



Radiant COOKTOP

SAFETY INFORMATION 3

USING THE COOKTOP

Cooktop Features..... 5

Radiant Glass Cooktop12

Home Canning Tips12

Cookware for Radiant Glass Cooktop.....13

Element Cycling14

Turn Product On/Off.....14

Operating The Cooking Elements14

How To Synchronize Left Elements 15

Selecting Cooktop Settings15

Cooktop Lockout16

Hot Light Indicator.....16

Griddle (optional accessory)17

CARE AND CLEANING

Cleaning the Glass Cooktop.....18

TROUBLESHOOTING TIPS..... 20

LIMITED WARRANTY 22

ACCESSORIES 23

CONSUMER SUPPORT 24

OWNER'S MANUAL

- JP3030 JEP5030
- JP3036 JEP5036
- JP3530
- JP3536
- PP7030
- PP7036
- CP9530
- CP9536

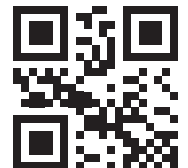
ENGLISH/FRANÇAIS/ESPAÑOL

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label under the cooktop.



THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

▲WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this cooktop only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the cooktop or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where the cooktop is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the cooktop.
- **▲CAUTION** Do not store items of interest to children above the cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your cooktop for warming or heating the room.
- Do not touch surface elements. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface elements or areas nearby the surface elements; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

▲WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

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

- Do not store or use flammable materials near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the cooktop. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- In the event of a fire, do not use water or grease on fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitted lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or a foam-type fire extinguisher.
- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use the proper pan size - select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back on as soon as power is restored. In the event of a power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

▲WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If the glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use ceramic cooktop cleaner and non-scratch cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label. **NOTE:** Sugary spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface as they can get hot.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from

packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

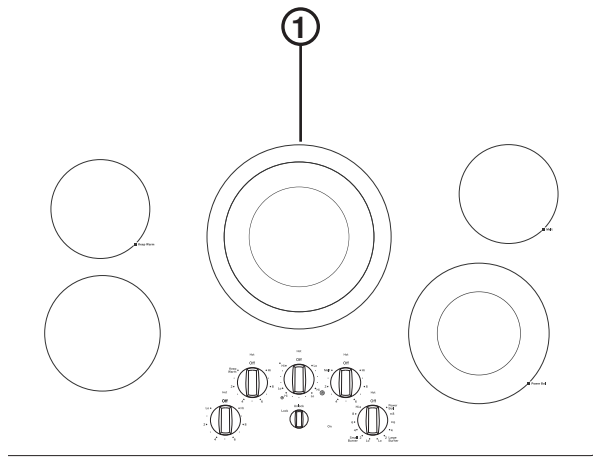
NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Consider recycling options for your appliance packaging material.

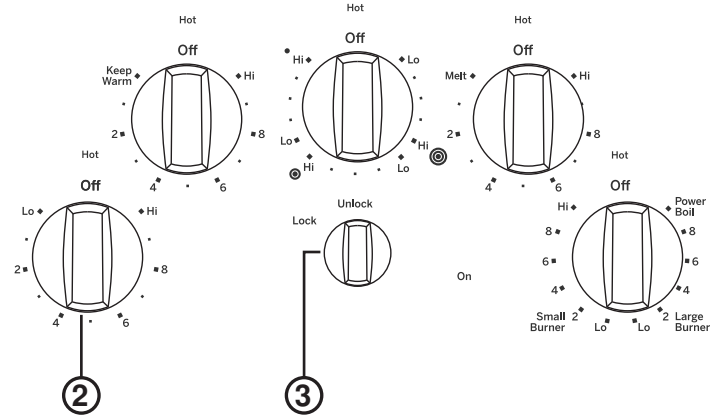
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cooktop Features

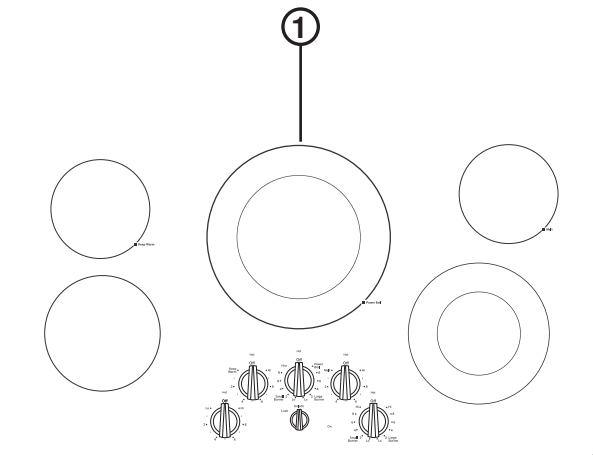
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



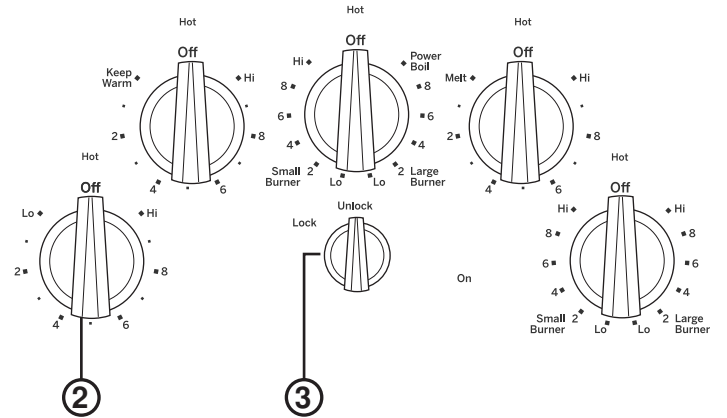
CP9530 cooktop



User Interface Controls



CP9530 cooktop

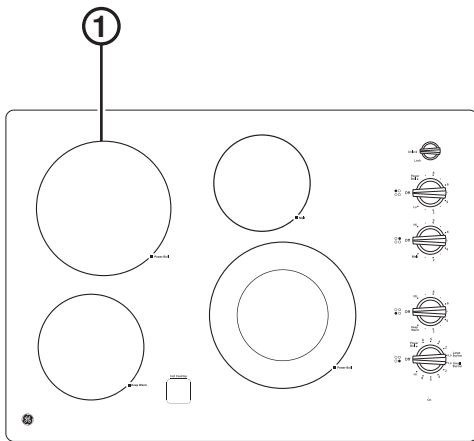


User Interface Controls

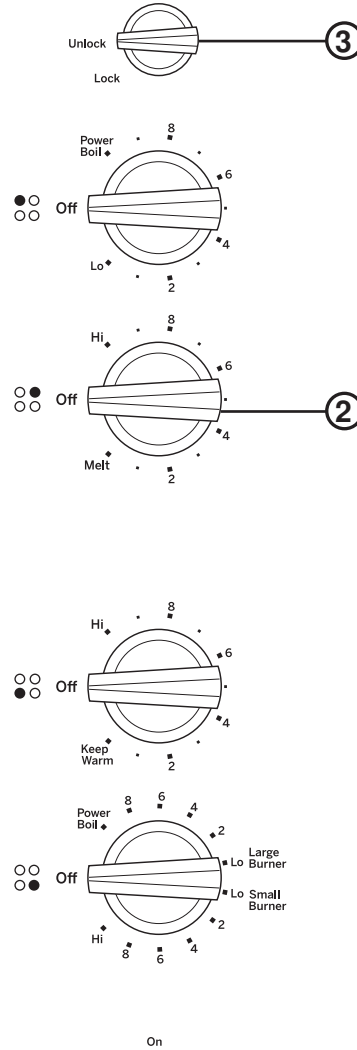
- 1. **Cooking Element(s):** See page 14.
- 2. **Control Knob(s):** See page 14.
- 3. **Lock:** See page 16.

Cooktop Features

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



JP3530 cooktop

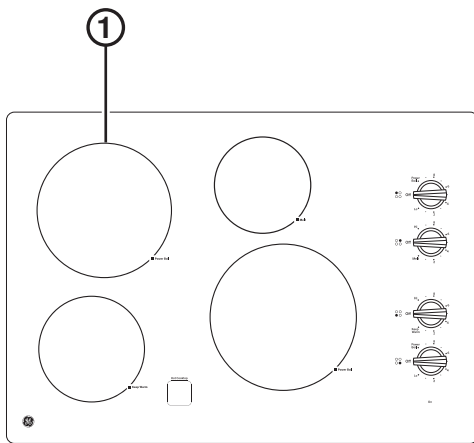


User Interface Controls

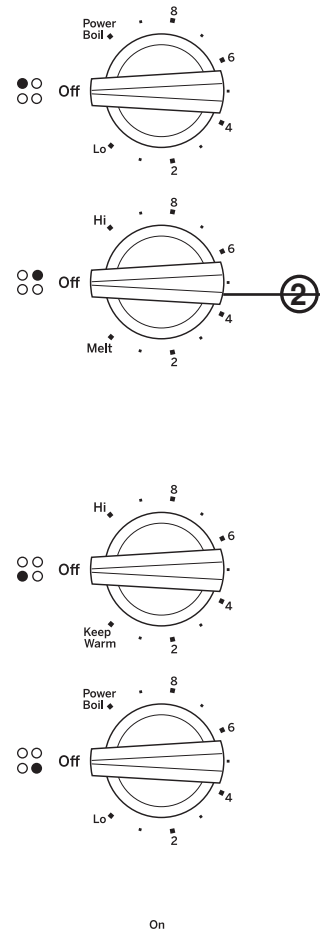
1. **Cooking Element(s):** See page 14.
2. **Control Knob(s):** See page 14.
3. **Lock:** See page 16.

Cooktop Features

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



JP3030 cooktop

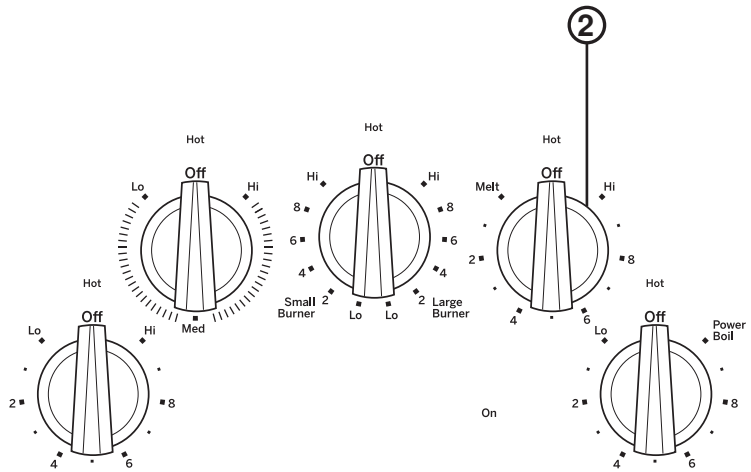
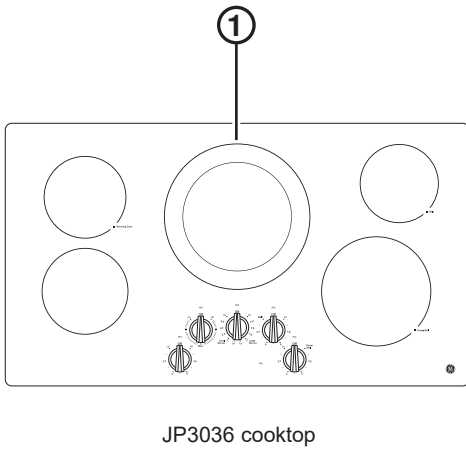


User Interface Controls

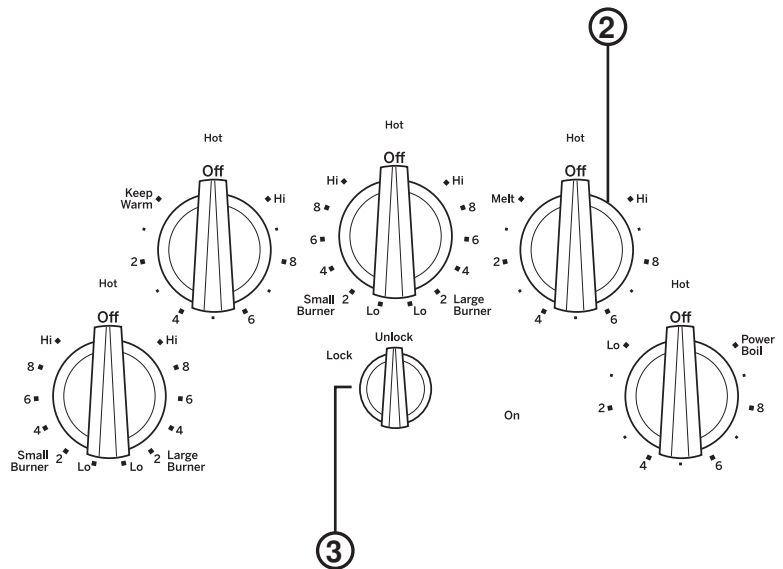
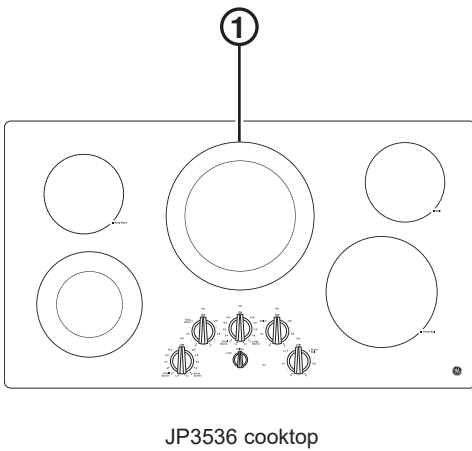
1. **Cooking Element(s):** See page 14.
2. **Control Knob(s):** See page 14.

Cooktop Features

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



User Interface Controls

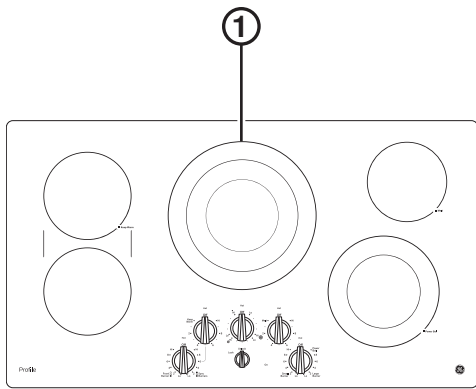


User Interface Controls

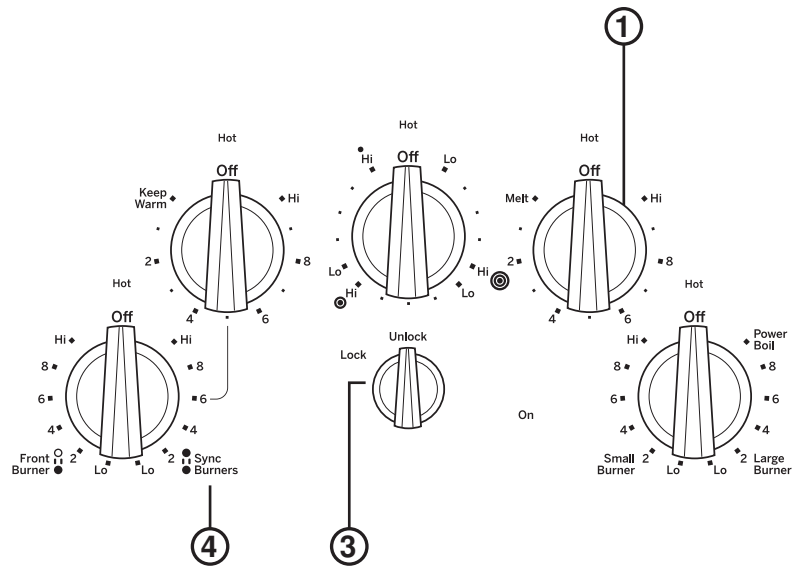
1. **Cooking Element(s):** See page 14.
2. **Control Knob(s):** See page 14.
3. **Lock:** See page 16.

Cooktop Features

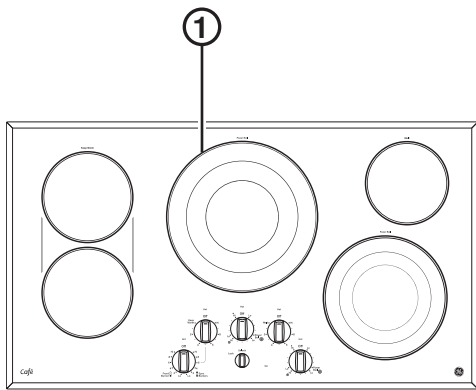
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



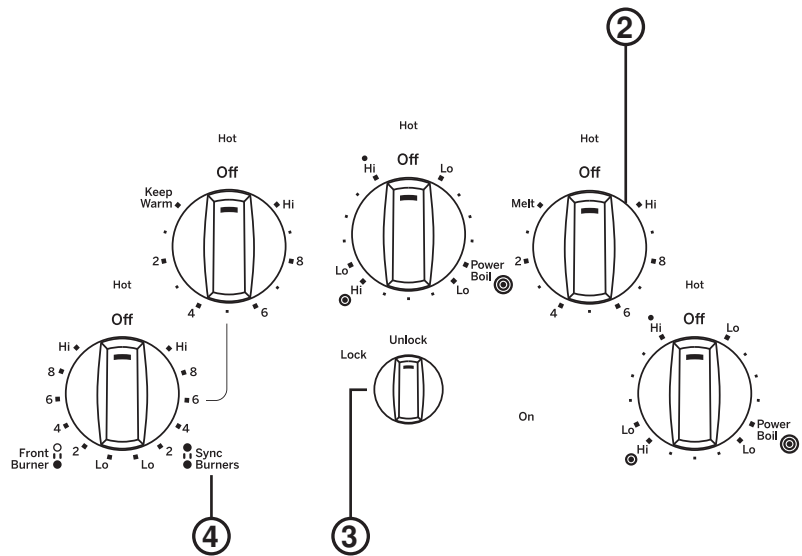
PP7036 cooktop



User Interface Controls



CP9536 cooktop

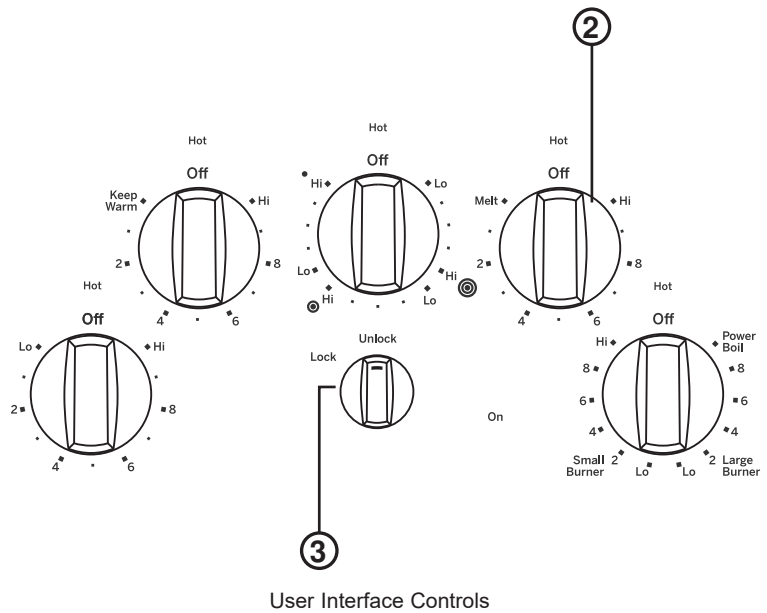
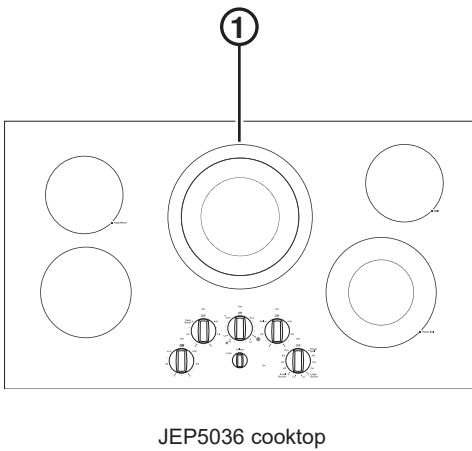
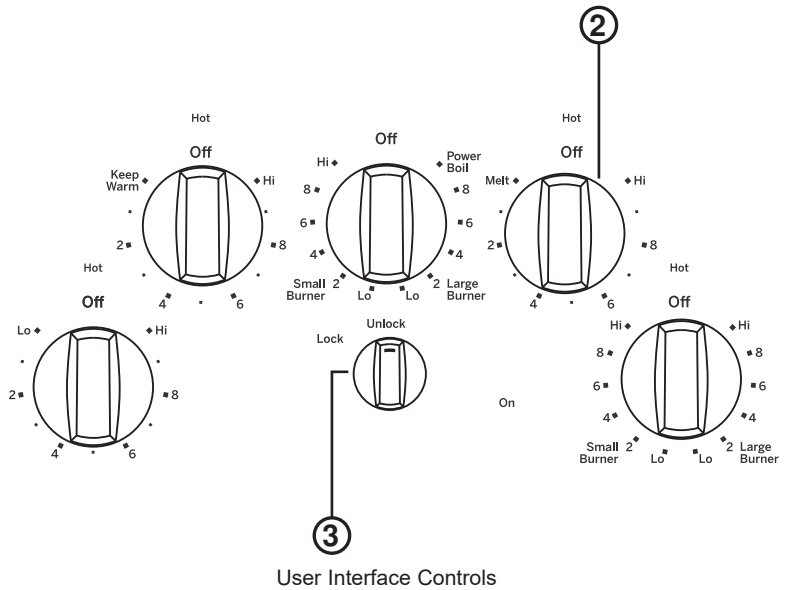
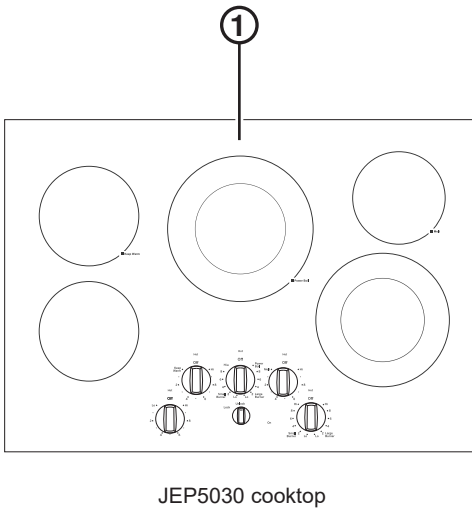


User Interface Controls

- 1. **Cooking Element(s):** See page 14.
- 2. **Control Knob(s):** See page 14.
- 3. **Lock:** See page 16.
- 4. **Sync Burners:** See page 15.

Cooktop Features

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



1. **Cooking Element(s):** See page 14.
2. **Control Knob(s):** See page 14.
3. **Lock:** See page 16.

Radiant Glass Cooktop

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.

NOTE: This cooktop has Rapid Response surface units. The cooktop will automatically heat up or cool down to the desired power level setting in the quickest time possible. While the surface units are on, you may not see them glow red during certain heat up or cool down conditions.

Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high. Always use caution when touching the cooktop.



Never cook directly on the glass.
Always use cookware.



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



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

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

Cookware for Radiant Glass Cooktop

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

NOTE: Follow all cookware manufacturer's recommendations when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

Recommended

Stainless Steel

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:

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.

Enamel (painted) on Cast Iron:

Recommended if bottom of pan is coated

Avoid/Not Recommended

Enamel (painted) on Steel:

Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

Glass-ceramic:

Poor performance. Will scratch the surface.

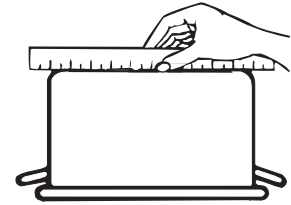
Stoneware:

Poor performance. May scratch the surface.

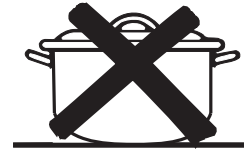
Cast Iron:

Not recommended—unless designed specifically for glass cooktops

Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

For Best Results

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids. Wet pans and lids may stick to the surface when cool.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
- 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 element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers or deep-fat fryers. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.



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.

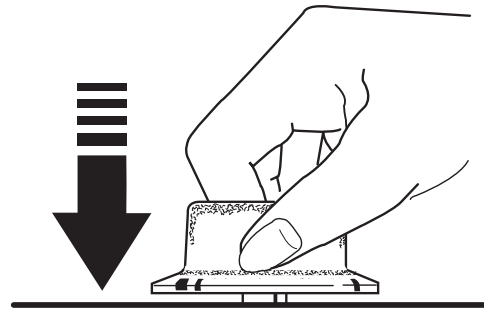
Element Cycling

Surface elements will cycle on and off to maintain the temperature you have selected. All radiant surface elements have a temperature limiter that protects the glass cooktop from getting too hot, this is normal. The temperature limiter may cycle the elements off more frequently if:

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

Turn Product On/Off

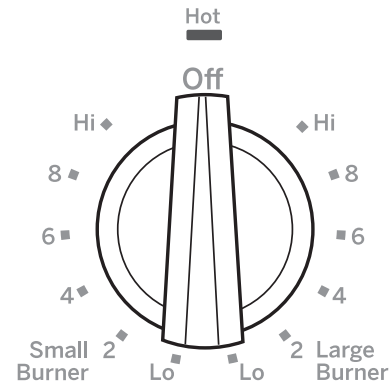
- Push the knob down and turn in either direction to the setting you want. When the control is in any position other than **Off**, it may be rotated without pushing it down. You may feel a slight bump when it is rotated through the **Lo** or **Hi** positions. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.
- 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.
- Be sure you turn the control knob to **Off** when you finish cooking. It will snap into the **Off** position.






Operating The Cooking Elements

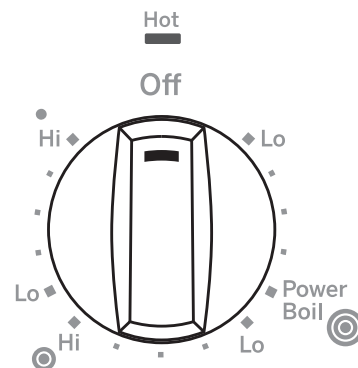
Dual Surface Element

- To use the small surface element, turn the control knob to the **Small Burner** settings.
- To use the large surface element, turn the control knob to the **Large Burner** settings.





Tri-Ring Surface Element

- To use the large surface element, push and turn the center control knob clockwise to , stopping at the desired setting. This will activate the entire heating area.
- To use the medium surface element, push and turn the center control knob clockwise to , stopping at the desired setting. This will activate the medium-size heating area.
- To use the smallest surface element, push and turn the center control knob clockwise to , stopping at the desired setting. This will activate the smallest, inside heating area.

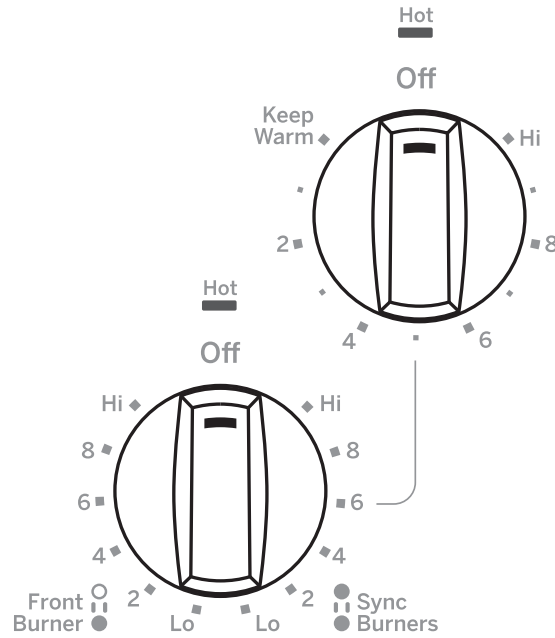


How To Synchronize Left Burners (on some models)

- Make sure the pan rests flat on the glass cooktop. Choose pans that match the circle/bridge area as closely as possible.
- To use both left elements at the same setting, push and turn the control knob to  Sync Burners, stopping at the desired settings. It is normal to hear a clicking noise when the elements are in sync mode.
- To use the left front surface element only, push and turn the control knob to  Front Burner, stopping at the desired settings.

Content just for the following models: CP9530, CP9536 and JP7030, JP7036 – Backlit Knobs.

When using Sync Burner the left rear knob lighting will slightly flicker. The rear element is controlled by the front element and briefly lights the knob as the two elements heat. This is normal.



Selecting Cooktop Settings

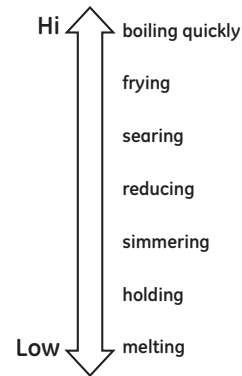
Choose the element/burner that is the best fit to the cookware size. Each element/burner on your new cooktop has its own power levels ranging from low to high. Power level settings necessary for cooking will vary depending on the cookware being used, the type and quantity of food, and the desired outcome.

In general:

- Use lower settings for melting, holding, and simmering.
- Use higher settings for heating quickly, searing, and frying.
- For "Warming Zone" elements intended for holding (some models), use the Med-Hi settings.

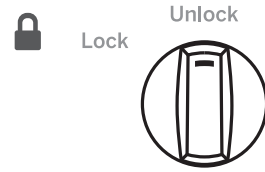
When keeping foods warm confirm selected setting is sufficient to maintain food temperature above 140°F. Larger elements are not recommended for melting. Power boil elements are best suited for boiling water, particularly with pots that are 9" or larger.

NOTE: The "Warming Zone" element may not glow bright red like the cooking elements when in use.



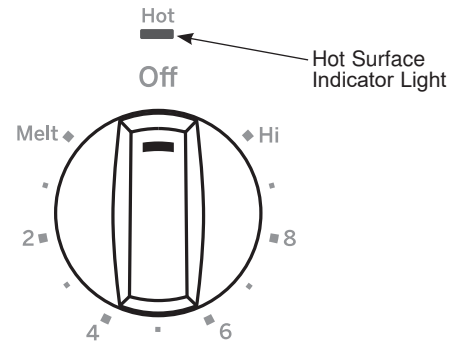
Cooktop Lockout (on some models)

To lock the cooktop and prevent unwanted use, turn the control lock knob to **Lock**. An indicator light will glow to show that the cooktop is locked. To unlock, press and turn the knob to **Unlock**. In the locked position, the cooktop will produce an audible sound if any control knob is set to a position other than **Off**.



Hot Light Indicator

A hot surface indicator light (one for each cooking element) will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface has cooled to temperature that is safe to touch.



Griddle (optional accessory)

Using the Griddle

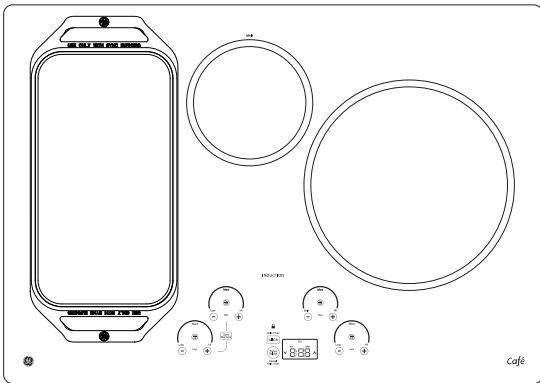
⚠ CAUTION Burn Hazard

- 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.

Before using this cookware for the first time, wash it to make sure it is clean. Then season it lightly, rubbing cooking 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	Cook Setting
Warming Tortillas	Med-Lo
Pancakes	Med-Lo
Hamburgers	Med
Fried Eggs	Med-Lo
Breakfast Sausage Links	Med
Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese)	Med-Lo

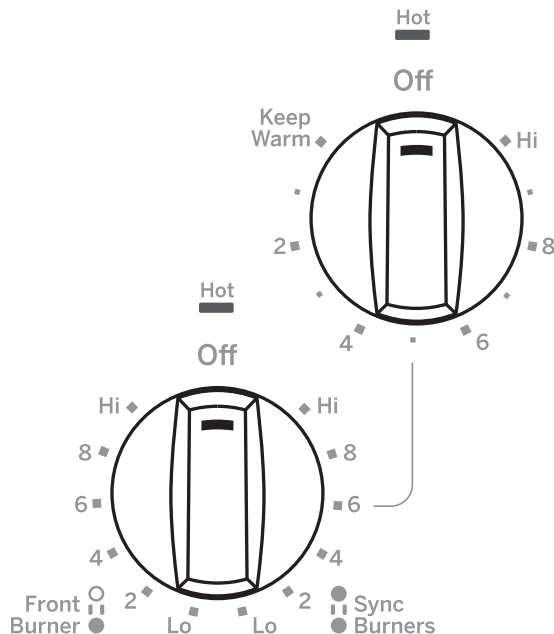
Griddle settings are intended to be a guideline and may need to be adjusted based on individual cooking preferences.

Griddle Operation

To turn on the surface units for the entire griddle, use the Sync Burner control feature. Touch the **Sync Burner** pad and then adjust power level to desired setting as described on page 14.

IMPORTANT NOTES:

- Clean the griddle with a sponge and mild detergent in warm water. DO NOT use blue or green scrubbing pads or steel wool.
- Avoid cooking extremely greasy foods and be careful of grease spillover while cooking.
- Never place or store any items on the griddle, even 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 edges, which might damage the griddle. Do not cut foods on the griddle.
- Do not use cookware as a storage container for food or oil. Permanent staining and/or craze lines could result.
- Your griddle will discolor over time with use.
- Do not clean the griddle in a self-cleaning oven.
- Always allow the cookware to cool before immersing in water.
- Do not overheat the griddle.

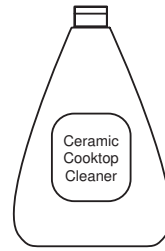


Cleaning the Glass Cooktop

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

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the 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.
4. Use a paper towel or a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

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



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



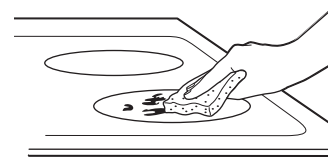
For cleaning videos and instructions, scan the QR code with your device.

Burned-On Residue

NOTE: DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.

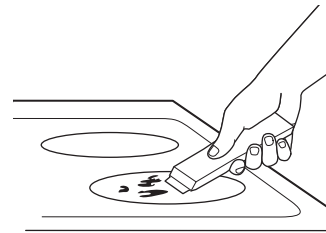
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



Use a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a non-scratch cleaning pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



The ceramic cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under "Assistance / Accessories" section.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

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 a ceramic cooktop cleaner with a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

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

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

3. Be careful not to place aluminum baking sheets or aluminum frozen entrée containers on a hot cooktop surface. It will leave shiny dots or markings on the cooktop surface. These markings are permanent and cannot be cleaned off.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt:
 - a. Use a single-edge razor blade 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.

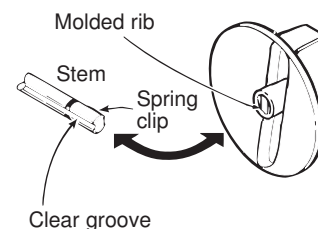
Cleaning Trim

Do not use a steel wool or green pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface. To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number: National Parts Center: 877.959.8688 (GEApplianceparts.com)

Cleaning Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning. Make sure the knobs are in the **Off** positions and pull them straight off the stems for cleaning. The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing. Replace the knobs in the **Off** position to ensure proper placement.



Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service. If an error occurs in the control operation, a fault code will flash in the display. Record the error code and call for service. Check out self-help videos and FAQ at GEAppliances.com/support.

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	Use pans that are absolutely flat and match the diameter of the surface unit selected.
Surface elements do not work properly	Cooktop controls improperly set.	Check to be sure the correct control is set for the surface element you are using.
Scratches on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	Use recommended cleaning procedures. See the Cleaning the glass cooktop section.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning the glass cooktop section.
	Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the Glass surface – potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.

Notes

GE Appliances Limited Warranty

GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at GEAppliances.com/service, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a GE Appliances factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE Appliances improve its products by providing GE Appliances with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE Appliances, please advise your technician not to submit the data to GE Appliances at the time of service.

For the period of	GE Appliances will replace
One year From the date of the original purchase	Any part of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty , GE Appliances will provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- 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.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- Effective January 1, 2022, cosmetic damage to the glass cooktop such as, but not limited to, chips, scratches, or baked on residue not reported within 90 days of installation.
- Effective January 1, 2022, damage to the glass cooktop due to impact or misuse. See example.



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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

Warrantor in Canada: MC Commercial

Burlington, ON, L7L 6C7

Extended Warranties: Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

GEAppliances.com/extended-warranty

or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Appliances Service will still be there after your warranty expires.

Accessories

Looking For Something More?

GE Appliances offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

The following products and more are available:

Parts

Griddle

Stainless Steel Cleaner and Polisher

Consumer Support

GE Appliances Website

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

Register Your Appliance

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

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

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

Schedule Service

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

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

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

Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires.

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

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

Remote Connectivity

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

Parts and Accessories

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

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

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

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

Contact Us

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

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

GEAppliances.com/contact

In Canada: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3

GEAppliances.ca/en/contact-us

Radiante TABLE DE CUISSON

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	
Fonctions de la table de cuisson	5
Table de cuisson en verre à éléments radiants	12
Conseils pour la mise en conserve	12
Batterie de cuisine pour table de cuisson en verre radiant	13
Cycle de l'élément	14
Tourner le bouton On/Off (marche/arrêt) ..	14
Fonctionnement des éléments de cuisson ..	14
Comment synchroniser les éléments de gauche	15
Sélection des réglages de la table de cuisson	15
Verrouillage de la table de cuisson	16
Témoin lumineux de surface chaude	16
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

JP3030	JEP5030
JP3036	JEP5036
JP3530	
JP3536	
PP7030	
PP7036	
CP9530	
CP9536	

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série

N° de modèle _____

N° de série _____

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

NOUS VOUS REMERCIONS D'ACCUEILLIR GE APPLIANCES CHEZ VOUS

Que vous ayez grandi avec GE Appliances ou qu'il s'agisse de votre première acquisition, nous sommes heureux de vous accueillir dans notre famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et de l'esthétique qui composent chaque appareil GE Appliances, et nous pensons que vous le serez aussi. Dans cette optique, nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure la communication de renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager GE en ligne dès maintenant. Des sites Web et des numéros de téléphone utiles figurent dans la section Soutien au consommateur de ce manuel d'utilisation. Vous pouvez aussi poster la fiche de garantie pré-imprimée incluse dans l'emballage.



GE APPLIANCES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT Veuillez lire toutes les consignes avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, un choc électrique, une blessure grave voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cette table de cuisson uniquement aux fins auxquelles elle a été destinée et de la façon décrite dans le présent manuel d'utilisation.
- Assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée et fixée au sol par un installateur qualifié, selon les instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ni de remplacer une pièce de votre table de cuisson, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer quelque réparation, débranchez la table de cuisson ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution électrique du domicile en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance dans la zone d'utilisation de la table de cuisson. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur la table de cuisson.
- Utilisez uniquement des poignées sèches ; l'utilisation de poignées humides ou mouillées pourrait entraîner des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
- N'utilisez jamais votre table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une salle.
- Ne touchez pas aux éléments de surface. Même s'ils présentent une couleur foncée, ces éléments peuvent devenir chauds au point de brûler la peau. Durant et après l'utilisation, évitez de toucher aux éléments de surface et ne laissez pas de vêtements ni d'autres matières inflammables au contact ou à proximité de ces éléments chauffants; allouez d'abord suffisamment de temps pour leur refroidissement.
- En plus de la table de cuisson, les surfaces y faisant face peuvent aussi devenir très chaudes.
- Ne faites pas chauffer de contenants de nourriture fermés. La pression pourrait faire exploser le contenant et ainsi causer des blessures.
- Faites bien cuire la viande et la volaille à cœur ; la viande doit atteindre une température interne minimale de 71°C (160°F), la volaille, de 82°C (180°F). La cuisson à ces températures est normalement suffisante pour vous protéger des intoxications alimentaires.

⚠ 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.

⚠ AVERTISSEMENT GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA TABLE DE CUISSON

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une blessure.

- Ne rangez ni n'utilisez de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cette table de cuisson. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne laissez pas s'accumuler la graisse de cuisson ou autres matières inflammables sur la table de cuisson ou à proximité de celui-ci. Cette graisse pourrait s'enflammer.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

▲ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ — TABLE DE CUISSON

- Dans l'éventualité d'un incendie, n'utilisez pas d'eau pour tenter d'éteindre un feu causé par de la graisse. N'empoignez jamais une poêle en feu. Éteignez les commandes (Off). Pour étouffer les flammes d'une poêle en feu sur un élément de surface, couvrez celle-ci complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre ou à mousse d'usages multiples.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance s'ils sont réglés à moyenne ou haute température. Les débordements par bouillonnement engendrent de la fumée et de l'écoulement de graisse qui peut prendre feu.
- Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance en cours de friture. L'huile qui chauffe au-delà de son point d'ébullition peut prendre feu et enflammer les armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à matière grasse le plus souvent possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter un renversement d'huile et l'inflammation, utilisez une quantité d'huile minimale lors d'une friture dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent une grande proportion de glace.
- Utilisez une poêle de taille appropriée — Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grands pour couvrir la surface de l'élément chauffant. Autrement, une partie de l'élément de surface sera directement exposé, posant ainsi un risque d'inflammation des vêtements. Une bonne adaptation de l'ustensile à l'élément de surface améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'allumage de matières inflammables et de débordement, la poignée de l'ustensile doit être orientée vers le centre de la table de cuisson sans se prolonger au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Si l'alimentation électrique à la table de cuisson est interrompue alors qu'un des éléments de surface est allumé, celui-ci se rallumera dès le rétablissement du courant. En cas d'interruption, l'omission de mettre tous les boutons des éléments de surface à la position OFF (arrêt) peut rallumer des éléments sur ou à proximité de la table de cuisson et mener à des blessures graves ou fatales.

▲ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES ÉLÉMENTS RADIANTS

- Certains types de contenants en verre, vitrocéramique, grès ou vernis sont adaptés à cette table de cuisson. Les autres matériaux peuvent s'endommager à cause du changement brusque de température.
- Faites attention lors du contact avec la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson conservera la chaleur après l'extinction des commandes.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson endommagée. Advenant le bris de la table de cuisson en vitrocéramique, les solutions de nettoyage et les débordements pourraient pénétrer dans la table de cuisson et générer un risque de décharge électrique. Contactez sur le champ un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la vitre de la table de cuisson. La table de cuisson est susceptible d'être éraflée par les couteaux, les instruments pointus, les anneaux ou autres bijoux, et les rivets présents sur les vêtements.
- Ne mettez et ne rangez pas d'objets qui pourraient fondre ou prendre en feu sur la table de cuisson en vitrocéramique, et ce, même lorsque vous ne l'utilisez pas. Ils pourraient prendre feu si la table de cuisson est activée accidentellement. De plus, la chaleur provenant de la table de cuisson ou de la ventilation du four pourrait avoir le même effet.
- Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et une éponge nettoyante antirayures pour nettoyer la table de cuisson. Avant de procéder au nettoyage, attendez que la table de cuisson soit refroidie et que le témoin lumineux se soit éteint. Une éponge ou un chiffon humide sur une surface chaude risque de causer des blessures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques dans le cas d'une application sur une surface chaude. Lisez et respectez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes de nettoyage. **REMARQUE** : Les dégâts de matières sucrées constituent une exception. Il faut les gratter alors qu'ils sont encore chauds à l'aide de gants de cuisine et d'un grattoir. Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez la section sur le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique.
- Ne déposez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson pour éviter qu'ils ne deviennent chauds.

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 décollez lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le film. Retirez complètement le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer ne pas endommager la finition du produit, la façon la plus sûre pour enlever le ruban adhésif de l'emballage

sur les nouveaux appareils consiste à appliquer un détergent à vaisselle liquide à l'aide d'un chiffon doux et à laisser tremper.

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

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

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

Fonctions de la table de cuisson

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

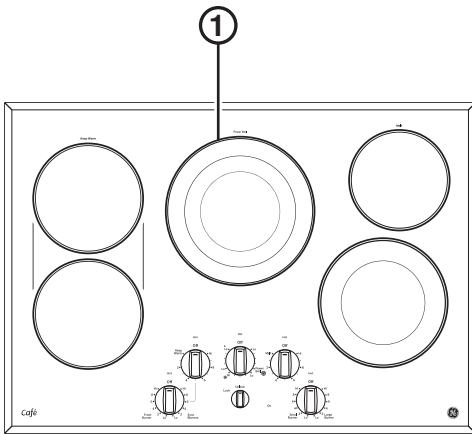
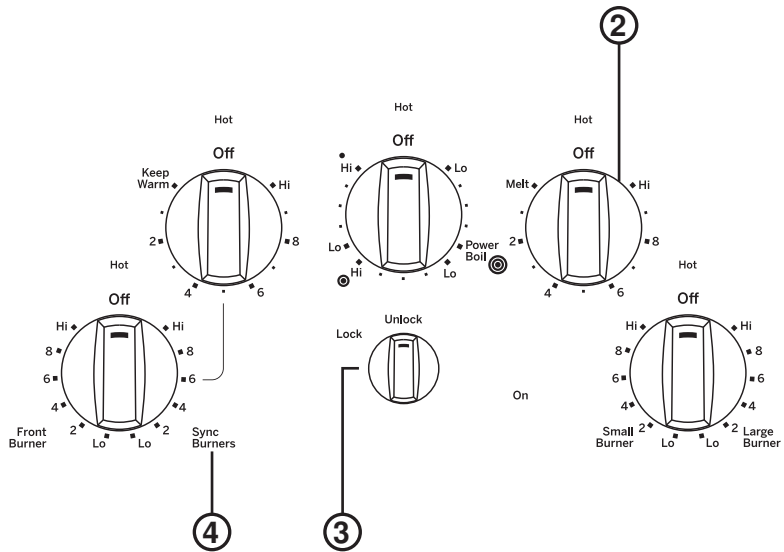


Table de cuisson CP9530



Commandes de l'interface utilisateur

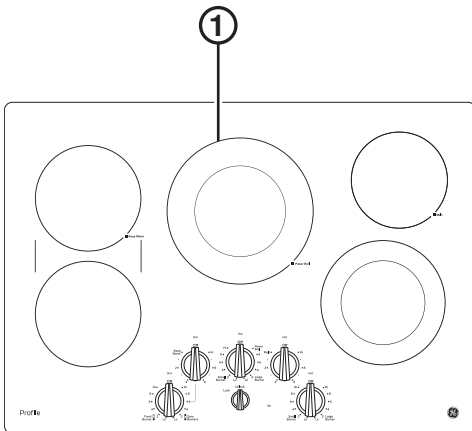
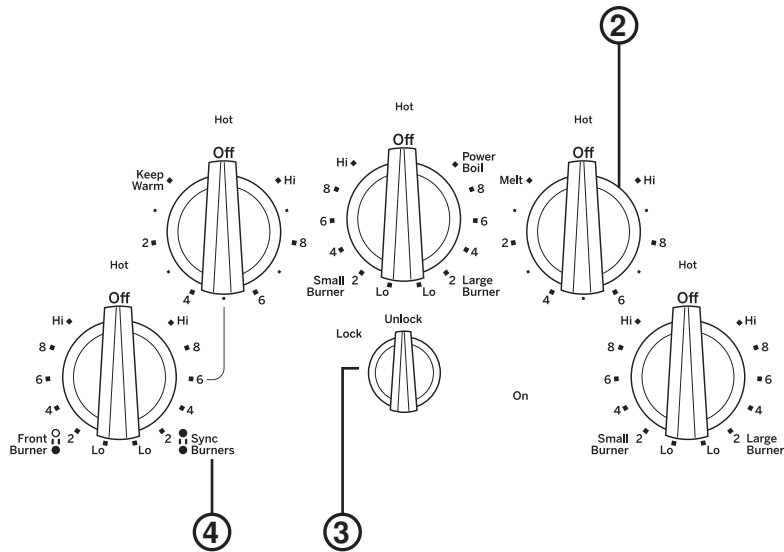


Table de cuisson PP7030



Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 14.
2. Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) : Voir la Figure 14.
3. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 16.
4. Sync Burners (synchronisation des brûleurs) : Voir la Figure 15.

Fonctions de la table de cuisson

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

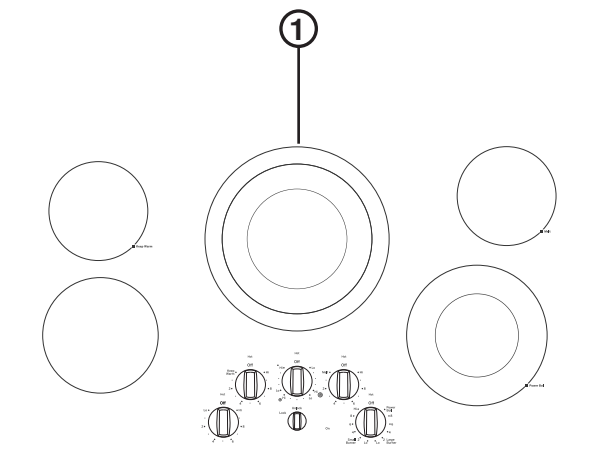
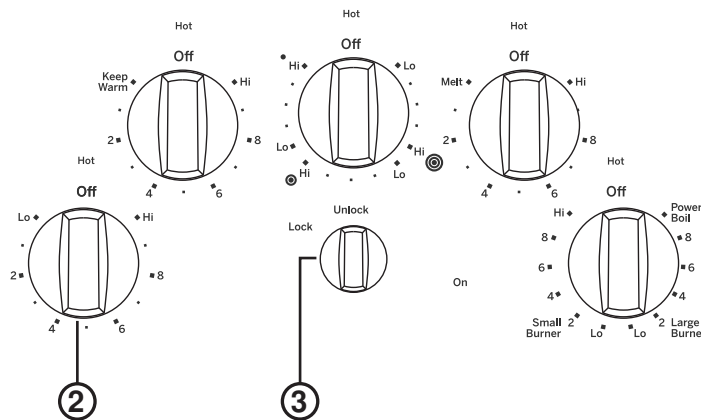


Table de cuisson CP9530



Commandes de l'interface utilisateur

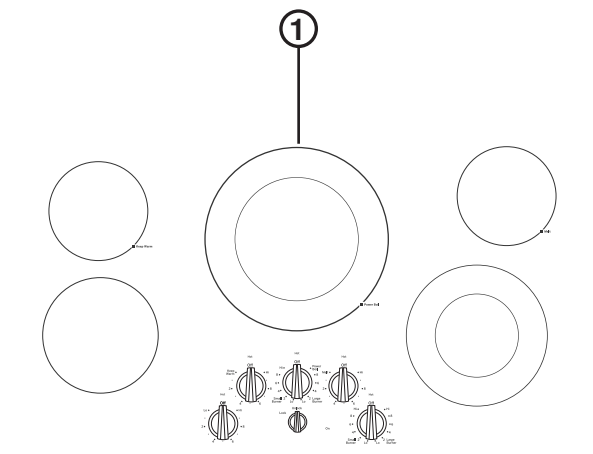
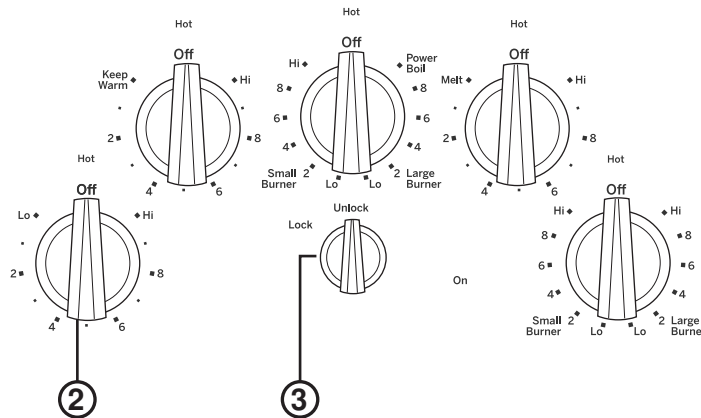


Table de cuisson CP9530



Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 14.
2. Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) : Voir la Figure 14.
3. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 16.

Fonctions de la table de cuisson

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

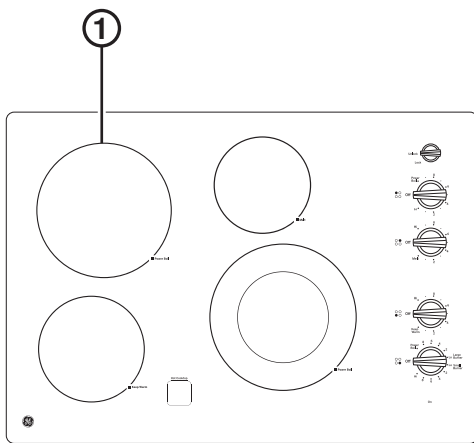
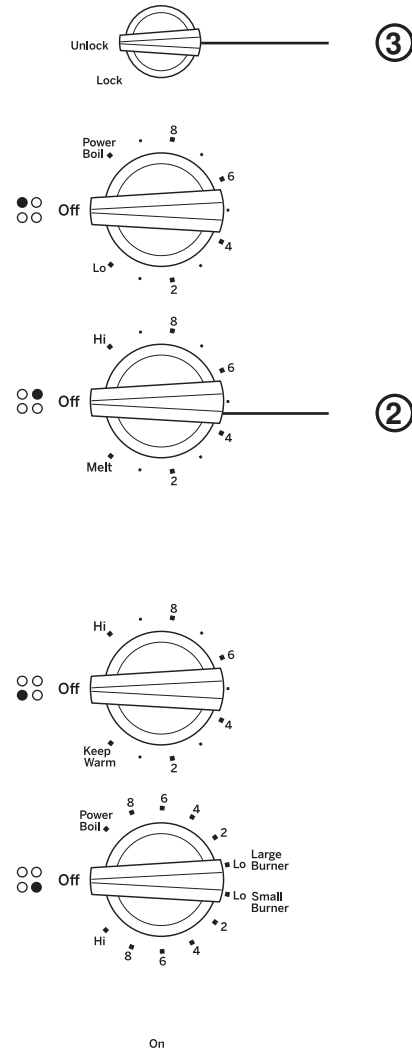


Table de cuisson JP3530



Commandes de l'interface utilisateur

- 1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) :** Voir la Figure 14.
- 2. Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) :** Voir la Figure 14.
- 3. Lock (verrouillage) :** Voir la Figure 16.

Fonctions de la table de cuisson

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

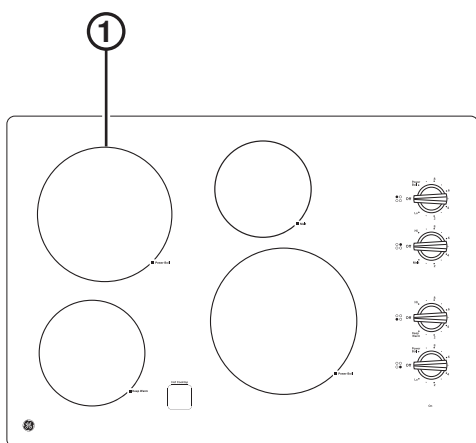
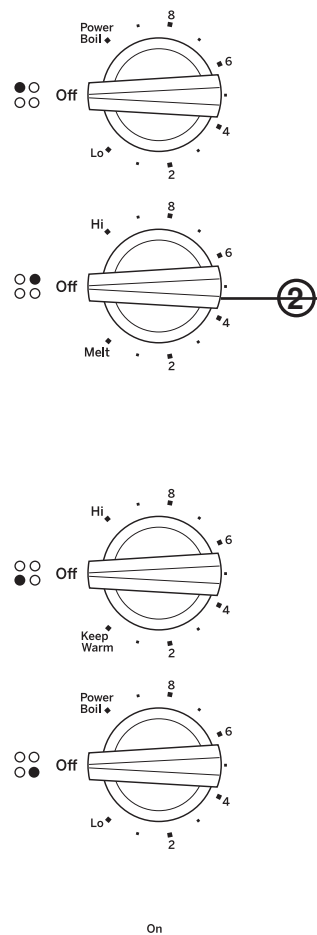


Table de cuisson JP3030



Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 14.
2. Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) : Voir la Figure 14.

Fonctions de la table de cuisson

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

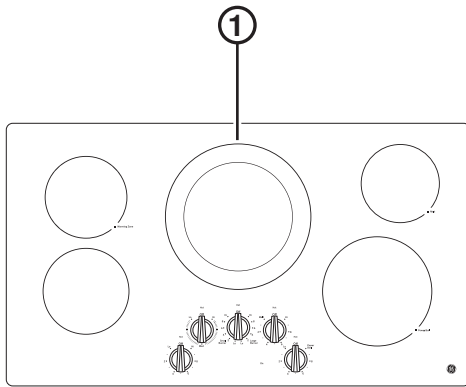
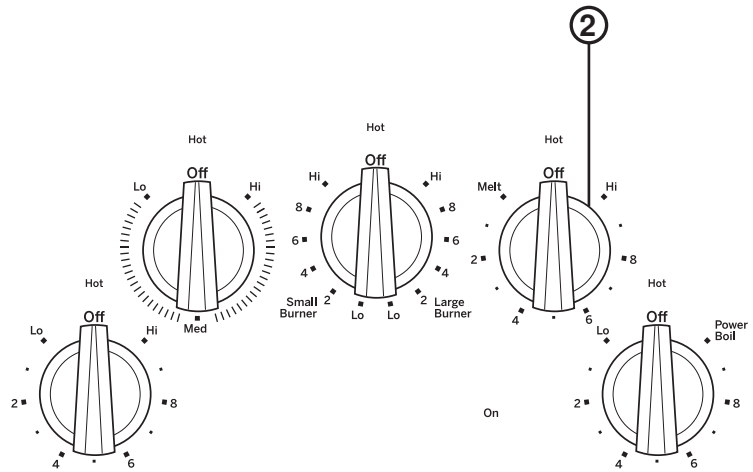


Table de cuisson JP3036



Commandes de l'interface utilisateur

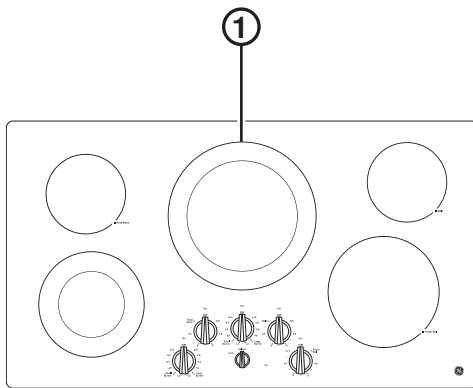
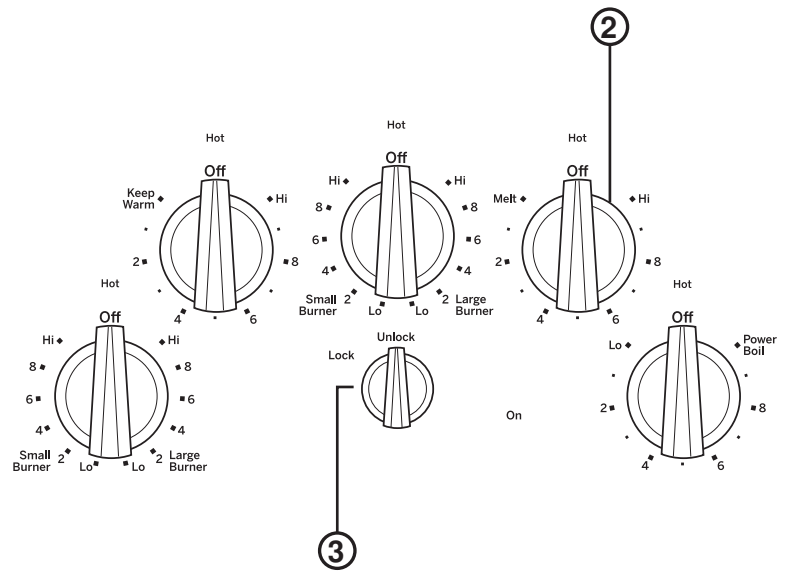


Table de cuisson JP3536



Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 14.
2. Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) : Voir la Figure 14.
3. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 16.

Fonctions de la table de cuisson

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

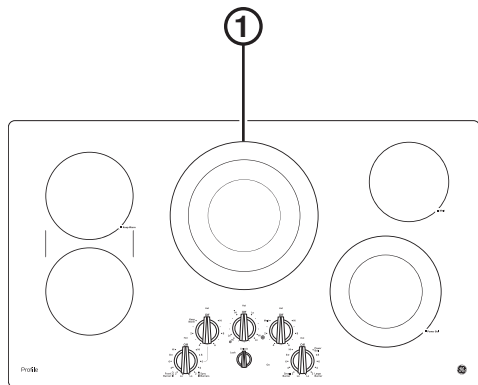
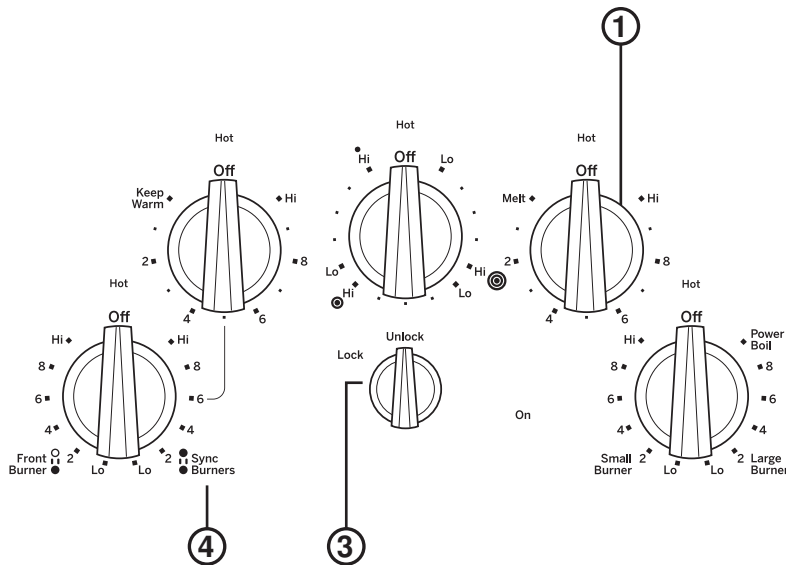


Table de cuisson PP7036



Commandes de l'interface utilisateur

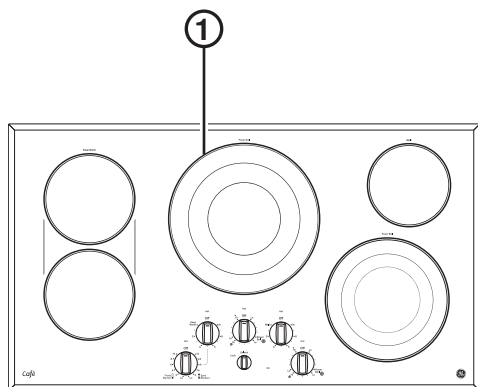
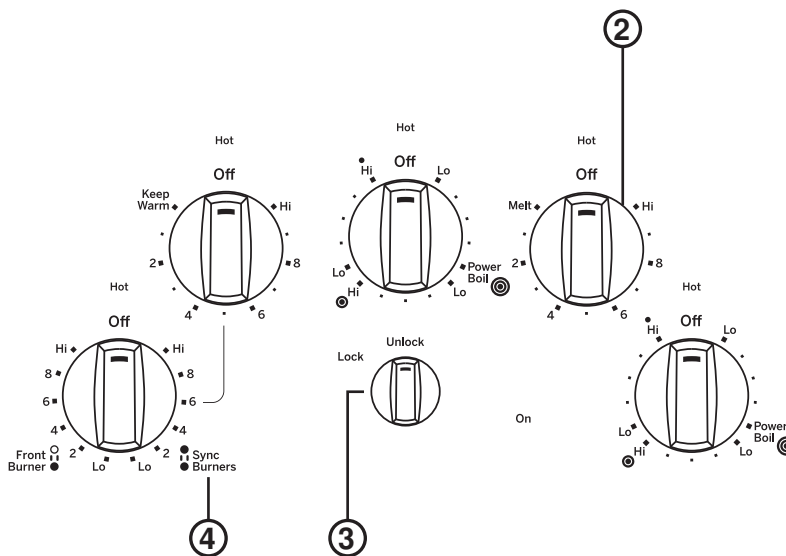


Table de cuisson CP9536



Commandes de l'interface utilisateur

1. **Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson)** : Voir la Figure 14.
2. **Control Knob(s) (Bouton(s) de commande)** : Voir la Figure 14.
3. **Lock (verrouillage)** : Voir la Figure 16.
4. **Sync Burners (synchronisation des brûleurs)** : Voir la Figure 15.

Fonctions de la table de cuisson

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

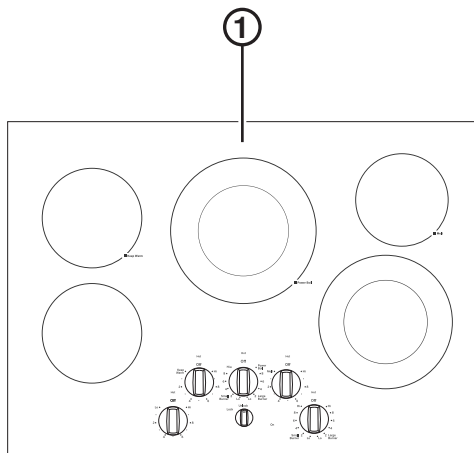
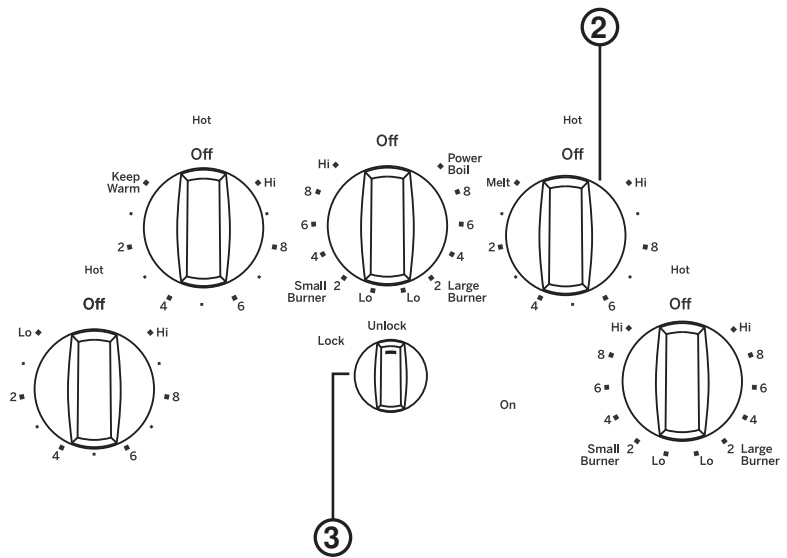


Table de cuisson JEP5030



Commandes de l'interface utilisateur

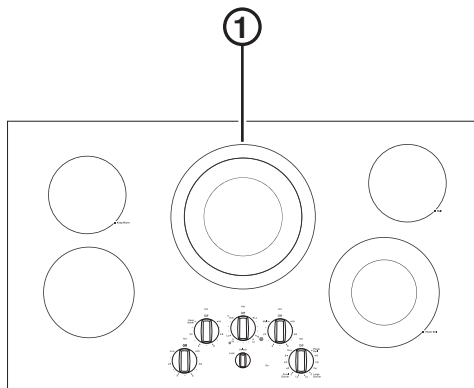
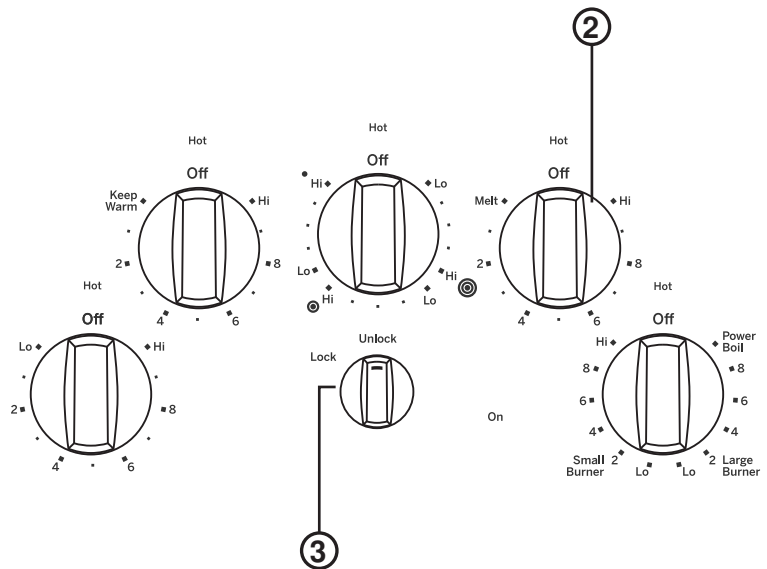


Table de cuisson JEP5036



Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 14.
2. Control Knob(s) (Bouton(s) de commande) : Voir la Figure 14.
3. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 16.

Table de cuisson en verre à éléments radiants

La surface de cuisson radiante est dotée d'éléments chauffants situés sous la surface de cuisson en verre.

REMARQUE : Il est normal de sentir une légère odeur lorsque la surface de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Cette odeur est attribuable aux nouvelles pièces et aux matériaux isolants qui chauffent et disparaîtra rapidement.

REMARQUE : Les éléments de surface de la table de cuisson réagissent rapidement. Les éléments de la table de cuisson chaufferont ou se refroidiront le plus rapidement possible selon le niveau de réglage de puissance choisi.

La température de la table de cuisson augmente selon le nombre d'éléments en marche. La température sera élevée si 3 ou 4 éléments sont en marche. Soyez prudent toujours lorsque vous êtes en contact avec la table de cuisson.



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



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



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

Conseils pour la mise en conserve

Placez le cuiseur sous pression au centre de l'élément de surface.

Assurez-vous que son fond est plat.

Pour éviter les brûlures causées par la vapeur ou la chaleur, soyez prudent lorsque vous faites des conserves.

Suivez des recettes et des procédures de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès de fabricants comme Ball® et Kerr®, ainsi que du ministère de l'Agriculture.

Les cuiseurs à pression à fond plat sont recommandés. Les bains-marie à fond ondulé peuvent allonger le temps nécessaire pour que l'eau atteigne le point d'ébullition.

Batterie de cuisine pour table de cuisson en verre radiant

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

REMARQUE : Observez toutes les recommandations du fabricant de l'ustensile de cuisson lorsque vous utilisez un type quelconque d'ustensiles sur la surface de cuisson en vitrocéramique.

Recommandé

Acier inoxydable

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 :

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 verre. 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.

Émail (peint) sur fonte :

Recommandé si le fond de l'ustensile est émaillé.

Éviter / non recommandé

Émail (peint) sur acier :

Si l'ustensile vide surchauffe, il pourrait causer des dommages permanents à la surface de cuisson en verre. L'émail vitrifié peut fondre et adhérer à la surface de cuisson en vitrocéramique.

Vitrocéramique :

Rendement médiocre. Égratignera la surface de cuisson.

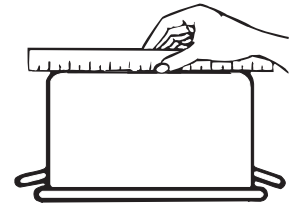
Grès :

Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

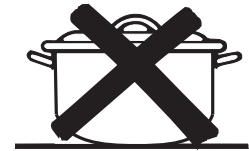
Fonte :

Non recommandée—à moins que l'ustensile soit spécialement conçu pour les surfaces de cuisson en verre

Faible conductivité et absorption lente de la chaleur. Égratignera la surface de cuisson.



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



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

Pour des résultats optimums

- Ne placez que des ustensiles de cuisson bien secs sur les éléments chauffants. Ne déposez pas de couvercles sur les éléments chauffants, particulièrement lorsqu'ils sont mouillés.
- N'utilisez pas de woks soutenus au moyen d'un anneau. Ces woks ne chauffent pas sur les éléments de la surface de cuisson en verre.
- Nous vous recommandons d'utiliser seulement un wok à fond plat. Vous trouverez ce type de wok chez votre détaillant local. Le fond du wok doit avoir le même diamètre que l'élément de surface pour permettre un bon contact.
- Certaines techniques de cuisson exigent un ustensile spécial, par exemple un autocuiseur, une friteuse, etc. Tous ces ustensiles doivent avoir un fond plat et être de dimensions appropriées.



Ne placez pas d'ustensiles de cuisson mouillés sur la surface de cuisson en verre.



N'utilisez pas sur la surface de cuisson en verre un wok soutenu par un anneau.



Utilisez un wok à fond plat sur la surface de cuisson en verre.

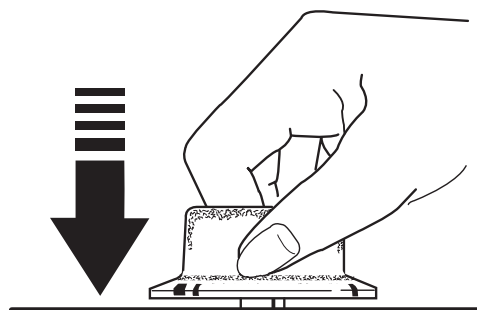
Cycle de l'élément

Les éléments de surface chaufferont et s'éteindront afin de maintenir la température choisie. Tous les éléments radiants de surface sont équipés d'un limiteur de température afin d'éviter une température trop élevée de la table de cuisson. Ce cycle est normal. Le limiteur de température éteint les éléments plus souvent lorsque :

- La casserole se vide.
- Le fond de la casserole n'est pas plat.
- La casserole n'est pas centrée.
- S'il n'y a pas de casserole sur l'élément.

Tourner le bouton On/Off (marche/arrêt)

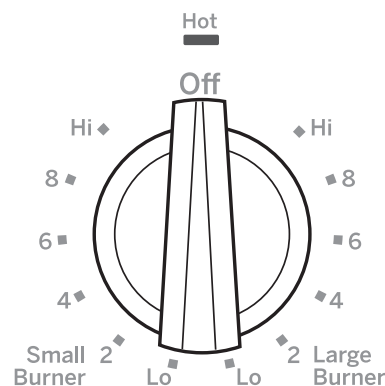
- Poussez le bouton vers le bas et tournez-le dans une direction ou l'autre jusqu'au réglage désiré. Lorsque la commande se trouve dans une position autre que **Off (arrêt)**, elle peut être tournée sans poussée vers le bas. Vous pouvez ressentir une légère bosse lorsqu'elle est passe sur les position **Lo** ou **Hi**. Vous pouvez entendre de faibles clics durant la cuisson, indiquant que la commande maintient le niveau de puissance que vous avez réglé.
- Un témoin lumineux de **SURFACE CHAUDE** s'allume lorsqu'un élément radiant est allumé et le restera jusqu'à ce que la surface se refroidisse aux environs de 150 °F.
- Assurez-vous de mettre le bouton de commande à **Off (arrêt)** une fois la cuisson terminée. Elle s'encliquera à la position **Off (arrêt)**.



Fonctionnement des éléments de cuisson

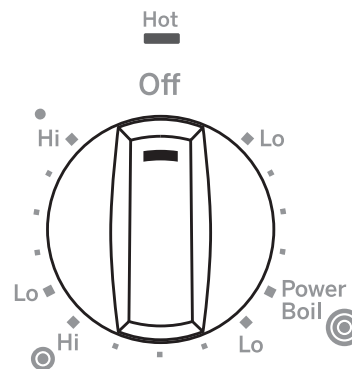
Élément à surface double

- Pour utiliser l'élément de petite surface, tournez le bouton de commande aux réglages sous **Small Burner (petit brûleur)**.
- Pour utiliser l'élément de grande surface, tournez le bouton de commande aux réglages sous **Large Burner (grand brûleur)**.





Élément de surface triple

- Pour utiliser l'élément à grande surface, poussez et tournez le bouton du centre dans le sens des aiguilles jusqu'à **Hi**, en arrêtant au réglage désiré. Cela activera la totalité de la surface chauffante.
- Pour utiliser l'élément à moyenne surface, poussez et tournez le bouton du centre dans le sens des aiguilles jusqu'à **Lo**, en arrêtant au réglage désiré. Cela activera la surface chauffante de taille moyenne.
- Pour utiliser l'élément de la plus petite surface, poussez et tournez le bouton du centre dans le sens des aiguilles jusqu'à **Hi**, en arrêtant au réglage désiré. Cela activera la plus petite surface chauffante qui se trouve à l'intérieur.

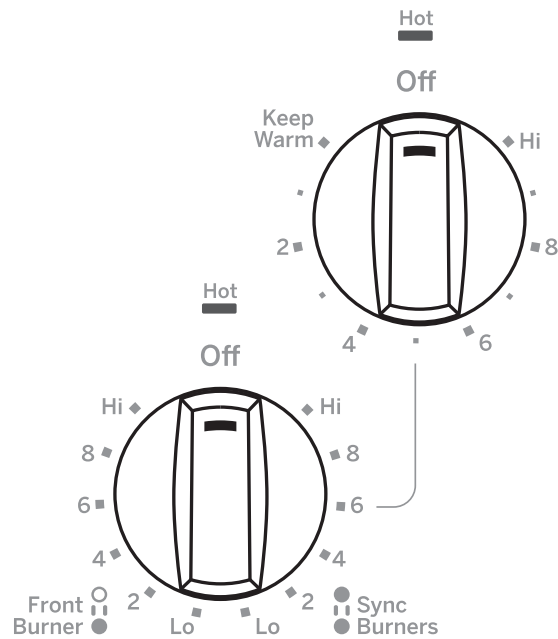


Comment synchroniser les éléments de gauche (certains modèles)

- Assurez-vous que la poêle repose à plat sur la table de cuisson en verre. Choisissez des poêles dont le diamètre correspond le mieux possible au cercle/pont.
- Pour utiliser les deux éléments de gauche avec le même réglage, appuyez et tournez le bouton de commande jusqu'à  Sync Burners, en arrêtant au réglage désiré. Il est normal d'entendre un clic lorsque les éléments sont en mode synchronisation.
- Pour utiliser uniquement l'élément de surface avant gauche, appuyez et tournez le bouton de commande jusqu'à  Front Burner, en arrêtant au réglage désiré.

Information destinée uniquement aux modèles suivants : CP9530, CP9536 et JP7030, JP7036 – Boutons rétroéclairés.

Lors de l'utilisation de la fonction Sync Burner (brûleur synchronisé), l'éclairage du bouton arrière gauche vacillera légèrement. L'élément arrière est contrôlé par l'élément avant et éclaire brièvement le bouton lorsque les deux éléments chauffent. Ce phénomène est normal.



Sélection des réglages de la table de cuisson

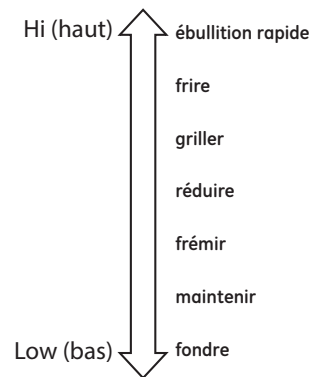
Choisissez l'élément/le brûleur qui correspond le mieux à la taille des ustensiles de votre batterie de cuisine. Chaque élément/brûleur de votre nouvelle table de cuisson est doté de son propre niveau de puissance allant de faible à élevé. Les réglages de niveau de puissance requis pour la cuisson dépendront des ustensiles utilisés, du type et de la quantité des aliments ainsi que du résultat désiré.

En général :

- Utilisez des réglages plus bas pour maintenir la température, ou faire fondre ou mijoter les aliments.
- Utilisez des réglages plus élevés pour réchauffer rapidement, saisir ou griller les aliments.
- Pour les éléments de la « zone de réchauffage » destinés à maintenir la température (certains modèles), utilisez les réglages Med-Hi.

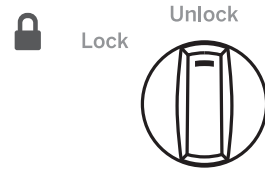
Lorsque vous souhaitez maintenir les aliments chauds, confirmez que le réglage choisi est suffisant pour maintenir la température au-dessus de 140 °F. Les éléments de plus grand diamètre ne sont pas recommandés pour faire fondre des aliments. Les éléments puissants pour ébullition sont destinés à faire bouillir de l'eau, en particulier pour les casseroles de plus de 9 po (23 cm) de diamètre.

REMARQUE : La fonction de maintien au chaud peut ne pas rougeoyer aussi visiblement que les autres fonctions de cuisson.



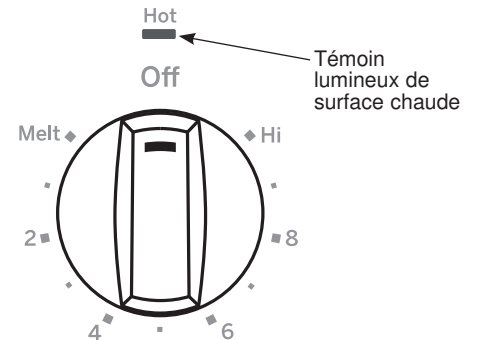
Verrouillage de la table de cuisson (certains modèles)

Pour verrouiller la table de cuisson et prévenir l'usage involontaire, tournez le bouton de verrouillage des commandes jusqu'à **Lock (verrouiller)**. Un témoin lumineux s'allumera pour indiquer que la table de cuisson est verrouillée. Pour déverrouiller, pressez et tournez le bouton jusqu'à **Unlock (déverrouiller)**. Dans la position verrouillée, la table de cuisson émettra un son si un bouton de commande est réglé à une position autre que **Off (arrêt)**.



Témoin lumineux de surface chaude

Un témoin lumineux de surface chaude (un pour 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.



Plaque chauffante (accessoire en option)

Utilisation de la plaque chauffante

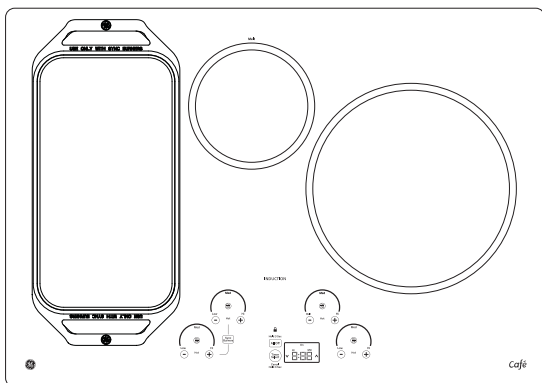
⚠ ATTENTION Risque de brûlure

- Il est possible que la surface de la plaque chauffante soit suffisamment chaude pour vous causer des brûlures 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.
- Mettez en place et retirez la plaque chauffante uniquement lorsqu'elle est froide et que tous les brûleurs de la 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	Moyen-bas
Crêpes	Moyen-bas
Hamburger	Moyen
Œufs frits	Moyen-bas
Chapelet de saucisses déjeuners	Moyen
Sandwichs chauds (comme un grilled cheese)	Moyen-bas

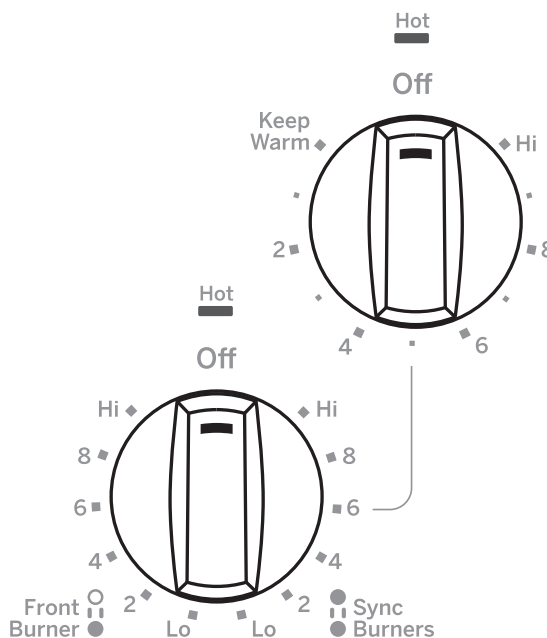
Les réglages de la plaque chauffante sont conçus comme ligne directrice et il est possible que vous deviez les adapter selon les préférences de cuisson de chacun.

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 14.

REMARQUES IMPORTANTES :

- Nettoyez la plaque chauffante avec une éponge et un détergent doux dans de l'eau chaude. N'utilisez PAS de tampon à récurer bleu ou vert ni de laine d'acier.
- Évitez de cuisiner des aliments très gras et prenez soin d'éviter les débordements de graisse pendant la cuisson.
- Ne mettez et ne rangez aucun objet sur la plaque 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.

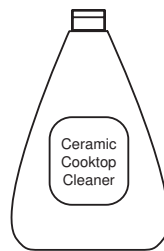


Nettoyage de la vitre de la table de cuisson

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

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

REMARQUE : Il est très important de NE PAS chauffer la table de cuisson avant son nettoyage complet.



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

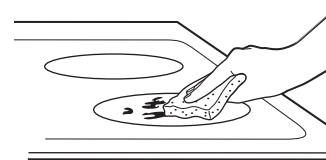


Pour les vidéos et les instructions de nettoyage, numérisez le code QR avec votre appareil intelligent.

Résidus Calcinés

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

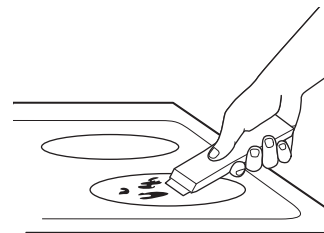
1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés.
3. À l'aide d'une éponge nettoyante antirayures pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez la zone des résidus en appliquant une pression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



Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique

Résidus Calcinés Difficiles À Enlever

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



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.

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.

Domages causés par du sucre chaud ou des matières plastiques fondues

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

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

N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

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

2. Port de gants de four isolants :

- Utilisez un grattoir à lame de rasoir à tranchant unique pour retirer le débordement dans une zone froide de la table de cuisson.
- Nettoyez le débordement à l'aide de serviettes de papier.

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

4. N'utilisez pas les éléments de surface de nouveau tant que tous les résidus n'ont pas été totalement retirés.

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

Nettoyage de la garniture

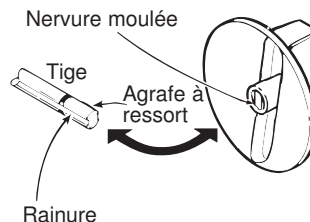
N'utilisez ni laine d'acier ni tampon vert; ils peuvent rayer la surface.

Pour nettoyer une surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou produit polissant pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Observez les instructions du fabricant qui s'appliquent à l'acier inoxydable. Pour de plus amples renseignements sur l'achat de produits pour acier inoxydable, ou pour localiser un revendeur local, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national des pièces : 1-800-661-1616 (electromenagersge.ca/pièces-filtres-et-accessoires).

Nettoyage des boutons

Les boutons de commande s'enlèvent pour faciliter leur nettoyage. Assurez-vous que les boutons sont dans les positions Off (arrêt) et tirez-les en ligne droite de leur tige pour le nettoyage. Les boutons vont au lave-vaisselle ou on peut les laver au savon et à l'eau. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de les remettre en place. Remplacez les boutons à la position Off pour les mettre correctement en place.



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

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

Problème	Cause possible	Que faire?
Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou la cuisson est lente	Utilisation d'un récipient incorrect.	Utilisez seulement des casseroles dont le fond est plat et adaptée à la dimension de l'élément de surface choisi.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	Vérifiez que la commande appropriée est réglée correctement pour l'élément de surface utilisé.
Rayures sur la surface vitrée de la table de cuisson	Utilisation de mauvaises méthodes de nettoyage.	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Utilisation d'un récipient avec des aspérités sur le fond ou présence de particules (sable ou sel) entre le récipient et la surface de la table de cuisson. Quelqu'un a fait glisser récipient à la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant utilisation et utilisez une batterie de cuisine avec des fonds lisses.
Zones décolorées sur la table de cuisson	Des projections alimentaires n'ont pas été nettoyées avant l'utilisation suivante.	Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Surface chaude sur un modèle avec une vitre de table de cuisson légèrement colorée.	C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est un phénomène temporaire qui disparaîtra lorsque la vitre refroidira.
Plastique fondu sur la surface	La table de cuisson chaude est entrée en contact avec un plastique posé sur la table de cuisson chaude.	Consultez la section Surface vitrée – possibilité d'un dommage définitif dans la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
Trou (ou échancrure) dans la table de cuisson	Un mélange sucré chaud a été projeté sur la table de cuisson.	Contactez un technicien qualifié pour un remplacement.

Notes

Garantie limitée de GE Appliances

electromenagersge.ca

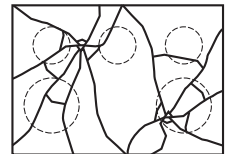
Tout entretien ou réparation en vertu de la garantie est fourni par nos Centres d'entretien et de réparation de l'usine ou par un technicien autorisé de Customer Care®. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site **electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service**, ou téléphonez GE Appliances à 800.GE.CARES (800.432.2737). Veuillez avoir vos numéros de série et de modèle à portée de main lors de l'appel.

L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cela permet au technicien de l'atelier de réparation GE Appliances de diagnostiquer rapidement toute défaillance de votre électroménager et à GE Appliances d'améliorer la qualité de ses produits. Si vous ne souhaitez pas transmettre les données de votre appareil à GE Appliances, veuillez aviser votre technicien de s'en abstenir au moment de la visite de service.

Durant une période de	GE Appliances remplacera
Un an depuis la date d'achat d'origine	Toute pièce défectueuse en raison d'un vice de matière ou de fabrication. Durant cette garantie limitée d'un an , GE Appliances assumera tous les frais de main-d'œuvre et de service à domicile afférents au remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que GE Appliances ne couvre pas :

- L'envoi d'un technicien chez vous pour vous montrer comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Une panne du produit suite à une utilisation abusive ou inadéquate, une modification, un usage autre que celui auquel il a été destiné ou un usage commercial.
- Les dommages à la table de cuisson en verre causés par l'utilisation de nettoyants différents des crèmes et tampons nettoyants recommandés.
- Les dommages à la table de cuisson causés par des renversements durcis de matières sucrées ou de plastique fondu qui ne sont pas nettoyées selon les directives du manuel d'utilisation.
- Le remplacement des fusibles de votre résidence ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages indirects ou accidentels causés par des défaillances possibles de cet appareil.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.
- À partir du 1er janvier 2022, les dommages cosmétiques à la table de cuisson en vitrocéramique tels que — mais pas seulement — écaillage, rayures ou résidus cuits qui ne sont pas rapportés sous 90 jours depuis l'installation.
- À partir du 1er janvier 2022, les dommages à la table de cuisson causés par un impact ou un mauvais usage. Voyez l'exemple.



Agrafez ici votre reçu. Une preuve de l'achat original est requise pour l'accès à l'entretien et aux réparations en vertu de la garantie.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté pour usage domestique aux États-Unis. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé GE Appliances n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé GE Appliances pour faire réparer l'appareil. En Alaska, la garantie limitée exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie limitée vous accorde des droits particuliers, ces derniers pouvant s'accompagner d'autres droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

Garant : GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

Garant au Canada : MC Commercial

Burlington, ON, L7L 6C7

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 800.626.2224 durant les heures normales de bureau. Le service après-vente GE Appliances sera toujours disponible après l'expiration de votre garantie.

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.

Les produits suivants et d'autres encore sont offerts :

Pièces

Plaque chauffante

Nettoyant et polisseur pour acier inoxydable

Soutien au consommateur

Site Web de GE Appliances

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

Enregistrez votre électroménager

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

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

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

Service de réparation

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

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

Au Canada : **Electromenagersge.ca/fr/soutien/demande-de-service** ou composez le 800.561.3344

Prolongation de garantie

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

Au Canada : **Electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee** ou composez le 800.290.9029

Connectivité à distance

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

Au Canada : **Electromenagersge.ca/fr/nouvelles-er-promotions/nouveautes/wifi-connect**

Pièces et accessoires

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

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

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

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

Communiquez avec nous

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

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

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