 2

· “Hi” (Alto): Todos los sonidos de teclas activados al 100%

· “Lo” (Bajo): Niveles de sonidos de teclas táctiles de acuerdo a lo definido en los parámetros (idealmente 50% o más).

· “OFF” (Apagado): Todos los sonidos de las teclas táctiles apagados.

· Las configuraciones de los sonidos no afectarán los niveles de emisión del tono de la alarma.

· “Hi” (Alto): El nivel DAC será definido en los parámetros. La expectativa sobre el nivel del producto es que alcance los 40dB a 5 metros de la placa de cocción. 65dB a 1 metro desde la placa de cocción.

· “Lo” (Bajo): El nivel DAC será definido en los parámetros. La expectativa sobre el nivel del producto es que alcance los 40dB a 1 metro de la placa de cocción.

· Cont (Continuo) El tono del temporizador se reproduce forma continua hasta que el usuario reconoce el tono final del temporizador.

· “bEEP” (Pitido): El tono final del temporizador se reproduce una sola vez.

13

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN: &yPR)XQFLRQD/D&RFFLyQ3RU,QGXFFLyQ5XLGRGHOD&RFFLyQ

Cómo Funciona La Cocción Por Inducción

Los campos magnéticos inducen una pequeña cantidad de corriente en la olla. La olla actúa como resistencia, la cual produce calor de forma similar a como lo hace una bobina radiante.

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

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

La cocción por inducción magnética requiere el uso de

UHFLSLHQWHVGHFRFFLyQKHFKRVGHPHWDOHVHUUURVRVPHWDOHVD los que se adhieren los imanes, como hierro o acero.

8WLOLFHUHFLSLHQWHVTXHVHDMXVWHQDOWDPDxRGHOHOHPHQWR El recipiente debe ser lo suficientemente grande para que el sensor de seguridad pueda activar un elemento.

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

TamaMñion.

TamaMñion.

8WLOLFHHOUHFLSLHQWHGHWDPDxRPtQLPRSDUDHO elemento. El material del recipiente de cocción es el correcto si un imán puede pegarse a la base.

Ruido de la Cocción

“Ruidos” de recipientes de cocción

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

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

8Q3]XPELGR´EDMRUHVXOWDQRUPDOSDUWLFXODUPHQWHHQ configuraciones altas.

Sonidos suaves, tales como distintos tipos de zumbidos, podrán ser producidos por diferentes tipos de utensilios. Esto es normal. Las olla

Documents / Resources

	GE Profile PHP7030 Built In Touch Control Induction Cooktop [pdf] Owner's Manual PHP7030 Built In Touch Control Induction Cooktop, PHP7030, Built In Touch Control Induction Cooktop, Control Induction Cooktop, Induction Cooktop, Cooktop
---	--

References

- [Appliance Parts, Accessories & Water Filters | GE Appliances](#)

-  [GE Appliances Canada | Homepage](#)
-  [GE Appliances: Shop for Home, Kitchen, & Laundry Appliances](#)
-  [Contact Us or Get Help with Questions | GE Appliances](#)
-  [Bodewell Care Protection Plans](#)
-  [GEAppliances.com/register](#)
-  [GE Appliances Service and Support by Product Line](#)

Manuals+.