



Radiant Cooktop

Safety Information

Safety Precautions 2-4

Operating Instructions

Cookware Tips 6-7

Dual Surface Unit 5

Surface Units 5

Temperature Limiter 7

Care and Cleaning

Control Knobs 8

Glass Cooktop 9-10

Troubleshooting Tips .. 11

Consumer Support

Consumer Support 14

Warranty 13

Owner's Manual

JCP340

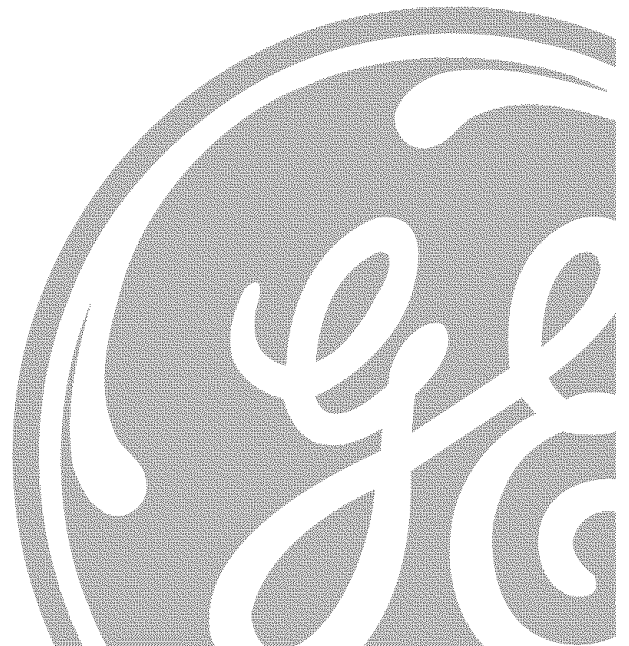
JCP350

**Write the model and
serial numbers here:**

Model # _____

Serial # _____

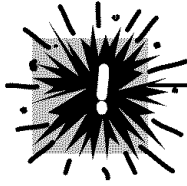
You can find them on
a label under the cooktop.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



SAFETY PRECAUTIONS

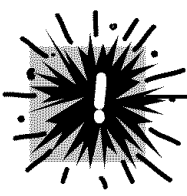
When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the cooktop power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance away from your cooktop.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth. Such cloths can catch fire on a hot surface unit.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with well fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.
- Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- When flaming foods are under the hood, turn the fan on.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

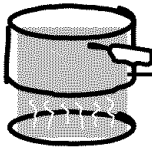
Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F. and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



⚠ WARNING! SAFETY PRECAUTIONS

- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop.
- Do not touch surface units. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units or areas nearby the surface units; allow sufficient time for cooling first.
Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface units.
- Always turn the surface unit control to off before removing the cookware.
- Use proper pan size—Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to burner will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop cooking; others may break because of the sudden change in temperature.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use little fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not store flammable materials near the cooktop.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food on the cooktop when not in use.
- Keep cooktop clean and free of accumulation of grease or spillovers which may ignite.
- Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.
- Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



RADIANT SURFACE UNITS

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items on top of the glass cooktop surface when it is not in use.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- Avoid heating an empty pan. Doing so may damage the cooktop and the pan.
- Do not allow water, other liquids or grease to remain on the cooktop or control panel.
- To minimize the possibility of burns, always be certain that the controls for all surface units are at the off position and the entire glass surface is cool before attempting to clean the cooktop.
- Do not operate the glass surface units if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass cooktop become broken.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface unit, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

NOTE: We recommend that you avoid wiping any surface unit areas until they have cooled and the indicator light has gone off. Sugar spills are the exception to this. Please see the *Cleaning the Glass Cooktop* section.

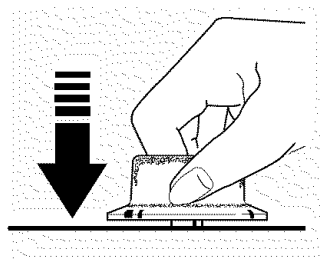
When the cooktop is cool, use only the recommended cleaning cream to clean the cooktop.

- To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply the cleaning cream to the glass surface when it is hot.
- After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all the cleaning cream residue.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.



READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



How to Set

Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

At both **OFF** and **HI** the control **clicks** into position. You may hear slight **clicking** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

The control must be pushed in to set only from the **OFF** position. When the control is in any position other than **OFF**, it may be rotated without pushing it in.

The **UNIT ON** indicator light will glow when **any** surface unit is on.

Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.

Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high so be careful when touching the cooktop.

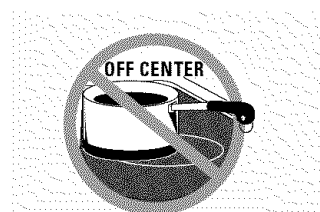
A **HOT SURFACE** indicator light will glow when any radiant element is turned on, and will remain on until the surface is cooled to approximately 150°F.

NOTE:

- It comes on when the unit is hot to the touch.
- It stays on even after the unit is turned off.
- It glows brightly until the unit is cooled to approximately 150°F.



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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

About the radiant surface units...

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

NOTE: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting.

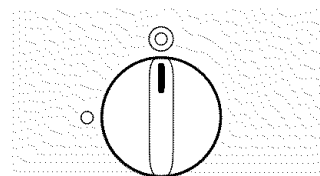
It is safe to place hot cookware from the oven or surface on the glass cooktop when the surface is cool.

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

- Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full strength white vinegar.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.
- Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.
- Do not use the surface as a cutting board.



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



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

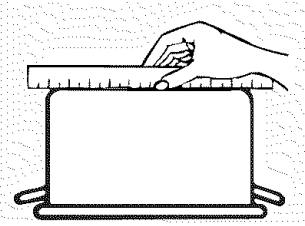
Dual Surface Unit Knob (on some models)

To use the large (9 inch) surface unit, turn the **COIL SELECT** knob clockwise to ☉. Push in and turn the control knob to the desired setting. The unit will heat the entire area contained by the larger circle.

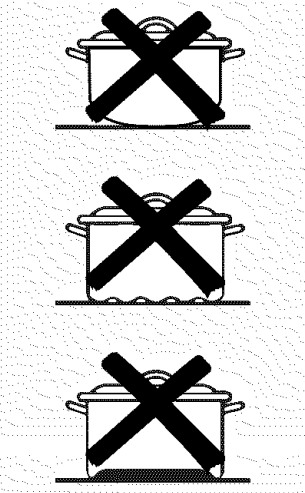
To use the small (6 inch) surface unit, turn the **COIL SELECT** knob counterclockwise to ○. Push in and turn the control knob to the desired setting. The unit will only heat the area inside the smaller circle.

Selecting types of cookware.

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

Stainless Steel:

recommended

Aluminum:

heavy weight recommended

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

Copper Bottom:

recommended

Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

Porcelain Enamel Covered Cast Iron:

recommended

As long as the cookware is covered completely with porcelain enamel, this cookware is recommended. Caution is recommended for cast iron cookware that is not completely covered with smooth porcelain enamel, as it may scratch the glass ceramic cooktop.

Glass-ceramic:

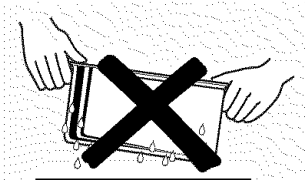
usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

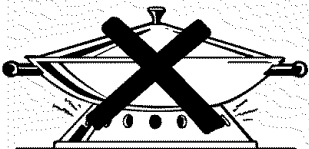
Stoneware:

usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.



Do not place wet pans on the glass cooktop.



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



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

For Best Results

- Place only dry pans on the surface units. Do not place lids on the surface units, particularly wet lids.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface units.
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface unit to insure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers, deep fat fryers, etc. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.

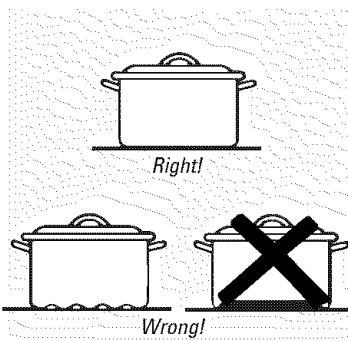
Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the units off for a time if:

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



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

Observe the Following Points in Canning

Pots that extend beyond 1 inch of the surface unit's circle are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface units.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER. Most syrup or sauce mixtures—and all types of frying—cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

- 1 Be sure the canner fits over the center of the surface unit. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface unit, use smaller diameter pots for good canning results.
- 2 Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface units and take a long time to boil water.
- 3 When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the

manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.

- 4 Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

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

- (1) using a pressure canner, and
- (2) starting with **HOT** tap water for fastest heating of large quantities of water.

CAUTION:

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

Care and cleaning of the cooktop.

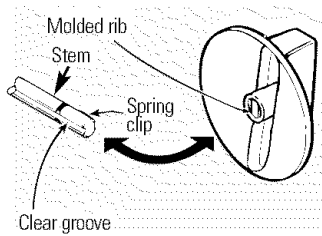
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

How to Remove Packaging Tape

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive left from packaging tape and labels on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent, mineral oil or cooking oil.

Apply with a soft cloth and allow to soak. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface.

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



Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Before removing the knobs for cleaning, please note that the knobs are in the **OFF** position. When replacing the knobs, check the **OFF** position to insure proper placement.

Wash knobs in soap and water but do not soak. Avoid getting water down into the knob stem holes.

The stem has a groove in each side. The groove on one side has a spring clip. The other groove is clear. Check the inside of the knob and find the molded rib.

Replace the knob by fitting the molded rib inside the knob into the clear groove on the stem.

Cleaning the glass cooktop.

www.GEAppliancescanada.com

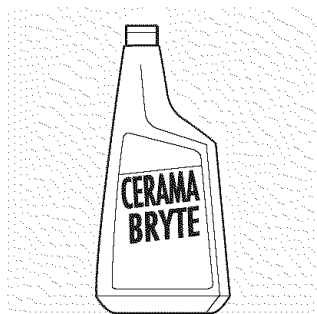
Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support



Clean your cooktop after each spill.

Normal Daily Use Cleaning

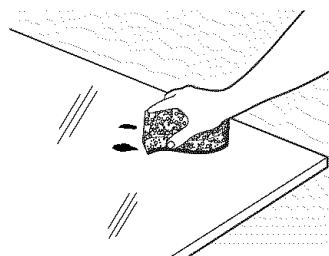
ONLY use the recommended cleaning cream, Cerama Bryte®, on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

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

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with the cooktop cleaning cream. This helps protect the top and makes clean-up easier.
- 2 Daily use of the cooktop cleaning cream will help keep the cooktop looking new.

- 3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of the cream directly to the cooktop.
- 4 Use a paper towel or sponge to clean the entire cooktop surface.

NOTE: It is very important that you **DO NOT** heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.



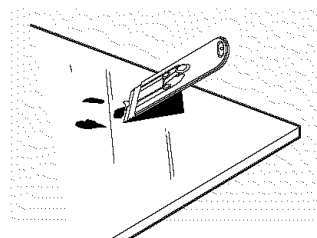
Scotch-Brite® Multi-Purpose No Scratch scrub sponge

Burned-On Residue

WARNING: DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than **BLUE** Scotch-Brite® Multi-Purpose No Scratch scrub sponges by 3M.

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Spread a few drops of Cerama Bryte® to the entire burned residue area.
- 3 Using the scrub sponge, rub the residue area, applying pressure as needed.

- 4 If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
- 5 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with Cerama Bryte® and a paper towel.



NOTE: Razor blade is packed inverted for safety reasons. Prior to use, the blade must be rotated and reinserted into slot. Do not use a dull or nicked blade.

The RAZOR SCRAPER is available through our Parts Center. See instructions under "To Order Parts" section on next page.

Heavy, Burned-On Residue

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Spread a few drops of Cerama Bryte® to the entire burned residue area.
- 3 Hold the razor scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.

- 4 Keep a small amount of cream on the residue as you scrape.
- 5 After scraping with the razor scraper, use the scrub sponge to remove any remaining residue.
- 6 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with Cerama Bryte® and a paper towel.

Cleaning the glass cooktop.

Metal Marks and Scratches

- 1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.
These marks are removable using the cleaning cream with a scrub sponge and/or razor scraper.
- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave

black discoloration on the cooktop.

This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

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

Glass surface – potential for permanent damage.

Our testing shows that if you are cooking high sugar mixtures such as jelly or fudge and have a spillover, it can cause permanent damage to the glass surface unless the spillover is immediately removed.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- 1 Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2 Wearing an oven mitt:
 - a. Use the razor scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
 - b. Remove the spill with paper towels.
- 3 Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
- 4 Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

To Order Parts

To order Cerama Bryte® cream and the razor scraper, please call our toll-free number:

National Parts Center 800-626-2002.

Cerama Bryte® Cream # WX10X300

Razor Scraper # WX5X1614

Kit # WB64X5027

(Kit includes cream and razor scraper)

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips
 Save time and money! Review the chart on this page first and you may not need to call for service.

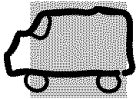
Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use pans which are absolutely flat and match the diameter of the surface unit selected.
Surface units do not work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	<ul style="list-style-type: none"> Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
	Hot surface on a model with a white glass cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Glass surface—potential for permanent damage</i> section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use only flat cookware to minimize cycling.

<i>Consumer Support</i>	<i>Troubleshooting Tips</i>	<i>Care and Cleaning</i>	<i>Operating Instructions</i>	<i>Safety Instructions</i>
--------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

Notes.



Camco Electric Cooktop Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, contact us at www.GEAppliancescanada.com, or call 1-800-361-3400.

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

For The Period Of: We Will Replace:

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **full one-year warranty**, we will also provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

Five Years

From the date of the original purchase

A replacement glass cooktop if it should: crack due to thermal shock; discolor; or if the pattern wears off.

A replacement radiant surface unit if it should burn out.

During this **limited additional four-year warranty**, you will be responsible for any labor or in-home service.

What is Not Covered:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use in Canada.

All warranty service will be provided by our Factory Service Centers or by our authorized Customer Care® servicers during normal working hours.

Should your appliance need service, during warranty period or beyond, call Camco Inc. 1-800-361-3400.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. 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 in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

Warrantor: Camco Inc.

If further help is needed concerning this warranty, write:

Consumer Relations Manager, Camco Inc., 1 Factory Lane, Suite 310, Moncton, N.B. E1C 9M3

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Service Telephone Numbers.



Camco 1-800-361-3400

Whatever your question about any GE major appliance, Camco information service is available to help. Your call—and your question—will be answered promptly and courteously. And you can call any time.

OR

Visit our Website at: www.GEAppliancescanada.com



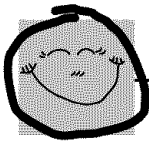
In-Home Repair Service 1-800-361-3400

A Camco consumer service professional will provide expert repair service, scheduled at a time that's convenient for you. Many Camco Consumer Service company-operated locations offer you service today or tomorrow, or at your convenience (7:00 a.m. to 7:00 p.m. weekdays, 9:00 a.m. to 2:00 p.m. Saturdays). Our factory-trained technicians know your appliance inside and out—so most repairs can be handled in just one visit.



Service Contracts 1-800-461-3636

You can have the secure feeling that Camco Consumer Service will still be there after your warranty expires. Purchase a Camco contract while your warranty is still in effect and you'll receive a substantial discount. With a multiple-year contract, you're assured of future service at today's prices.



Service Satisfaction

If you are not satisfied with the service you receive:

First, contact the people who serviced your appliance.

Next, if you are still not pleased, write all the details—including your phone number—to:

Consumer Relations Manager
Camco Inc.
1 Factory Lane
Suite 310
Moncton, N.B. E1C 9M3



par rayonnement Table de cuisson

Mesures de sécurité

Mesures de sécurité 2-4

Directives de fonctionnement

Conseils sur les ustensiles
de cuisson 6-7
Élément de surface double ... 5
Éléments de surface 5
Limiteur de température 7

Entretien et nettoyage

Boutons de commande 8
Surface de cuisson
en vitrocéramique 9-10

Conseils de dépannage 11

Soutien au consommateur

Garantie 13
Soutien au consommateur ... 14

Manuel d'utilisation

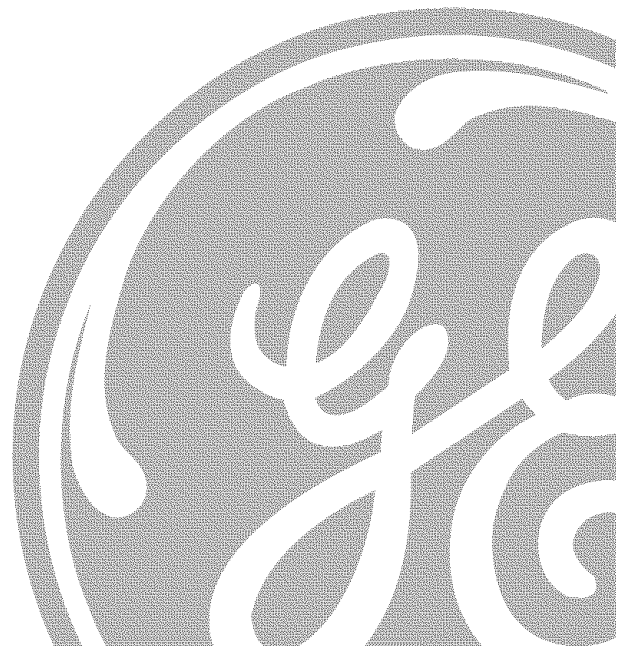
JCP340
JCP350

**Transcrivez les numéros
de modèle et de série ici.**

Modèle # _____

Série # _____

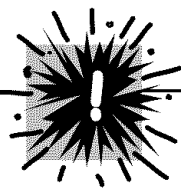
Vous les trouverez sur une étiquette
située sous la table de cuisson.



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ.

⚠ MISE EN GARDE!

Pour votre sécurité, veuillez suivre les directives données dans le présent manuel afin de réduire les risques d'incendie ou d'explosion et de chocs électriques, et prévenir tout dommage, blessure ou décès.



MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un électroménager, observez toujours les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme expliqué dans le présent manuel.
 - Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre table de cuisson, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toute autre réparation à un réparateur qualifié.
 - Avant d'effectuer une réparation, coupez l'alimentation électrique à la table de cuisson en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur au panneau de distribution de la résidence.
 - Assurez-vous que votre électroménager est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux directives d'installation fournies.
 - Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le afin de pouvoir le trouver facilement.
 - Ne laissez pas les enfants sans surveillance – les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un électroménager qui fonctionne. Ils ne doivent jamais s'asseoir ou monter sur une pièce quelconque de l'électroménager.
 - Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute pièce de la table de cuisson.
 - Ne laissez personne grimper ou monter sur la table de cuisson, ou s'y agripper.
- **ATTENTION :** Ne rangez pas dans les armoires se trouvant au-dessus de la table de cuisson des articles qui présentent un intérêt pour les enfants – ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et pourraient se blesser gravement.
 - Gardez toujours les revêtements muraux, les rideaux et les draperies inflammables à une distance sécuritaire de votre table de cuisson.
 - Gardez toujours les linges à vaisselle, les serviettes, les mitaines de four et autres articles en tissu à une distance sécuritaire de votre table de cuisson.
 - Gardez toujours les ustensiles en plastique ou en bois et les aliments en conserve à une distance sécuritaire de votre table de cuisson.
 - Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. Les tissus inflammables peuvent prendre feu au contact des éléments de surface brûlants et causer de graves brûlures.
 - N'utilisez que des poignées ou des mitaines de four sèches – les poignées ou mitaines de four humides ou mouillées peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées ou mitaines de four entrer en contact avec les éléments de surface brûlants. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu. Ils peuvent prendre feu au contact d'un élément de surface brûlant.
 - Pour votre sécurité, n'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer la pièce.



FAITES CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE À COEUR... .

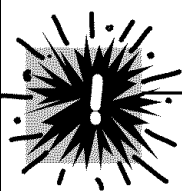
Faites cuire la viande et la volaille à coeur — la température INTERNE de la viande doit être d'au moins 160 °F, et celle de la volaille d'au moins 180 °F. La cuisson à ces températures internes assure généralement une bonne protection contre les intoxications alimentaires.



▲ MISE EN GARDE! MESURES DE SÉCURITÉ

- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez les éléments. Éteuffez ensuite les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- Éteignez les feux de graisse à l'extérieur du poêlon avec du bicarbonate de soude ou, si possible, un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- En cas de flambage d'aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Ne laissez pas de graisse ou autres substances inflammables s'accumuler sur la table de cuisson.
- Ne touchez pas aux éléments de surface. Ils peuvent être suffisamment chauds pour causer des brûlures, même s'ils ne sont pas rouges. Pendant et après leur utilisation, ne touchez pas aux éléments et évitez que vos vêtements ou autres matériaux inflammables entrent en contact avec les éléments ou les surfaces autour des éléments; laissez-les d'abord refroidir suffisamment.
- Les surfaces susceptibles de devenir brûlantes comprennent notamment la surface de cuisson et les parties faisant face à la table de cuisson.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, tournez toujours la poignée des ustensiles de cuisson vers le centre de la table de cuisson, en évitant de la placer au-dessus d'un élément adjacent.
- Éteignez toujours l'élément de surface avant d'enlever l'ustensile de cuisson.
- Utilisez des ustensiles de la dimension appropriée—choisissez un ustensile à fond plat et suffisamment grand pour couvrir toute la surface de l'élément chauffant. Lorsque vous utilisez un ustensile plus petit, une partie de l'élément de surface est exposée et vos vêtements risquent de prendre feu au contact de l'élément. De plus, lorsque l'ustensile de cuisson est approprié à l'élément de surface, la cuisson est plus efficace.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à un réglage élevé. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- Seuls certains types de verre, de céramique, de terre cuite ou matériaux similaires conviennent à la cuisson sur la table de cuisson. D'autres matériaux peuvent casser en raison du brusque changement de température.
- Surveillez toujours les aliments que vous faites frire à un réglage de température moyen ou élevé.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner l'huile qui risque alors de déborder du récipient.
- Pour la haute friture, utilisez le moins de graisse possible afin d'éviter qu'elle ne déborde au moment où vous ajouterez des aliments.
- Lorsque vous utilisez plus d'un type d'huile ou de graisse pour la friture, remuez bien l'huile avant de la faire chauffer, ou remuez la graisse pendant qu'elle fond.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux et surveillez-les constamment.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour la haute friture, lorsque cela est possible, afin d'empêcher que la graisse fume.
- Ne tentez jamais de déplacer un récipient rempli d'huile chaude, plus particulièrement une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.
- Ne rangez pas de substances inflammables à proximité de la table de cuisson.
- Gardez toujours la hotte et le filtre à graisses propres afin d'assurer une bonne ventilation et d'éviter les feux de graisses.
- Ne rangez jamais ou n'utilisez jamais de matières combustibles, d'essence ou autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le présent manuel d'utilisation.
- Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments sur la table de cuisson lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ.



▲ MISE EN GARDE! MESURES DE SÉCURITÉ (cont.)

- Gardez la table de cuisson propre et exempte de toute accumulation de graisse ou d'aliments renversés qui pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais des contenants de graisse ou d'huile sur votre table de cuisson ou à proximité de celle-ci.
- Ne faites jamais chauffer des contenants d'aliments fermés. En raison de l'accumulation de pression à l'intérieur, les contenants pourraient éclater et causer des blessures.



ÉLÉMENTS DE SURFACE RAYONNANTS

Faites attention lorsque vous touchez à la table de cuisson. La surface de vitrocéramique de la table de cuisson demeure chaude pendant un certain temps après que les éléments aient été éteints.

- Évitez d'égratigner la surface de cuisson en vitrocéramique. Certains instruments pointus, les bagues et autres bijoux, et les rivets des vêtements peuvent égratigner la surface de cuisson.
 - N'utilisez jamais la surface de cuisson en vitrocéramique comme planche à découper.
 - Ne placez pas ou ne rangez pas d'articles sur la surface de cuisson en vitrocéramique lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
 - Faites attention lorsque vous déposez sur la surface de cuisson en vitrocéramique des cuillères ou autres ustensiles pendant que vous l'utilisez. Ces ustensiles peuvent devenir chauds et vous causer des brûlures.
 - Évitez de faire chauffer un ustensile de cuisson vide. Vous risquez ainsi d'endommager la table de cuisson et l'ustensile.
 - Pour réduire les risques de brûlures, assurez-vous que les commandes des éléments de surface sont réglées à **OFF** et que la surface de cuisson en vitrocéramique a refroidi avant de nettoyer la table de cuisson.
 - Ne faites pas fonctionner les éléments de surface lorsque la surface de cuisson en vitrocéramique est cassée. Les aliments renversés et les produits nettoyants peuvent s'infiltrer sous la surface de cuisson cassée et provoquer des chocs électriques. Si votre surface de cuisson est cassée, communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
 - Essayez immédiatement l'eau, la graisse ou autres liquides sur la table de cuisson ou le tableau de commande.
 - Faites attention lorsque vous nettoyez la table de cuisson. Lorsque vous utilisez un linge ou une éponge humide pour essuyer des aliments renversés sur une surface brûlante, vous pourriez vous infliger des brûlures de vapeur. De plus, certains produits nettoyants dégagent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.
- REMARQUE :** Nous vous recommandons de laisser refroidir la surface de cuisson avant de l'essuyer et d'attendre que le voyant se soit éteint. Les aliments sucrés renversés constituent la seule exception à cette règle. Reportez-vous à la section *Nettoyage de la surface en vitrocéramique*.
- Lorsque la surface de cuisson a refroidi, n'utilisez que la crème nettoyante recommandée pour nettoyer la table de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème nettoyante sur la surface de vitrocéramique chaude.
 - Après le nettoyage, utilisez un linge ou un essui-tout sec pour enlever tout résidu de produit nettoyant.
 - Veuillez lire et suivre toutes les directives et mises en garde sur les étiquettes de la crème nettoyante.

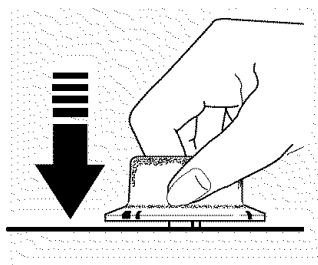


VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE À LA LETTRE CES MESURES DE SÉCURITÉ.
CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Utilisation des éléments de surface.

www.electromenagersGEcanada.com

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



Réglage des commandes

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

Vous devez enfoncer la commande seulement lorsque celle-ci est réglée à **OFF**. Lorsque la commande est réglée à toute autre position que **OFF**, vous pouvez la tourner sans l'enfoncer.

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

Lorsque la cuisson est terminée, assurez-vous de ramener la commande à **OFF**.

La température de la surface de cuisson augmente en fonction du nombre

d'éléments allumés. Lorsque 3 ou 4 éléments sont allumés, la température de la surface de cuisson est très élevée. Faites alors attention lorsque vous touchez à la surface de cuisson.

Les voyants **HOT SURFACE** (Surface brûlante) s'allument dès que vous mettez en marche un élément rayonnant, et demeurent allumés jusqu'à ce que la température de la surface soit redescendue à environ 150 °F.

REMARQUE :

- Ils s'allument lorsque l'élément chauffant est brûlant.
- Ils demeurent allumés même après que l'élément ait été éteint.
- Ils restent allumés jusqu'à ce que la température de l'élément soit redescendue à 150 °F environ.

À propos des éléments de surface rayonnants...

La table de cuisson par rayonnement est dotée d'éléments chauffants situés sous une surface de vitrocéramique lisse.

REMARQUE : Il est normal de sentir une légère odeur lorsque la table de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Cette odeur est attribuable aux nouvelles pièces et aux matériaux isolants qui chauffent et disparaît peu de temps après.

L'élément de surface s'allume et s'éteint de façon cyclique pour maintenir la température que vous avez choisie.

Vous pouvez placer sans danger des ustensiles de cuisson brûlants, sortant du four ou provenant d'un autre élément de surface, sur la table de cuisson de vitrocéramique froide.

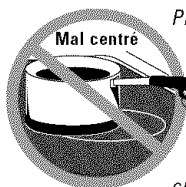
Même après avoir éteint les éléments de surface, la surface de cuisson en vitrocéramique demeure suffisamment chaude pour poursuivre la cuisson.

Pour éviter une cuisson excessive, retirez l'ustensile de l'élément lorsque l'aliment est cuit. Évitez de placer sur l'élément un autre ustensile de cuisson avant que l'élément ait totalement refroidi.

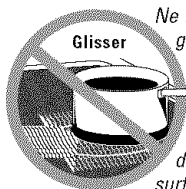
- Vous pouvez faire disparaître les taches d'eau (dépôts de minéraux) à l'aide de la crème nettoiyante ou de vinaigre blanc non dilué.
- L'utilisation d'un produit nettoiyant pour les vitres peut laisser une pellicule chatoyante sur la surface de cuisson. La crème nettoiyante fera disparaître cette décoloration.
- Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la table de cuisson. S'ils tombent sur l'appareil, ils pourraient l'endommager.
- N'utilisez pas la surface de cuisson comme planche à découper.



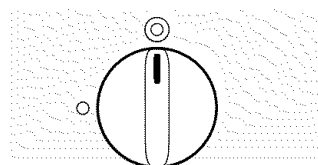
Cuisson sur la surface
Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la surface de vitrocéramique. Utilisez toujours un ustensile de cuisson.



Mal centre
Placez toujours l'ustensile de cuisson au centre de l'élément sur lequel vous effectuez la cuisson.



Glisser
Ne faites jamais glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson, car vous risquez d'égratigner la surface de vitrocéramique. Bien qu'elle soit résistante, la surface n'est pas à l'épreuve des égratignures.



L'élément de surface avant droit vous offre deux réglages pour que vous puissiez adapter le diamètre de l'élément à celui de l'ustensile de cuisson que vous utilisez.

Élément de surface double (sur certains modèles)

Pour faire fonctionner le grand élément de surface (9 po), tournez le bouton **COIL SELECT** (Choix de l'élément) vers la droite au réglage **⊙**. Enfoncez et tournez ensuite le bouton de commande au réglage désiré. L'élément chauffera toute la surface qui se trouve à l'intérieur du grand cercle.

Pour faire fonctionner le petit élément (6 po), tournez le bouton **COIL SELECT** vers la gauche au réglage **○**. Enfoncez et tournez ensuite le bouton de commande au réglage désiré. L'élément ne chauffera que la surface qui se trouve à l'intérieur du cercle plus petit.

Mesures de sécurité

Fonctionnement

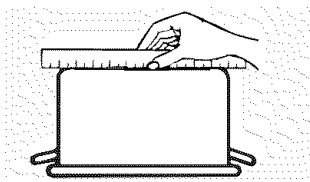
Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

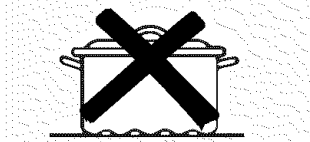
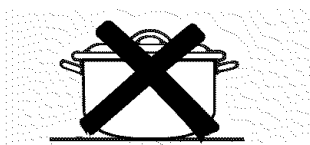
Soutien au consommateur

Choix des ustensiles de cuisson.

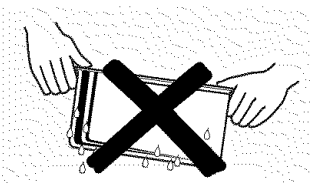
Les renseignements qui suivent vous aideront à choisir un ustensile de cuisson offrant un bon rendement sur une surface de cuisson en vitrocéramique.



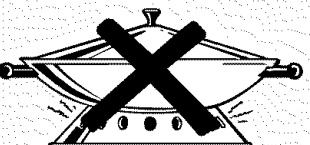
Vérifiez à l'aide d'une règle si le fond de votre casserole est plat.



Il n'est pas recommandé d'utiliser un ustensile dont le fond est bombé, incurvé, ondulé ou déformé.



Ne mettez jamais de casserole mouillée sur la surface en vitrocéramique.



N'utilisez jamais de wok à anneau de soutien sur la surface en vitrocéramique.



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

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

épais - recommandé

Bonne conductivité. Sur la surface de cuisson, l'aluminium laisse parfois des résidus qui ressemblent à des égratignures. Ces résidus peuvent disparaître si la surface est nettoyée immédiatement. En raison de son point de fusion peu élevé, il n'est pas recommandé d'utiliser l'aluminium mince.

Fond en cuivre :

recommandé

Le cuivre laisse des résidus qui ressemblent à des égratignures. Vous pouvez les faire disparaître en nettoyant immédiatement la surface de cuisson. Cependant, évitez de faire chauffer ces ustensiles à vide. Le métal surchauffé peut adhérer à la surface de vitrocéramique. Un ustensile dont le fond en cuivre a été surchauffé laisse un résidu qui tachera de façon permanente la surface de cuisson si vous ne faites pas disparaître le résidu immédiatement.

Fonte émaillée :

recommandée

L'utilisation de ce type d'ustensile est recommandée dans la mesure où l'ustensile est complètement recouvert d'émail vitrifié. La prudence est de mise dans le cas d'ustensiles en fonte qui ne sont pas complètement recouverts d'émail vitrifié, car ils peuvent égratigner la surface de vitrocéramique.

Vitrocéramique :

utilisation possible mais non recommandée

Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

Grès :

utilisation possible mais non recommandée

Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

Pour obtenir de meilleurs résultats

- Mettez toujours des casseroles bien sèches sur la surface chauffante. Ne placez jamais de couvercle sur la surface chauffante, surtout si ce couvercle est mouillé.
- N'utilisez jamais de wok qui ait un anneau de soutien. Ce wok ne chauffera pas sur la surface chauffante en vitrocéramique.
- Nous vous recommandons de n'utiliser qu'un wok à fond plat. Vous en trouverez chez votre quincailler local. Le fond du wok doit avoir le même diamètre que la surface chauffante pour permettre un bon contact.
- Certains procédés de cuisson nécessitent un ustensile de cuisine spécialisé, comme un autocuiseur, une friteuse, etc. Tous ces ustensiles doivent avoir un fond plat et un diamètre qui corresponde à celui de la surface chauffante.

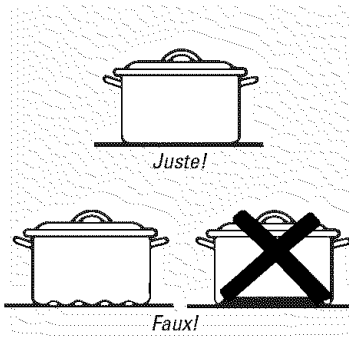
Limiteur de température

Chacun des éléments de surface rayonnants est doté d'un limiteur de température.

Ce dispositif protège la surface de cuisson en vitrocéramique contre les températures trop élevées.

Le limiteur de température peut éteindre l'élément de façon cyclique pendant un certain temps lorsque :

- L'ustensile chauffe à vide.
- Le fond de l'ustensile n'est pas plat.
- L'ustensile n'est pas au centre de l'élément.
- Aucun ustensile n'est placé sur l'élément.



Note : Les ustensiles de mise en conserve à fond plat sont requis avec les surfaces en vitrocéramique.

Observez les instructions suivantes pour mettre en conserve

Nous ne vous recommandons pas d'utiliser des ustensiles de cuisson qui ont plus d'un pouce de diamètre de plus que celui de la surface de cuisson pour la plupart des cuissons en surface. Cependant, vous pouvez utiliser un ustensile plus large quand vous cuisez au bain-marie ou à l'autoclave. En effet, la température de l'eau qui bout (même sous pression) ne peut pas endommager la surface en vitrocéramique située autour de la surface chauffante.

NÉANMOINS, N'UTILISEZ JAMAIS D'USTENSILE DE MISE EN CONSERVE OU D'USTENSILE DE CUISSON DE GRAND DIAMÈTRE POUR FAIRE FRIRE OU BOUILLIR DES ALIMENTS AUTRES QUE DE L'EAU. La plupart des sirops et mélanges de sauce, et toutes les catégories de produits frits, cuisent à une température beaucoup plus élevée que celle de l'eau qui bout. De telles températures peuvent endommager les surfaces en vitrocéramique.

- 1 Assurez-vous que l'ustensile de mise en conserve puisse bien aller au centre de la surface chauffante. Si la surface de vitrocéramique ou son emplacement ne permettent pas à l'ustensile de mise en conserve de se trouver au centre de la surface chauffante, utilisez un ustensile de diamètre plus petit pour obtenir de bons résultats.
- 2 Vous devez utiliser un ustensile de mise en conserve à fond plat. N'utilisez jamais d'ustensile à fond ondulé ou à collerette (souvent rencontrés parmi les ustensiles émaillés). Ils n'entrent pas suffisamment en contact avec la surface de cuisson et nécessitent beaucoup de temps pour faire bouillir de l'eau.
- 3 Pour faire des conserves, utilisez des recettes et des procédés obtenus de bonnes sources. Vous trouverez de bonnes recettes et procédés chez le

fabricant de votre ustensile de mise en conserve, chez le fabricant de pots de verre, comme Bail et Kerr, et au service d'extension du Ministère de l'agriculture des Etats-Unis d'Amérique.

- 4 Vous devez vous souvenir que la mise en conserve est un procédé qui occasionne beaucoup de vapeur. Pour éviter de vous brûler avec la vapeur, faites bien attention quand vous mettez en conserve.

NOTE : Si votre maison est alimentée par du courant à basse tension, la mise en conserve peut prendre plus de temps que prévu, même si vous suivez soigneusement toutes les instructions. Vous raccourcirez ce processus en :

- (1) utilisant un autoclave, et
- (2) commençant vos opération avec de l'eau provenant de votre robinet d'eau chaude, pour accélérer le processus de chauffage des grandes quantités d'eau.

ATTENTION :

- Pour mettre en conserve en toute sécurité, vous devez détruire les micro-organismes nuisibles et sceller hermétiquement les pots. Pour mettre en conserve dans un ustensile à bain-marie, vous devez faire bouillir l'eau doucement pendant tout le temps requis. Pour mettre en conserve dans un autoclave, vous devez conserver la pression pendant tout le temps requis.
- Après avoir réglé la température, vous devez faire bien attention de conserver le niveau requis de bouillonnement ou de pression pendant le temps requis.
- Comme vous devez vous assurer de respecter le processus de mise en conserve pendant tout le temps requis, sans aucune interruption, ne mettez jamais en conserve sur la surface de cuisson si votre ustensile de mise en conserve n'a pas un fond plat.

Entretien et nettoyage de la table de cuisson.

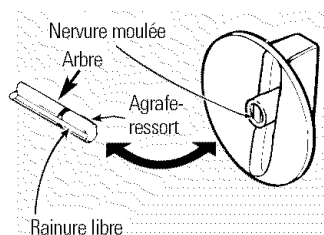
Avant de nettoyer une pièce quelconque de la table de cuisson, assurez-vous que l'alimentation électrique a été coupée et que toutes les surfaces ont refroidi.

Pour enlever le ruban gommé

Pour ne pas endommager le fini de l'appareil, le meilleur moyen d'enlever les résidus de ruban gommé servant à l'emballage et les étiquette des électroménagers neufs consiste à appliquer un peu de détergent liquide pour la vaisselle, d'huile minérale ou d'huile de cuisson.

Appliquez le produit à l'aide d'un linge doux et laissez tremper. Essuyez et appliquez ensuite une couche de poli pour électroménagers afin de nettoyer à fond et protéger la surface.

REMARQUE : Il faut enlever le ruban gommé qui recouvre toutes les pièces. Vous ne pourrez enlever ce ruban gommé si il est cuite sur la pièce.



Boutons de commande

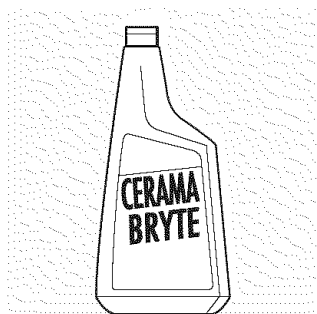
Les boutons de commande sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

Avant d'enlever les boutons pour les nettoyer, prenez note qu'ils sont réglés à la position **OFF** (Arrêt). Lorsque vous remettez les boutons en place, vérifiez où se trouve la position **OFF** pour bien les remettre en place.

Lavez les boutons dans de l'eau savonneuse, mais ne les laissez pas tremper. Évitez d'envoyer de l'eau dans le trou de l'arbre des boutons.

L'arbre est pourvu d'une rainure de chaque côté. La rainure d'un côté est dotée d'une agrafe-ressort, tandis que l'autre rainure est libre. Examinez l'intérieur du bouton et repérez la nervure moulée.

Remettez les boutons en place en insérant la nervure moulée, située à l'intérieur du bouton, dans la rainure libre de l'arbre.



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

Nettoyage normal quotidien

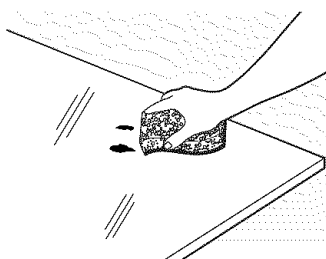
Utilisez **UNIQUEMENT** de la crème nettoyante Cerama Bryte® sur votre table de cuisson en vitrocéramique. Autres crèmes peuvent être moins efficaces.

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

- 1 Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec de la crème nettoyante pour table de cuisson. Cela vous aidera à la protéger et à la conserver propre.

- 2 Votre table de cuisson conservera son aspect neuf si vous utilisez chaque jour de la crème nettoyante pour table de cuisson.
- 3 Secouez bien le flacon de crème nettoyante. Versez quelques gouttes de crème directement sur la table de cuisson.
- 4 Utilisez une serviette en papier ou une éponge pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.

NOTE : Vous devez faire bien attention de **NE PAS** faire chauffer la table de cuisson avant de la nettoyer complètement.



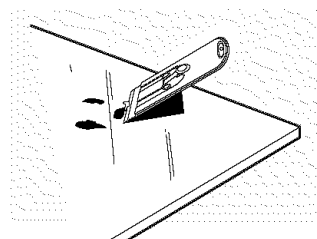
Éponge à récurer Scotch-Brite® Multi Purpose No Scratch

Résidus calcinés

AVERTISSEMENT : Vous pouvez endommager votre surface en vitrocéramique si vous utilisez des tampons à récurer autres que les éponges à récurer BLEUES Scotch-Brite® Multi-Purpose No Scratch de 3M.

- 1 Laissez refroidir la table de cuisson.
- 2 Versez quelques gouttes de Cerama Bryte® sur tous les résidus calcinés.

- 3 À l'aide de l'éponge à récurer, frottez sur la surface des résidus, en exerçant de la pression si nécessaire.
- 4 S'il reste des résidus, répétez les opérations indiquées ci-dessus.
- 5 Pour mieux protéger après avoir enlevé les résidus, polissez toute la surface avec du Cerama Bryte® et une serviette en papier.



NOTE : La lame du grattoir est emballée à l'envers pour raisons de sécurité. Avant tout usage, vous devez retourner la lame et la réinsérer dans la fente. N'utilisez jamais une lame émoussée ou édentée.

Vous trouverez le grattoir à lame dans nos Centres de pièces détachées. Consultez les instructions dans la section «comment commander des pièces», à la page suivante.

Résidus calcinés difficiles à enlever

- 1 Laissez refroidir la table de cuisson.
- 2 Versez quelques gouttes de Cerama Bryte® sur toute la surface des résidus calcinés.
- 3 Tenez le grattoir à lame à un angle de 45° sur la vitrocéramique et raclez les résidus. Vous devrez exercer de la pression sur le grattoir à lame pour les enlever.
- 4 Mettez toujours un peu de crème sur les résidus pendant que vous les grattez.
- 5 Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir à lame, effacez toutes leurs traces avec l'éponge à récurer.

- 6 Pour mieux protéger après avoir effacé toutes traces de résidus, polissez toute la surface avec du Cerama Bryte® et une serviette en papier.

Nettoyage de la surface en vitrocéramique.

Traces de métal et rayures

1 Faites attention de ne pas faire glisser des ustensiles de cuisine sur votre table de cuisson. Ils laisseront des traces de métal sur la surface de vitrocéramique.

Vous pourrez enlever ces traces en utilisant une éponge à récurer et/ou un grattoir à lame avec de la crème nettoyante.

2 Si vous laissez des casseroles recouvertes d'une couche d'aluminium ou de cuivre chauffer à sec, leur métal peut laisser des traces noires sur la table de cuisson.

Vous devez enlever ces traces immédiatement, avant de faire chauffer à nouveau la table de cuisson. Autrement, les traces risquent de devenir permanentes.

AVERTISSEMENT : Vérifiez toujours le fond de vos casseroles pour vous assurer qu'elles n'aient pas d'aspérités qui risquent de rayer la table de cuisson.

Surface de vitrocéramique – possibilité de dommages permanents.

D'après nos essais, il semble que si vous cuisinez des aliments riches en sucre comme de la confiture ou du caramel, et s'ils débordent, ils peuvent occasionner des dommages permanents à la surface de vitrocéramique si vous ne la nettoyez pas immédiatement.

Dommages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues

1 Éteignez toutes les unités de la table de cuisson. Enlevez toutes les casseroles chaudes.

2 Portez des gants de cuisine :
a. Utilisez le grattoir à lame pour repousser les matières fondues sur une surface froide de la table de cuisson.

b. Enlevez les matières fondues avec une serviette en papier.

3 Vous devez laisser toute matière fondue que vous n'avez pas réussi à enlever jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.

4 Ne réutilisez jamais la table de cuisson avant d'avoir enlevé complètement les résidus

NOTE : S'il s'est déjà formé sur votre table de cuisson en vitrocéramique des creux ou des piqûres, vous devrez la remplacer. Dans ce cas, vous devez appeler le service.

Comment commander des pièces

Pour commander la crème Cerama Bryte® et le grattoir à lame, veuillez appeler nos numéros de téléphone sans frais :

Centre national de pièces détachées :
800-626-2002.

Crème Cerama Bryte® : # WX10X300

Grattoir à lame : # WX5X1614

Trousse : # WB64X5027

(La trousse comprend un flacon de crème et un grattoir à lame)

Avant d'appeler un réparateur...

www.electromenagersGEcanada.com



Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l'argent!
Consultez d'abord le tableau ci-dessous.
Vous pourriez vous éviter d'appeler un réparateur.

Problème	Causes probables	Correctifs
Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou une cuisson suffisamment rapide	Utilisation d'un ustensile de cuisson inadéquat.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des ustensiles dont le fond est absolument plat et dont le diamètre est très similaire à celui de l'élément de surface choisi.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas adéquatement	<p>Un fusible peut être fondu ou un disjoncteur déclenché dans le panneau de distribution de votre résidence.</p> <p>Commandes mal réglées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Assurez-vous de régler le bouton de commande correspondant à l'élément que vous désirez utiliser.
Égratignures (pouvant ressembler à des fissures) sur la surface de vitrocéramique	<p>Mauvaises méthodes de nettoyage.</p> <p>Utilisation d'ustensiles de cuisson dont le fond est rugueux ou présence de particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de la table de cuisson.</p> <p>Vous avez fait glisser un ustensile de cuisine sur la surface de la table de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vous ne pourrez pas faire disparaître les égratignures. Vous rendrez moins visibles les égratignures peu profondes en nettoyant la table de cuisson. Pour éviter les égratignures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond de vos ustensiles de cuisine soit propre avant de les utiliser et n'utilisez que des ustensiles de cuisine à fond bien lisse.
Décoloration de la table de cuisson	<p>Déchets de nourriture non nettoyés avant l'usage suivant.</p> <p>Surface chaude de surface en vitrocéramique blanche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Nettoyage de la surface en vitrocéramique</i>. C'est normal. La surface peut apparaître décolorée quand elle est chaude. Cette décoloration temporaire disparaît quand la surface en vitrocéramique refroidit.
Matière plastique fondue sur la surface	De la matière plastique a été placée sur la table de cuisson chaude.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section <i>Surface en vitrocéramique - possibilité de dommages permanents</i> dans la section <i>Nettoyage de la surface en vitrocéramique</i>.
Creux ou piqûres sur la table de cuisson	Mélange contenant du sucre chaud renversé sur la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez un technicien pour remplacer la table de cuisson.
Fonctionnement cyclique fréquent des éléments de surface	Utilisation d'un ustensile de cuisson inadéquat.	<ul style="list-style-type: none"> Pour réduire au minimum ce fonctionnement cyclique, n'utilisez que des ustensiles de cuisson à fond plat.

Mesures de sécurité

Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

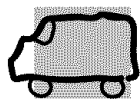
Soutien au consommateur

Soutien au consommateur	Conseils de dépannage	Entretien et nettoyage	Fonctionnement	Mesures de sécurité
--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	-----------------------	----------------------------

Notes.



Garantie de la table de cuisson électrique Camco.



Tous les services sous garantie sont fournis par nos Centres de Service en Usine ou par un technicien autorisé de Customer Care®. Pour programmer un rendez-vous, 24 heures par jour, veuillez nous contacter à www.electromenagersGECanada.com, ou composez le 1 800 361-3400.

Agrafez le reçu d'achat ici. Pour obtenir le service sous garantie, vous devrez fournir la preuve de l'achat original.

Pendant une période de :

Nous remplacerons :

Un an
à compter de la date
d'achat d'origine

Toute pièce de la table de cuisson qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette garantie complète d'un an, nous fournirons également **sans frais** la main-d'oeuvre et le service de réparation à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

Cinq années
À compter de la date
d'achat original

La surface vitrée de la cuisinière si celle-ci est fêlée à la suite d'un choc thermique, si il y a décoloration de la surface ou si le motif s'est dégradé.

Un élément chauffant qui a brûlé.

Au cours de cette **garantie complémentaire limitée de quatre ans**, vous êtes responsable du coût de la main d'oeuvre ou du déplacement du réparateur à votre domicile.

Ce qui n'est pas couvert :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Une installation inadéquate.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé d'une façon abusive ou inadéquate, ou employé à des fins commerciales ou à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- Tout dommage à la surface de cuisson en vitrocéramique attribuable à l'utilisation de produits nettoyants autre que les crèmes nettoyantes recommandées.
- Tout dommage à la surface de cuisson en vitrocéramique causé par des aliments sucrés qui ont été renversés et qui ont durci ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé conformément aux directives données dans le Manuel d'utilisation.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage direct ou indirect causé par une défectuosité possible de cet appareil.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout acheteur subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada.

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés pendant les heures normales de travail.

Si votre appareil a besoin de réparations pendant ou après la période de garantie, communiquez avec Camco Inc. au 1 800 361-3400.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. 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'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations avec les consommateurs de votre région.

Garant : Camco Inc.

**Si vous avez des questions concernant la présente garantie, écrivez au :
Directeur, Relations avec les consommateurs, Camco Inc., 1 Factory Lane,
bureau 310, Moncton (Nouveau-Brunswick) E1C 9M3**

Mesures de sécurité

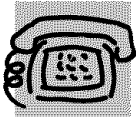
Fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Soutien au consommateur

Numéros de téléphone du Service après-vente.



Camco 1 800 361-3400

Si vous avez des questions au sujet d'un électroménager GE, Camco est là pour vous aider. Nous prendrons votre appel—et répondrons à votre question—avec rapidité et courtoisie. Et vous pouvez appeler en tout temps.

ou

Visitez notre site Web à : www.electromenagersGECanada.com



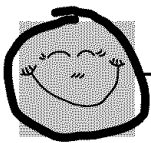
Service de réparation à domicile 1 800 361-3400

Les réparations seront effectuées de façon experte, au moment qui vous convient, par un technicien professionnel du Service après-vente Camco. Bon nombre de succursales du Service après-vente Camco vous offrent un service le jour même ou le lendemain, ou alors au moment qui vous convient vraiment (tous les jours de la semaine de 7 h 00 à 19 h 00, et les samedis de 9 h 00 à 14 h 00). Nos techniciens, formés à l'usine, connaissent votre appareil dans ses moindres détails, de sorte que la plupart des réparations s'effectuent au cours d'une seule visite.



Contrats d'entretien 1 800 461-3636

Ayez l'esprit tranquille en sachant que le Service après-vente Camco sera là lorsque votre garantie viendra à expiration. Faites l'achat d'un contrat d'entretien Camco pendant que votre garantie est encore en vigueur et recevez une remise intéressante. En faisant l'achat d'un contrat de plusieurs années, vous êtes assuré de bénéficier dans les années à venir d'un service de réparation et ce, aux prix d'aujourd'hui.



Satisfaction du service après-vente

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié, voici la marche à suivre :

PREMIÈREMENT, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil et expliquez-leur pourquoi vous n'êtes pas satisfait.

ENSUITE, si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez à l'adresse ci-dessous, en donnant tous les détails, y compris votre numéro de téléphone :

Directeur, Relations avec les consommateurs
Camco Inc.
1 Factory Lane
Bureau 310
Moncton (Nouveau-Brunswick)
EIC 9M3

