



# Surface de cuisson électrique encastrée

*Sécurité* .....2-4

*Utilisation* .....5

*Entretien et nettoyage*

Boutons de commande ..... 6

Composants métalliques .....8

Cuvettes de propreté .....8

Éléments de surface .....8

Ruban adhésif d’emballage .....6

Surface de cuisson en acier inoxydable .....7

Surface de cuisson en émail vitrifié ..... 7

Surface de cuisson relevable .....8

Tableau de commande en verre .....6

*Installation*

Emplacement .....10

Exigences électriques ..... 10

Installation de la surface de cuisson .....11

Outils nécessaires ..... 9

Raccordements électriques .....11

*Dépannage* .....12

*Service à la clientèle*

Enregistrement du produit .....14-15

Garantie ..... 13

Service à la clientèle .....  
.....Dernière de couverture

**Manuel de l'utilisateur et  
instructions d'installation**

JP328  
JP626

**Inscrivez ici les numéros de  
modèle et de série :**

**N° de modèle** \_\_\_\_\_

**N° de série** \_\_\_\_\_

Vous trouverez ces numéros sur  
une étiquette située sous la  
surface de cuisson.



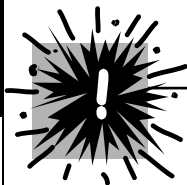
# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Sécurité

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Pour votre sécurité et pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique, de dommages matériels, de blessures ou même d'accident mortel, vous devez vous conformer aux instructions contenues dans ce manuel.



### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, observez les consignes de sécurité de base suivantes :

- Cet appareil doit uniquement être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
  - N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la surface de cuisson, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
  - Avant d'effectuer toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau du tableau de distribution de votre domicile, en retirant le fusible ou en mettant le disjoncteur en position d'arrêt.
  - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
  - Demandez au technicien de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Identifiez-le en le marquant pour le retrouver facilement.
  - Ne pas laisser les enfants seuls — les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
  - Apprenez à vos enfants à ne pas jouer avec les boutons ou tout autre élément de la surface de cuisson.
  - Ne permettez à personne de grimper ou de se tenir debout sur la surface de cuisson, ni même de s'y accrocher.
- **ATTENTION :** Les articles pouvant susciter l'intérêt des enfants ne devraient pas être rangés dans les armoires situées au-dessus de la surface de cuisson — les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la surface de cuisson pour les atteindre.
  - Éloignez toujours les revêtements muraux, rideaux et draperies de votre surface de cuisson.
  - Éloignez toujours de votre surface de cuisson les torchons, chiffons, poignées et autres tissus.
  - Éloignez toujours de votre surface de cuisson les ustensiles en bois et en plastique, ainsi que les aliments en boîtes de conserve.
  - Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Les matériaux inflammables pourraient prendre feu et causer de graves brûlures s'ils entraînent en contact avec les éléments de surface.
  - Utilisez uniquement des poignées sèches — la vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu gonflant. De tels tissus peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec un élément de surface.

Utilisation

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle



### FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE...

Faites bien cuire la viande et la volaille — la température INTERNE de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.



## **AVERTISSEMENT!** CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. N'essayez jamais de soulever un ustensile en feu. Arrêtez l'appareil. Éteignez les flammes de l'ustensile situé sur la surface de cuisson, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Vous pouvez éteindre un feu de graisse qui a pris en dehors d'un ustensile en le recouvrant de bicarbonate de sodium ou, le cas échéant, en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Pour faire flamber des aliments sous la hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler sur la surface de cuisson.
- Ne touchez pas les éléments de surface. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments de surface ou les zones qui les entourent et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec ceux-ci. Laissez-leur d'abord le temps de refroidir.  
  
Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent la surface de cuisson et les zones entourant celle-ci.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion des matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la surface de cuisson, sans toutefois se situer au-dessus des éléments de surface à proximité.
- Mettez toujours le bouton de commande de l'élément de surface en position d'arrêt avant d'enlever un ustensile.
- Pour éviter tout risque de brûlure ou de choc électrique, assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des éléments de surface soient en position d'arrêt et que tous les serpentins aient refroidis avant de relever ou de retirer l'appareil.
- N'immergez ou ne trempez pas les éléments de surface. Ne les mettez pas au lave-vaisselle.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée — choisissez des ustensiles à fond plat qui soient assez grands pour couvrir l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits laisserait une partie de l'élément de surface exposée à un contact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu. Des ustensiles de dimensions équivalentes à celles du brûleur amélioreront également les résultats de cuisson.
- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des réglages élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Assurez-vous que les cuvettes de propreté ne sont pas couvertes et qu'elles sont bien en place. L'absence de cuvettes de propreté pendant la cuisson pourrait endommager les composants et le câblage de la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté. Une utilisation inappropriée pourrait entraîner des risques de choc électrique, d'incendie ou endommager la surface de cuisson.

Sécurité

Utilisation

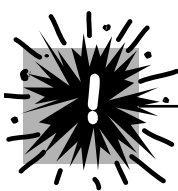
Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Sécurité



## ⚠ AVERTISSEMENT!

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation

■ Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.

■ Ne nettoyez jamais la surface de cuisson lorsqu'elle est chaude. Certains produits de nettoyage dégagent des vapeurs nocives. De plus, la vapeur émise par des chiffons humides en contact avec une surface chaude peut causer des brûlures.

■ Surveillez les aliments que vous faites frire à des réglages moyens ou élevés.

■ Les aliments à frire devraient être aussi secs que possible. Le givre des aliments surgelés ou la teneur en eau des aliments frais peuvent provoquer l'ébullition des matières grasses et les faire déborder de la casserole.

■ Utilisez peu de matières grasses pour plus d'efficacité, que ce soit pour cuisiner à grande friture ou non. Mettre trop de matières grasses dans la casserole peut provoquer des débordements une fois les aliments ajoutés.

■ Si vous désirez faire frire des aliments à l'aide de plusieurs huiles ou matières grasses, mélangez celles-ci avant de les chauffer ou pendant qu'elles fondent lentement.

■ Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux et surveillez-les.

■ Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour éviter que les matières grasses ne chauffent trop et qu'elles dégagent de la fumée.

■ N'essayez jamais de déplacer une casserole contenant des matières grasses chaudes, particulièrement une friteuse. Attendez jusqu'à ce que les matières grasses aient refroidi.

■ N'entreposez pas de matériaux inflammables près de la surface de cuisson.

■ Gardez la hotte et les filtres à graisse propres pour assurer une bonne aération et éviter tout feu de graisse.

■ Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériau combustible, essence ou autre liquide ou vapeur inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

■ Ne nettoyez que les pièces listées dans ce manuel.

■ Ne laissez pas d'articles en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments sur la surface de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.

■ Gardez la surface de cuisson propre. Ne laissez pas de graisse ou d'aliments renversés s'accumuler, ils pourraient prendre feu.

■ Ne faites jamais chauffer un récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer ainsi des blessures.

■ Ne laissez jamais de pots ou de conserves contenant des matières grasses de cuisson sur ou près de votre surface de cuisson.

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

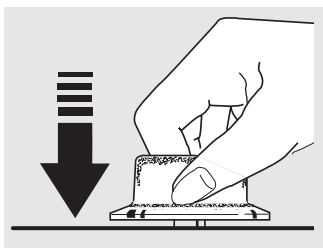


LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Utilisation des éléments de surface

Dans ce manuel, les caractéristiques et l'aspect de l'appareil peuvent varier selon le modèle.



### Pour régler

Enfoncez le bouton et tournez-le (vers la gauche ou vers la droite) sur le réglage désiré.

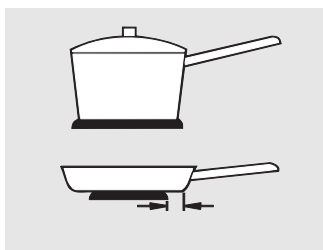
Sur « **OFF** » (Arrêt) et « **HI** » (Élevé), un **clic** sonore indique que le bouton est en position. Vous pourrez entendre de légers **clics** pendant la cuisson, qui indiquent que le bouton maintient le niveau de puissance réglé.

Le bouton doit être enfoncé pour faire des réglages à partir de la position « **OFF** ». Lorsque le bouton est sur une autre position que « **OFF** », vous pouvez le tourner sans avoir à l'enfoncer.

Si vous faites bouillir de l'eau, mettez le bouton sur « **HI** » pour une ébullition plus efficace et plus rapide. Une fois l'eau en ébullition, réduisez le réglage en tournant le bouton entre « **MEDIUM** » (Moyen) et « **HI** » (Élevé). La chaleur sera toujours suffisante pour maintenir l'ébullition, mais vous utiliserez moins d'énergie.

Un voyant lumineux s'allumera lorsque **tout** élément de surface est en utilisation.

Veillez à mettre le bouton de commande sur « **OFF** » lorsque vous avez fini de cuisiner.

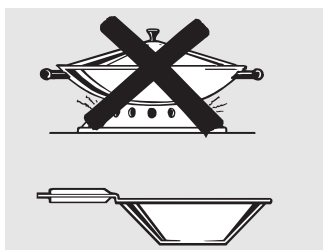


1 pouce (2,5 cm) maximum.

### Conseils sur les ustensiles de cuisine

Utilisez des ustensiles lourds ou de poids moyen. Les ustensiles en aluminium conduisent la chaleur plus rapidement. Les ustensiles en fonte ou en fonte émaillée absorbent lentement la chaleur, mais cuisent généralement de façon uniforme à basses et moyennes températures. Les ustensiles en acier ne cuisent pas uniformément les aliments si l'acier n'est pas combiné à un autre métal.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, les ustensiles devraient avoir un fond plat. Faites correspondre le diamètre de l'ustensile à celui de l'élément de surface. L'ustensile ne devrait pas dépasser du bord de l'élément de surface de plus de 1 po (2,5 cm).



N'utilisez qu'un wok à fond plat.

### Cuisson au wok

Nous vous recommandons de n'utiliser qu'un wok à fond plat. Il est facile de s'en procurer un à votre magasin local.

N'utilisez pas de wok qui soit muni d'un support. L'utilisation de ce type de wok, avec ou sans son support, peut être dangereuse.

Placer le support sur un élément de surface entraînerait une accumulation de chaleur qui endommagerait la surface de cuisson en émail. N'essayez pas d'utiliser ce type de wok sans son support. Vous pourriez être gravement brûlé si le wok se renversait.

### Grande friture

Les aliments à frire devraient être aussi secs que possible. Le givre des aliments surgelés ou la teneur en eau des aliments frais peuvent provoquer l'ébullition des matières grasses et les faire déborder de la casserole.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

## Entretien et nettoyage de la surface de cuisson

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que tous les éléments de surface sont froids avant de nettoyer toute partie de la surface de cuisson.

### Pour retirer le ruban adhésif d'emballage

Pour veiller à ce que le fini de l'appareil ne soit pas endommagé lorsque vous enlèverez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à vaisselle, de l'huile minérale ou de cuisson.

Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer. Essuyez-le et appliquez ensuite un produit à polir pour électroménager, afin de nettoyer en profondeur et de protéger la surface.

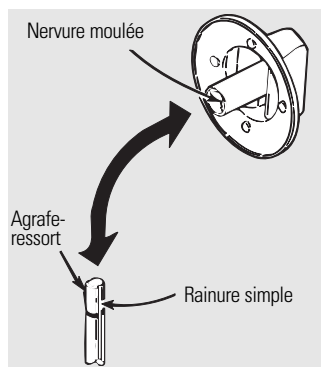
**REMARQUE :** La pellicule plastique doit être retirée de toutes les finitions chromées. Vous ne pourrez plus l'enlever après cuisson.

### Tableau de commande en verre

Le tableau de commande en verre de votre surface de cuisson a été modifié de façon à supporter des variations subites de température lors de la cuisson. Entretenez-le de la même façon que tout autre type de verre.

Bien qu'il soit résistant aux chocs, évitez de le rayer pour qu'il ne se fêle pas.

Si le verre est chaud, essuyez les éclaboussures avec un chiffon sec ou un essuie-tout. Lorsque la surface de cuisson aura refroidi, lavez, rincez et séchez-la. Vous pouvez également vaporiser un nettoyant pour verre ou un nettoie-vitre sur le verre quand il est froid. Évitez d'utiliser des nettoyeurs en poudre ou des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.



### Boutons de commande

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage.

Avant de retirer les boutons pour le nettoyage, veuillez noter qu'ils sont sur « OFF » (**Arrêt**). Lorsque vous remettrez les boutons, vérifiez où se trouve la position « OFF » pour bien les replacer.

Chaque tige de bouton possède deux rainures. Une des rainures possède une agrafe-ressort, l'autre est une rainure simple. Regardez à l'intérieur des boutons pour trouver la nervure moulée.

Lavez les boutons avec de l'eau et du savon, mais ne les faites pas tremper. Évitez de laisser de l'eau pénétrer dans le trou de tige des boutons.

Remplacez les boutons en enfonçant leur nervure moulée dans la rainure simple des tiges.

### **Surface de cuisson en acier inoxydable** (certains modèles)

**N'utilisez pas de tampon en laine d'acier, il rayerait la surface.**

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez un chiffon chaud, humide, et un détergent doux convenant aux surfaces en acier inoxydable. Utilisez un linge propre, chaud et humide pour retirer le savon. Séchez à l'aide d'un linge propre et sec.

Si des résidus alimentaires subsistent, utilisez un nettoyant standard pour cuisine, comme Fantastik®, Simple Green® ou Formule 409®.

Pour les taches rebelles, utilisez un nettoyant standard pour acier inoxydable comme Bon-Ami® ou Cameo®.

Appliquez le nettoyant à l'aide d'une éponge humide. Utilisez un linge propre, chaud et humide pour retirer le nettoyant. Séchez à l'aide d'un linge propre et sec. Frottez toujours doucement et dans le sens du grain.

Après le nettoyage, utilisez un produit à polir comme Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® ou Wenol All Purpose Metal Polish®. Suivez les instructions du produit pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable.

### **Surface de cuisson en émail vitrifié** (certains modèles)

*Le revêtement en émail vitrifié est robuste, mais fragile s'il est utilisé de façon inappropriée.*

Le fini de l'appareil résiste aux acides. Cependant, les éclaboussures provenant d'aliments acides (jus de fruit, tomate ou vinaigre) ne devraient pas être laissées sur le fini.

Si des produits acides se renversent sur la surface de cuisson quand elle est chaude, utilisez un essuie-tout ou un chiffon sec pour l'essuyer immédiatement. Lorsque la surface de cuisson aura refroidi, lavez-la avec de l'eau et du savon. Rincez bien.

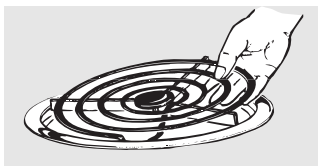
Pour tout autre type d'éclaboussure (de graisse par exemple), lavez la surface refroidie avec de l'eau et du savon ou des nettoyants en poudre. Rincez bien. Polissez-la avec un chiffon doux.

### **Composants métalliques**

N'utilisez pas de laine d'acier, de produit abrasif, d'ammoniaque ou de produit commercial à nettoyer les fours. Pour nettoyer les surfaces en toute sécurité, lavez, rincez et séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

# Entretien et nettoyage de la surface de cuisson

Sécurité



Soulevez l'élément de surface d'environ 1 po (2,5 cm) au-dessus de la cuvette de propreté et tirez dessus pour le sortir.

Utilisation

## Éléments de surface

Pour nettoyer les éléments de surface, tournez leur bouton sur le réglage le plus élevé pendant une minute. Les serpentina brûleront tout résidu.

### Pour retirer un élément de surface :

Pour retirer la cuvette de propreté afin de nettoyer, il faut d'abord enlever l'élément. Soulevez l'élément de surface d'environ 1 po (2,5 cm) au-dessus de la cuvette de propreté et tirez dessus pour le sortir. Ne soulevez pas l'élément de surface de plus de 1 po (2,5 cm). Sinon, il se peut qu'il ne soit plus horizontal au-dessus de la cuvette de propreté quand vous le réenclenchez.

Le fait de soulever plusieurs fois l'élément de surface de plus de 1 po (2,5 cm) au-dessus de la cuvette de propreté peut endommager la prise de façon permanente.

### Pour remplacer un élément de surface :

Remettez la cuvette de propreté dans la cavité de la surface de cuisson. Assurez-vous que l'ouverture de la cuvette est alignée avec la prise.

Insérez les bornes de l'élément de surface dans l'ouverture de la cuvette de propreté, puis dans la prise.

Guidez l'élément de surface pendant sa mise en place de façon qu'il soit horizontal.

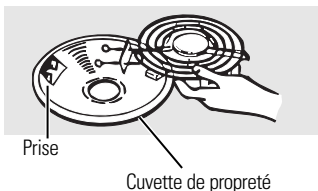
*N'immergez pas les éléments de surface dans quelque liquide que ce soit.*

*Ne nettoyez pas les éléments de surface au lave-vaisselle.*

*Ne tordez pas les bornes de la fiche de l'élément.*

*N'essayez pas de nettoyer, de régler ou de réparer la prise de branchement de quelque manière que ce soit.*

Entretien et nettoyage



## Cuvettes de propreté

Retirez les éléments de surface. Enlevez ensuite les cuvettes de propreté en les soulevant.

Nettoyez les cuvettes de propreté à la main avec de l'eau chaude savonneuse.

Pour détacher les aliments brûlés, laissez tremper les cuvettes de propreté dans de l'eau chaude savonneuse pendant plusieurs heures. Si nécessaire, frottez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon.

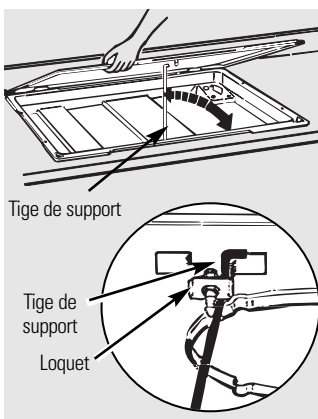
Rincez-les à l'eau claire et polissez-les avec un chiffon doux et propre.

Les cuvettes de propreté peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

Lavez souvent la zone située sous les cuvettes de propreté. Les résidus accumulés, et particulièrement la graisse, peuvent prendre feu.

*Ne recouvrez pas les cuvettes de propreté de papier d'aluminium. L'utilisation de papier d'aluminium aussi près de la prise pourrait entraîner un choc électrique, un incendie ou endommager la surface de cuisson.*

Dépannage



*Veillez à bloquer la tige de support dans le loquet de la surface de cuisson.*

## Surface de cuisson relevable

Lavez souvent la zone située sous la surface de cuisson. Les résidus accumulés, et particulièrement la graisse, peuvent prendre feu.

La surface de cuisson peut être relevée dans sa totalité pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que tous les éléments de surface sont arrêtés et froids avant de relever la surface de cuisson.

### Pour relever la surface de cuisson :

- 1 Retirez les quatre boutons de commande. Consultez la section « Boutons de commande ».
- 2 Retirez un des éléments de surface avant et la cuvette de propreté correspondante. Utilisez cette ouverture pour attraper la surface de cuisson. Consultez les sections « Éléments de surface » et « Cuvettes de propreté ».
- 3 Relevez la surface de cuisson.
- 4 Pour que la surface de cuisson soient maintenue en place pendant que vous nettoyez, relevez la tige de support et bloquez-la dans la ferrure située sous la surface de cuisson.

### Pour nettoyer la surface de cuisson :

Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon propre pour nettoyer sous la surface de cuisson. Pour détacher les aliments renversés qui ont brûlé, utilisez un nettoyeur en poudre. Rincez bien et polissez à l'aide d'un chiffon sec.

### Pour abaisser la surface de cuisson :

- 1 Tout en maintenant la surface de cuisson d'une main, de l'autre, retirez la tige de support de la ferrure avec précaution et remettez-la à son emplacement d'origine.
- 2 Abaissez doucement la surface de cuisson.
- 3 Pour bloquer la surface de cuisson en position basse, appuyez sur l'avant de celle-ci pour vous assurer que le loquet est bien enclenché.
- 4 Remettez la cuvette de propreté et l'élément de surface que vous aviez enlevés.
- 5 Remettez les boutons de commande.

Service à la clientèle



# Instructions d'installation

# Surface de cuisson électrique

JP328, JP626

**Des questions?** Consultez notre site Web : [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca) ou appelez le service à la clientèle  
Camco au 1-800-361-3400.

## AVANT DE COMMENCER

Lisez attentivement toutes ces instructions.

- **IMPORTANT** – Conservez ces instructions pour l'inspecteur local.
- **IMPORTANT** – Observez tous les codes et règlements.
- **Remarque pour l'installateur** – Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.
- **Remarque pour le consommateur** – Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- **AVERTISSEMENT** : Pour votre sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Consultez la section « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » de ce manuel.
- L'installateur est responsable de la qualité de l'installation.
- Une panne du produit suite à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- **AVERTISSEMENT** – Avant de commencer l'installation, coupez le courant au tableau de distribution et verrouillez le disjoncteur pour éviter que le courant ne soit remis accidentellement. Quand il n'est pas possible de verrouiller le disjoncteur, fixez bien au tableau de distribution un moyen d'avertissement bien visible, comme une étiquette.
- Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie dus au fait de se pencher au-dessus des éléments de surface, il est préférable d'éviter le rangement dans les armoires au-dessus de la surface de cuisson. Si toutefois vous avez besoin d'armoires pour plus d'espace de rangement, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinière dont la longueur devra être supérieure d'au moins 5 po (12,7 cm) à celle des armoires. La profondeur des armoires installées au-dessus de la surface de cuisson ne doit pas dépasser 13 po (33 cm).
- La surface de cuisson devrait être facile d'accès et éclairée par la lumière du jour.

## OUTILS NÉCESSAIRES

- Perceuse manuelle ou électrique et foret de 1/8 po
- Tournevis à lame plate
- Tournevis Phillips
- Crayon
- Règle
- Scie sauteuse ou égoïne

### POUR UNE INSTALLATION SUR COMPTOIR CARRELÉ

- Perceuse électrique et foret de 5/32 po
- Vis à maçonnerie 4<sup>3</sup>/<sub>16</sub> x 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> po

# Instructions d'installation

## EXIGENCES ÉLECTRIQUES

**ATTENTION :** Toutes les surfaces de cuisson électriques doivent être raccordées par câble (en ligne directe) à une boîte de jonction approuvée. L'utilisation d'une fiche et d'une prise est interdite pour ce type d'appareil.

Nous vous recommandons d'avoir recours aux services d'un électricien qualifié pour effectuer le câblage électrique et le raccordement de votre surface de cuisson. Une fois l'installation terminée, demandez à l'électricien de vous montrer l'emplacement du sectionneur principal.

Renseignez-vous auprès des services publics locaux pour savoir quels sont les codes électriques applicables dans votre région. Ne pas raccorder votre surface de cuisson conformément aux codes en vigueur pourrait se révéler dangereux. En l'absence de codes locaux, votre surface de cuisson devrait être raccordée et protégée par un fusible conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité (ANSI/NFPA 70). Vous pouvez en obtenir une copie par demande écrite à :

National Fire Protection Association  
Batterymarch Park  
Quincy, MA 02269, États-Unis

Vous devriez utiliser un système d'alimentation électrique monophasé, trifilaire, de 240/120 V et 60 Hz. Si vous vous servez de câbles en aluminium, tous les raccordements DOIVENT être compatibles avec des câbles en cuivre et aluminium. L'utilisation de câbles en aluminium est fortement recommandée. La graisse spéciale pour borne (avec particules de sable de préférence) utilisée avec les câbles en aluminium et mise sur les raccordements empêche leur corrosion.

À tout le moins, la taille de câble recommandée par le Code national de l'électricité (section 310) devrait être respectée. Pour l'alimentation électrique de la surface de cuisson, il est également recommandé d'utiliser des câbles en cuivre d'un calibre 8 AWG (ou 6 AWG pour des câbles en aluminium) ou supérieur le cas échéant, protégés par un disjoncteur bipolaire de 40 A ou deux fusibles de 40 A.

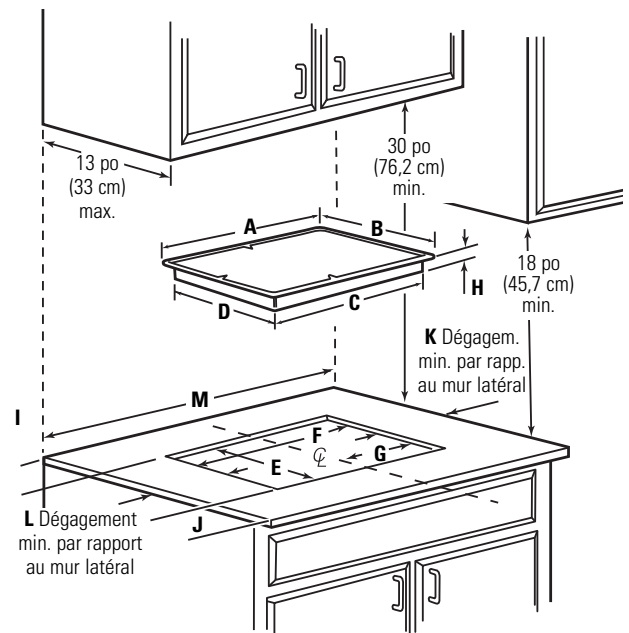
Consultez la section « Raccordements électriques » pour des instructions détaillées sur le branchement de votre surface de cuisson.

## DIMENSIONS DE L'APPAREIL ET DÉGAGEMENTS

L'installation de la surface de cuisson requiert de l'espace sur le comptoir. Pour plus de précision, il est préférable de faire un gabarit avant de procéder à la découpe du comptoir. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous pour les dimensions nécessaires.

Lorsque vous choisissez un emplacement, les dégagements minimum ci-dessous doivent être respectés entre la surface de cuisson et les surfaces inflammables adjacentes :

- Dégagement vertical minimum de 30 po (76,2 cm) entre la surface de cuisson et la surface la plus proche au-dessus de celle-ci.
- Dégagement vertical minimum de 18 po (45,7 cm) par rapport aux armoires adjacentes.



Surface de cuisson et dimensions de découpe

	Modèle		Modèle	
	JP328	JP626	JP328	JP626
<b>A</b>	30-1/4 po 76,8 cm	35-1/2 po 90,2 cm	<b>H</b>	3 po min. 7,6 cm
<b>B</b>	21-1/4 po 54 cm	21 po 53,3 cm	<b>I</b>	1-3/4 po min. 4,4 cm
<b>C</b>	28-3/8 po 72,1 cm	33-11/16 po 85,6 cm	<b>J</b>	3-1/2 po min. 8,9 cm
<b>D</b>	19-3/8 po 49,2 cm	18-15/16 po 48,1 cm	<b>K</b>	2 po min. 5,1 cm
<b>E</b>	19-1/2 po 49,5 cm	19-1/8 po 48,6 cm	<b>L</b>	5-1/2 po min. 14 cm
<b>F</b>	28-1/2 po 72,4 cm	33-7/8 po 86 cm	<b>M</b>	33-1/4 po min. 84,5 cm
<b>G</b>	14-1/4 po 36,2 cm	16-15/16 po 43 cm		41-3/8 po min. 105 cm

# Instructions d'installation

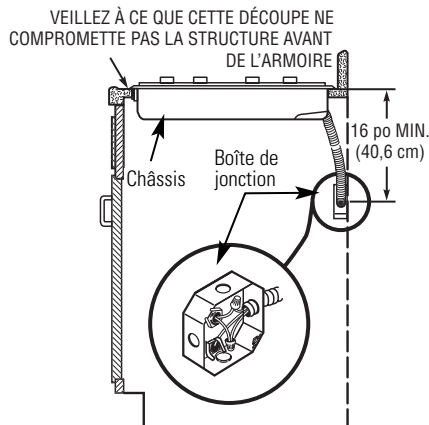
## 1 PRÉPARATION

Avant d'installer la surface de cuisson ou de la déplacer, demandez à un électricien de vérifier que :

- Votre habitation dispose d'une alimentation électrique appropriée.
- L'ajout de votre surface de cuisson ne risque pas de surcharger le circuit sur lequel elle est branchée.

## 2 INSTALLATION DE LA BOÎTE DE JONCTION

Installez une boîte de jonction approuvée de façon à ce qu'il soit facile d'y accéder en passant par l'armoire où la surface de cuisson sera située. Reportez-vous à l'illustration de droite pour une suggestion d'emplacement.



## 3 INSTALLATION DE LA SURFACE DE CUISSON

Installez la surface de cuisson dans l'ouverture découpée.

**REMARQUE :** Si vous installez la surface de cuisson sur un comptoir qui ne dispose pas d'armoire en bas, faites les raccordements avant de placer la surface de cuisson dans l'ouverture découpée.

## 4 FIXATION DE LA SURFACE DE CUISSON

Sur un comptoir standard, fixez le châssis de la surface de cuisson avec les vis à bois fournies.

Sur un comptoir carrelé, fixez le châssis de la surface de cuisson avec 4 vis à maçonnerie. Vous pouvez les trouver dans n'importe quel magasin de quincaillerie.

## 5 RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

### ⚠ AVERTISSEMENT

L'alimentation électrique de la surface de cuisson doit être coupée lorsque les raccordements sont effectués. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des blessures graves ou fatales.

Lorsque vous effectuez les raccordements des câbles, utilisez le conduit dans sa totalité (3 pi/0,9 m). Le conduit ne doit pas être coupé.

Raccordez les fils rouge et noir du conduit de la surface de cuisson aux fils correspondants de la boîte de jonction.

Les fils fournis avec cet appareil sont homologués cUL pour un raccordement à des systèmes électriques résidentiels de calibre supérieur. L'isolation de ces fils est certifiée pour une utilisation à des températures très supérieures à la température nominale d'un système électrique résidentiel. La capacité de transport actuelle du conducteur dépend du calibre du câble et de la température nominale de son isolation.

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Le fil de cuivre nu de mise à la terre du conduit est raccordé au châssis de la surface de cuisson.

Lorsque vous faites le raccordement à un circuit de dérivation à 3 conducteurs, si les codes locaux le permettent, raccordez le fil de cuivre nu de mise à la terre de la surface de cuisson au conducteur neutre du circuit de dérivation (de couleur grise ou blanche).

**Depuis le 1er janvier 1996, le Code national de l'électricité exige que chaque nouvelle construction ait recours à un raccordement à (4) conducteurs et ne permet pas la mise à la terre par le biais du conducteur neutre. Si cet appareil est installé dans une construction ultérieure au 1er janvier 1996, dans une maison mobile ou un véhicule récréatif, ou si les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre par le biais du conducteur neutre blanc, faites ce qui suit :**

Connectez le fil de mise à la terre de l'appareil (fil vert ou de cuivre nu) au conducteur de mise à la terre de l'habitation (fil vert ou de cuivre nu) conformément aux codes locaux.

## Avant de contacter un service de dépannage...



Conseils de dépannage.

Économisez du temps et de l'argent! Consultez le tableau ci-dessous pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Les éléments de surface ne sont pas bien enclenchés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avec les boutons en position d'arrêt, vérifiez que l'élément de surface est bien enclenché dans la prise.</li> </ul>
	Les boutons des éléments de surface ne sont pas bien réglés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que vous avez réglé le bon bouton pour l'élément de surface que vous utilisez.</li> </ul>
	Les cuvettes de propreté ne sont pas bien insérées dans la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avec les boutons en position d'arrêt, vérifiez que la cuvette de propreté est bien enfoncée dans son emplacement et que l'ouverture sur le côté de la cuvette est aligné sur la prise.</li> </ul>
	Un fusible de votre résidence peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</li> </ul>

## Garantie



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, 24 heures sur 24, visitez le site [www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca) ou appelez le 1-800-361-3400.

Agrafez votre facture ici.  
Une preuve de la date d'achat est requise pour obtenir le service en vertu de la présente garantie.

### Période de garantie **Camco remplacera :**

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

**Toute pièce** défectueuse de la surface de cuisson en raison d'un vice de matériel ou de fabrication. Au cours de cette **garantie complète d'un an**, Camco fournira également, **sans frais**, toute la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement à domicile de la pièce défectueuse.

### Ce que Camco ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Mauvaise installation.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage direct et indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.

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

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : Camco Inc.

Sécurité

Utilisation

Entretien et nettoyage

Dépannage

Service à la clientèle

---

Please place in envelope and mail to:  
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

**OWNERSHIP REGISTRATION  
P.O. BOX 1780  
MISSISSAUGA, ONTARIO  
L4Y 4G1**

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -  
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**

---



For Canadian  
Customers



Pour les  
consommateurs  
canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD - THANKS  
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE - MERCI

### OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise.

Veillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET À :		<a href="http://www.geappliances.ca">www.geappliances.ca</a>		MAIL TO:	<b>P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA</b>
		<a href="http://www.electromenagersge.ca">www.electromenagersge.ca</a>		POSTEZ À :	<b>ONTARIO, L4Y 4G1</b>
<input type="checkbox"/> MR. / M	<input type="checkbox"/> MRS. / MME.	FIRST NAME / PRÉNOM		LAST NAME / NOM	
<input type="checkbox"/> MISS/MLE.	<input type="checkbox"/> MS.				
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE			APT.NO/APP./RR#
CITY / VILLE			PROVINCE	POSTAL CODE POSTAL	
AREA CODE/ IND. RÉG.	TELEPHONE	E-MAIL/COURRIEL			
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?				YES/OUI	<input type="checkbox"/> IF YES/SI OUI : EXPIRATION
				NO/NON	<input type="checkbox"/> Y/A M DJ
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND				MODEL / MODÈLE	
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M DJ		CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE	<input type="checkbox"/> ENGLISH <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE	
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.					

## Service à la clientèle

Sécurité



### Site Internet GE

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures sur 24, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation. Il y a aussi la rubrique « Ask Our Team of Experts<sup>MC</sup> » (Demandez à nos experts) et bien d'autres choses encore...

Utilisation



### Prise de rendez-vous

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1-800-361-3400, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.

Entretien et nettoyage



### Pièces et accessoires

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national de pièces au 1-800-661-1616.

Dépannage



### Pour nous contacter

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

Si vous n'êtes pas satisfait des services fournis par GE, contactez-nous sur notre site Internet et donnez-nous tous les détails voulus, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Camco, Inc.  
1 Factory Lane  
Moncton, Nouveau-Brunswick  
E1C 9M3

Service à la clientèle

### Enregistrement des appareils

[www.electromenagersge.ca](http://www.electromenagersge.ca)

**Vous pouvez enregistrer vos appareils en ligne – n'importe quand!** L'enregistrement de vos appareils permettra de meilleures communications et l'obtention plus rapide des services sous garantie nécessaires. Vous pouvez également nous envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée fournie avec l'appareil, ou détachez le formulaire qui se trouve dans ce manuel.