

Built-In Gas Cooktops

Safety Instructions 2-4

Operating Instructions

Control Lock 5
Lighting a Burner 5
PowerBoil™ Burner 5
Sealed Gas Burners 5
Cookware 6
Flame Size 6
Griddle 7
Lighting the Griddle Burners 7

Care and Cleaning

Control Knobs 7
Porcelain Enamel Cooktop 7
Shipping Film and Tape 7
Stainless Steel Surfaces 7
Burners and
Cooktop Electrodes 8
Burner Bases 8
Burner Grates 9
Burner Head and
Cap Replacement 9
Griddle 9

Troubleshooting Tips 10

Consumer Support

Consumer Support Back Cover
Ownership Registration for
Customers in Canada only... 11,12
Warranty (U.S.) 14
Warranty (Canada) 14

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label under the cooktop.

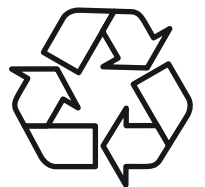
Owner's Manual

MCGP2024

Plaque de Cuisson

À Gaz

Manual d'utilisation



Printed on
Recycled Paper

29-6040
295D1699P001

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any **other appliance**.
- Do not install this product with air curtain hood or other range hood that blows air down on the cooktop. Airflow may interfere with operation of gas burners resulting in fire or explosion hazard.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ WARNING IMPORTANT SAFETY NOTICE

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

▲ WARNING**GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

▲ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
 - Have your cooktop installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas cooktop installers or service technicians. Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual.
 - Your cooktop is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with LP gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
 - Have the installer show you the location of the cooktop gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
 - Plug your cooktop into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use on extension cord with this appliance.
 - 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.
- Be sure all packing materials are removed from the cooktop before operating to prevent ignition of these materials.
 - Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
 - Do not store items of interest to children above a 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 surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
 - Be careful not to touch hot surfaces of the cooktop. Potentially hot surfaces include burners, grates, 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

- 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 appliance. Avoid storing commonly used items in cabinets above the range and be careful when reaching over the range. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

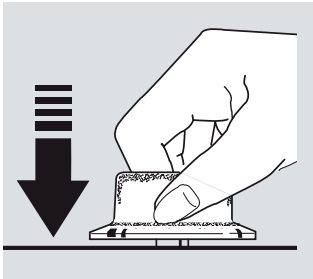
⚠ WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING:

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- 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 oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE (★) position keep pushing knob when igniting the burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- 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 burners.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok with a round metal support ring. the ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

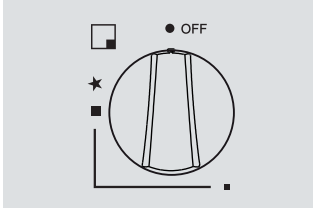
Using the cooktop burners.



How to Light a Burner

Your cooktop burners are lit by electric ignition, eliminating the need for standing pilot lights with constantly burning flames.

Push the control knob down and turn it to the **LITE** (★) position. After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size. To turn the burner off, turn the knob clockwise as far as it will go, to the **OFF** position.



Lighting Instructions:

1. Push the knob of the burner you want to light.
2. Turn counterclockwise to (★) position always holding the knob.
3. Once the burner ignition, turn the knob to desired power from (HI) to (LO).

NOTE: After (★) position, within the range of **HI** to **LO**, the ignition system is always enabled if you press the knob.

- To adjust the lower setting, turn knob counter clockwise from High (HI) to low (LO) position.

Warning: It's important to keep pushing knob until the burner lights.

- Check to be sure the burner you turn on is the one you want to use.
- Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.

- In case of a power failure, you can light the burners with a match. Hold a lit match to the burner; then push in and turn the control knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way. Burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

Sealed Gas Burners

The smallest burner in the rear left are the simmer burners. These burners can be turned down to **LO** for a very low setting. They provide precise cooking performance for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

The medium rear burners and the large (right front) burners (on some models) are the general-purpose burners that can be turned down from **HI** (HI) to **LO** (LO) to suit a wide range of cooking needs.

Using the cooktop burners.



How to Select Flame Size

For safe handling of cookware, never let the flames extend up the sides of the cookware.

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted and only serves to heat the handle.



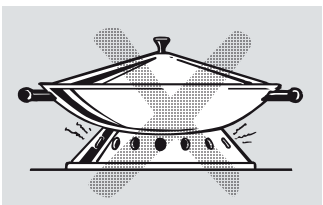
Use a flat-bottomed wok.

Wok This Way

We recommend that you use a 10-inch or smaller flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

Only a flat-bottomed wok should be used. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be dangerous to your health.



Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in aluminum cookware. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware: those for oven use only and those for cooktop cooking (saucepans, coffee and tea pots). Glass conducts heat very slowly.

Cast Iron: If heated slowly, most cookware will give satisfactory results.

Heatproof Glass-Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on a gas cooktop.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal cookware usually works satisfactorily if it is used with medium heat as the manufacturer recommends.

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the burner.

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.

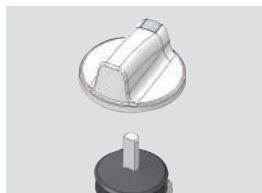
Care and cleaning of the cooktop.

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

How to Remove Packaging Tape

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive left from packaging tape 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 before using the cooktop. It cannot be removed if it is baked on.



Pull the knob straight up off the stem.

Control 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.

Porcelain Enamel Surfaces (on some models)

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods or food with high sugar content spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with an all-purpose cleaner and water. Rinse well.

For other spills such as fat splatterings, wash with soap and water or an all-purpose cleaner after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

NOTE: For stainless steel cooktops refer to the Stainless steel surface section

Aluminum Surfaces

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

IMPORTANT: APPLY A PROTECTIVE COAT OF CERAMA BRYTE® PART # WB02T10111 STAINLESS STEEL BRIGHTENER BEFORE USING.

This will help you to maintain the brightness and appearance of your stainless steel range.

- In order to avoid any discolorations and/or grease stains, we recommend cleaning and removing any spills, spots and grease from the range after use.
- It is important to use a soft cloth or paper towel every time the range is cleaned to avoid any scratches.

Read carefully the instructions on the back of the Brightener for better results.

Cleaning Instructions:

1. Remove grates.
2. Wash using warm, soapy water: Wet soft cloth or paper towel (avoid using excessive water).

Wipe the surface in the direction of the grain (following the steel lines).

Rinse and wring out a soft cloth or paper towel and dry the range.

3. Apply a degreaser that does not contain sodium hydroxide or stainless steel cleaner (follow instructions).
4. Apply Cerama Bryte® Stainless Steel Brightener (follow instructions).
5. Repeat steps 2–4 as many times as needed.
6. Put grates back in place.

Follow these instructions for any stainless steel surface on your range.

DO NOT USE for cooktop or stainless steel parts cleaning:

- Caustic lye (sodium hydroxide) or cleaners containing this chemical
- Hard or steel wool pads
- Abrasive materials or chemicals

CAUTION:
DO NOT OPERATE A BURNER
WITHOUT ALL BURNER PARTS
IN PLACE.

Burner Caps and Heads

Turn all controls off before removing burner parts.

NOTE: Before removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

The burner assemblies should always be kept clean. Spillovers should be cleaned immediately; they can clog the openings in the burner assemblies.

Remove the burner grates, burner caps and burner heads for easy cleaning.

Wash burner caps and burner heads in hot, soapy water and rinse with clean running water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

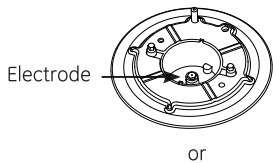
Use a sewing needle or twist tie to unclog the small holes in the burner head, if required.

To remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid dishwashing detergent and hot water for up to 20–30 minutes, if required. For more stubborn stains, use a toothbrush.

If the spill went inside the burner head assembly, wash it under running water. Shake to remove any excess water. Air dry and make sure the small ignitor holes are open.

NOTES:

- Do not wash any burner parts in a dishwasher.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.



Burner Bases

The burner bases can not be removed for cleaning.

To clean the burner bases, refer to next page.

Make sure that no water gets into the burner bases and the brass gas orifices.

Wipe clean with a damp cloth. Allow them to dry fully before using.

Cooktop Electrode

Clean this metal part



Do not clean this white ceramic part with an emery board

NOTE: Do not attempt to remove the electrode from the cooktop.

Electrodes

The electrode of the spark igniter is exposed beyond the surface of the burner base. When cleaning the cooktop, be careful not to snag the electrode of the spark igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur.

Be careful not to push in any cooktop controls while cleaning the cooktop. A slight electrical shock might result which could cause you to knock over hot cookware.

Make sure that the white ceramic electrodes in the cooktop are clear of soil and dry. Clean the metal part of the electrode with a soft cloth.

For stubborn, hardened soil, clean the metal portion of the electrode with an emery board. Do not clean the white ceramic portion of the electrode with the emery board. It is acceptable to clean the white portion of the electrode with a soft cloth, but not with an emery board.

Before reassembling the surface burners, push down on each of the white ceramic electrodes to make sure they are pressed against the burner bases.

NOTE: Do not attempt to remove the electrode from the cooktop or any screws from the burner head or burner base.

Care and cleaning of the cooktop.



Burner cap properly seated

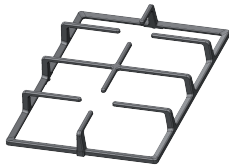
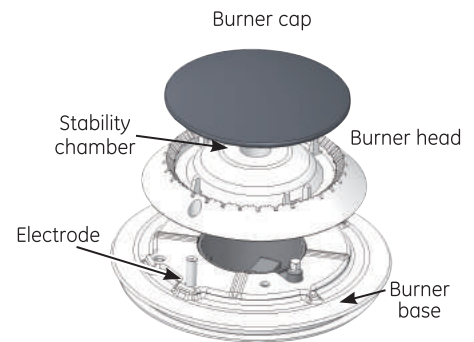


Burner cap not properly seated

Burner Head and Cap Replacement

Replace the burner head onto the burner base, making sure that the head is properly oriented over the burner base and the electrode. Make sure to place the correct burner head on the correct burner base and that the burner head sits level on the burner base. The burner heads are not interchangeable.

Make sure the slot in the burner head is positioned over the electrode. The burner cap has three to four pins. When replacing the cap, make sure none of the pins sits in the stability chamber. The burner caps are not interchangeable.



Appearance may vary.

Burner Grates

Your range cooktop has two professional-style grates. These grates are position-specific (see installation instruction). For maximum stability, these grates should only be used in their proper position.

Cleaning Grates - Soap and Water

Lift grates out when cool. Grates should be washed regularly and, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners.

Cleaning Grates—Dishwasher

The grates may be cleaned in the dishwasher. Remove any burnt-on food particles prior to placing the grates in the dishwasher. Place them on the lowest rack of the dishwasher and run on a “heavy duty” cycle.




Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

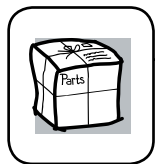
Although the grates are durable, they will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures and abrasion by the cookware.

Before you call for service...



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on these pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Burners have yellow or yellow-tipped flames	The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.	<ul style="list-style-type: none"> Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like A, call for service. Normal burner flames should look like B or C, depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>A–Yellow flames Call for service</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B–Yellow tips on outer cones Normal for LP gas</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C–Soft blue flames Normal for natural gas</p> </div> </div>
Control knobs will not turn	Knob isn't pushed down.	<ul style="list-style-type: none"> To turn from the OFF position, push the knob down and then turn.
Burners do not light	<p>Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet.</p> <p>Gas supply not connected or turned on.</p> <p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>Burner parts not replaced correctly.</p> <p>The electrodes under the burners are soiled.</p> <p>The white ceramic electrodes are not securely seated under the burners.</p> <p>The igniter hole (on some models) is plugged.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. See the Installation Instructions that came with your cooktop. Replace the fuse or reset the circuit breaker. See the <i>Care and cleaning of the cooktop</i> section. See the <i>Care and cleaning of the cooktop</i> section. See the <i>Care and cleaning of the cooktop</i> section. See the <i>Care and cleaning of the cooktop</i> section.
Burner flames very large or yellow	Improper air to gas ratio.	<ul style="list-style-type: none"> If cooktop is connected to LP gas, check all steps in the Installation Instructions that came with your cooktop.



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)

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.

You will find the nearest MC Commercial Service Center number in the yellow pages of your phone book. Or, call us at 1.800.661.1616.

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)



For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

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 your 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: www.geappliances.ca		MAIL TO: P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA	
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: www.electromenagersge.ca		POSTER À: ONTARIO, L4Y 4G1	
<input type="checkbox"/> MR./M	<input type="checkbox"/> MRS./MME.	FIRST NAME / PRÉNOM	LAST NAME / NOM
<input type="checkbox"/> MISS/MLLE.	<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	
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 D/J
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND		MODEL / MODÈLE	
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J		CORRESPONDENCE <input type="checkbox"/> ENGLISH CORRESPONDANCE <input type="checkbox"/> FRANÇAIS	SERIAL / SÉRIE
<input type="checkbox"/> I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. <input type="checkbox"/> Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.			

Notes.

Gas Cooktop Warranty. *(For Customers in Canada)*



All warranty service provided by our Factory Service Centres or an authorized Customer Care technician. To schedule service, visit us on-line at www.moffatappliances.ca or call 800.661.1616. Please have serial number and model number available when calling for service.

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

For The Period Of: MC Comercial 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**, MC Comercial will also provide, **free of charge**, all labor and related service costs to replace the defective part.

What MC Comercial Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product damage or failure of the product if it is abused, misused, modified, used for other than the intended purpose, or used commercially.
- 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.

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 warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by MC Comercial to provide.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

**Warrantor: MC Comercial,
Burlington, Ontario**

Surfaces de Cuisson

Encastrées à Gaz

Instructions de Sécurité..... 2-4

Instructions de Fonctionnement

Verrouillage des Commandes.....5
Allumer un Bruleur.....5
Bruleur PowerBoil™..... 5
Bruleurs à Gaz Scellés..... 5
Batterie de Cuisine..... 6
Taille de la Flamme.....6
Gril en Fonte.....6
Allumer les Bruleurs du Gril en Fonte. 7

Entretien et Nettoyage

Boutons de commande.....7
Surface de Cuisson en Porcelaine
Émailée.....7
Pellicule d'Expédition et Ruban.....7
Surfaces en Acier Inoxydable..... 7
Électrodes de Bruleurs et de Surface
de Cuisson..... 8
Bases de Bruleur..... 8
Grilles de Bruleur..... 9
Remplacement de Têtes et Chapeaux
de Bruleurs..... 9
Gril en Fonte..... 9

Résolution de Problèmes10

Service à la Clientèle

Service à la Clientèle.....
..... Couverture Arrière
Enregistrement du Propriétaire pour
Clients au Canada Seulement... 11,12
Garantie (Canada)..... 14
Garantie (É.-U.).....14

Écrivez le modèle et le numéro de série ici :

de modèle _____

de série _____

Ces informations figurent sur une étiquette
située sous la surface de cuisson.

Guide de l'Utilisateur

MCGP2024

Surface de Cuisson

À Gaz

Guide de l'Utilisateur



Imprimé sur du
Papier Recyclé

29-6040
295D1699P001

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON.

▲ AVERTISSEMENT

Si les informations dans ce guide ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut résulter causant des dégâts matériels, des dommages corporels ou la mort.

- Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet ou de tout **autre appareil**
- N'installez pas ce produit avec une hotte à rideau d'air ou une autre hotte de cuisinière qui souffle l'air vers le bas sur la surface de cuisson. Le courant d'air peut interférer avec le fonctionnement des brûleurs à gaz résultant en un incendie ou un risque d'explosion.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - N'essayez d'allumer aucun appareil, quel qu'il soit.
 - Ne touchez à aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
 - **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**
 - Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.

▲ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT IMPORTANT DE SÉCURITÉ

Les appareils à gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, causée principalement par la combustion incomplète du gaz naturel ou des combustibles de PL. Des brûleurs correctement arrangés, ce qui est indiqué par une flamme bleuâtre plutôt que jaune, réduira au maximum la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être réduite au maximum en évacuant avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

▲ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

▲ AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Ce faisant peut résulter en un empoisonnement au monoxyde de carbone et à la surchauffe de la surface de cuisson.

- Utiliser cet appareil pour son usage prévu tel que décrit dans ce manuel.
- Faites installer et mettre à la terre correctement votre surface de cuisson par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation fournies. Tout ajustement ou entretien doit être effectué par un installateur de surface de cuisson à gaz qualifié ou un technicien d'entretien. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre surface de cuisson sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre surface de cuisson est expédiée de l'usine réglée pour une utilisation au gaz naturel. Elle peut être convertie pour une utilisation avec du gaz de PL. Si nécessaire, ces ajustements doivent être faits par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation et la réglementation locale. L'agence effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la vanne d'arrêt de gaz de la surface de cuisson et comment la fermer si nécessaire.
- Branchez votre surface de cuisson seulement dans une prise de 120 volts mise à la terre. N'enlevez pas la broche ronde de mise à la terre de la fiche. Si vous avez un doute à propos de la mise à la terre du système électrique de votre domicile, il est de votre responsabilité et obligation de remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois broches correctement mise à la terre, conformément au code électrique national. N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Avant d'effectuer tout entretien, débranchez la surface de cuisson ou coupez l'alimentation électrique de la maison à partir du panneau de distribution en enlevant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la surface de cuisson avant de la faire fonctionner pour éviter l'ignition.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil est en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants au-dessus de la surface de cuisson - les enfants grimper sur la surface de cuisson pour atteindre des objets pourraient être blessés sérieusement.
- Utilisez seulement des maniques sèches – des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les brûleurs de surface, grille de brûleur, ou élément chauffant du four. N'utilisez pas de serviette ni tout autre tissu volumineux comme maniques.
- Faites attention de ne pas toucher les surfaces chaudes de la surface de cuisson. Les surfaces potentiellement chaudes incluent les brûleurs, les grilles, la surface de cuisson.
- Ne chauffez pas de récipients fermés d'aliments. La pression pourrait augmenter et le récipient pourrait éclater, causant des blessures.
- Faites cuire la viande et la volaille complètement – la viande à une température interne d'au moins 160°F et la volaille à une température interne d'au moins 180°F. La cuisson à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON.

AVERTISSEMENT

GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES LOIN DE LA SURFACE DE CUISSON

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammables près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des maniques, des draps, des revêtements muraux, des rideaux et de l'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez cet appareil. Évitez d'entreposer les articles généralement utilisés à l'intérieur des armoires au-dessus de la cuisinière et faites attention lorsque vous passez votre bras au-dessus de la cuisinière. Les vêtements à proximité des brûleurs ou des surfaces chaudes peuvent s'enflammer causant des brûlures sévères.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse sur la surface de cuisson peut prendre feu.
- Nettoyez les hottes de ventilation fréquemment. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

AVERTISSEMENT

EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET QUE LE FEU SE RÉPANDE :

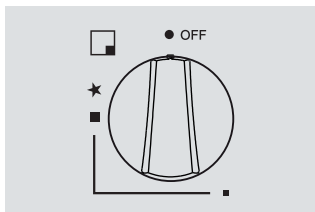
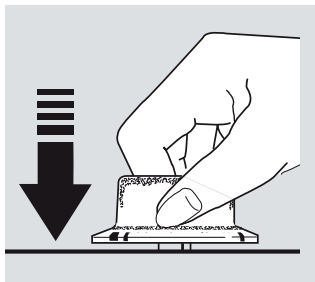
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne jamais soulever une poêle enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une poêle enflammée sur un brûleur de surface en la recouvrant entièrement avec un couvercle bien ajusté, une plaque de cuisson ou un plateau plat. Si nécessaire, utilisez un produit chimique multi-usage sec ou un extincteur à mousse.

AVERTISSEMENT

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à feu moyen ou vif. Les aliments, particulièrement les aliments huileux peuvent s'enflammer et causer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe au-delà de son point de fumée, l'huile peut prendre feu causant un incendie qui peut se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture à tout moment possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter un débordement ou un feu d'huile, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés ayant une quantité excessive de glace.
- Utilisez une poêle de taille appropriée et évitez les poêles qui sont instables ou facilement renversables. Choisissez une batterie de cuisine de la même taille que le brûleur. Les flammes du brûleur doivent être ajustées pour qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de la poêle. Des flammes excessives peuvent être dangereuses.
- Utilisez toujours la position LITE (★) (Allumage) continuer à pousser le bouton lorsque vous allumez le brûleur et assurez-vous que les brûleurs se sont allumés.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre/céramique, assurez-vous qu'elle est appropriée pour la surface de cuisson; certaines peuvent brisées à cause de changement soudain de température.
- Pour réduire au maximum la possibilité de brûlures, l'ignition de matières inflammables et les renversements, la poignée du récipient doit être tournée vers le centre de la cuisinière sans s'étaler au-dessus des brûleurs avoisinants.
- Lorsque vous préparez des aliments flambés en-dessous d'une hotte, allumez le ventilateur.
- N'utilisez pas un wok qui a un support rond métallique. L'anneau peut piéger la chaleur et obstruer l'air au brûleur entraînant un danger d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne tentez pas de soulever la surface de cuisson. Ce faisant peut endommager la tuyauterie de gaz au brûleur de surface entraînant une fuite de gaz et un risque d'incendie. Cela empêchera les fuites de gaz accidentelles des brûleurs.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou recouvrir quelque partie de la surface de cuisson. Ce faisant peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de cuisson, ou un risque potentiel d'incendie.

Utiliser les bruleurs de la surface de cuisson



Comment Allumer un Bruleur

Vos bruleurs de surface de cuisson sont allumés par allumage électrique, éliminant le besoin de flammes pilotes permanentes avec flammes brûlant constamment.

Enfoncez et tournez le bouton de commandes à la position **LITE (★) (Allumage)**. Après que le bruleur s'enflamme, tournez le bouton pour ajuster la taille de la flamme. Pour éteindre le bruleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre aussi loin qu'il ira, à la position **OFF (ÉTEINT)**.

Instructions d'allumage:

1. Appuyez sur le bouton du brûleur que vous voulez allumer.
2. Tournez dans le sens antihoraire à la position (★) tenant toujours le bouton.
3. Une fois l'allumage du brûleur, tournez le bouton de l'alimentation souhaité dans (HI) à (LO).

Remarque: Après (★) la position, au sein de la gamme de HI à LO, le système d'allumage est toujours activé si vous appuyez sur le bouton.

- Pour ajuster le réglage inférieur, tourner le bouton dans le sens antihoraire de haut (↻) en position basse (↻).

Avertissement: Il est important de continuer à pousser le bouton jusqu'à ce que les lumières du brûleur.

- Vérifiez pour être certain que le bruleur que vous allumez est celui que vous voulez utiliser.
- Assurez-vous de tourner le bouton de commande à terminé de cuisiner.

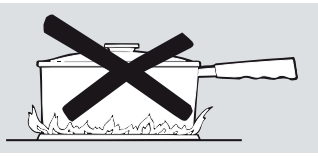
- En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les bruleurs avec une allumette. Tenez une allumette au bruleur; puis enfoncez et tournez lentement le bouton de commande à la position LITE (ALLUMAGE). Faites preuve de prudence extrême lorsque vous allumez des bruleurs de cette façon. Les bruleurs en cours d'utilisation lorsqu'une panne de courant électrique se produit continueront à fonctionner normalement.
- Ne faites pas fonctionner le bruleur pour une période prolongée sans une batterie de cuisine sur la grille. Le vernis sur la grille peut s'ébrécher sans batterie de cuisine pour absorber la chaleur.
- Assurez-vous que les bruleurs et grilles sont froids avant d'y mettre votre main, une manique, des chiffons de nettoyage ou autres matériels.

Bruleurs à Gaz Scellés

Le plus petit bruleur à l'arrière gauche sont les bruleurs pour faire mijoter. Ces bruleurs peuvent être baissés à **LO (DOUX)** pour une position très basse. Ils fournissent une performance de cuisson précise pour des aliments délicats tels que sauces ou aliments qui exigent une basse chaleur pour un temps de cuisson long.

Les bruleurs moyen arrière et le grand (droite avant) (sur certains modèles) sont les bruleurs universels qui peuvent être baissés de **HI (↻) (VIF)** à **LO (↻) (DOUX)** pour s'adapter à un large éventail de besoins de cuisson.

Utiliser les bruleurs de la surface de cuisson.



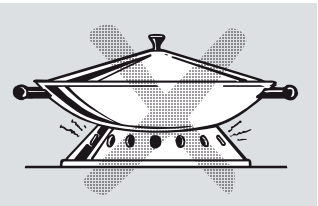
Comment Sélectionner la Taille de la Flamme

Pour une manipulation prudente de la batterie de cuisine, ne laissez jamais les flammes s'étendre sur les côtés de la batterie de cuisine. Observez la flamme, et non le bouton, lorsque vous réduisez la chaleur. La taille de la flamme du bruleur de gaz doit correspondre à la batterie de cuisine que vous utilisez.

Toute flamme plus grande que le fond de la batterie de cuisine est inutilisée et sert seulement à chauffer le manche.



Utiliser un wok à fond plat.



Wokez de Cette Façon

Nous vous recommandons d'utiliser un wok de 10 pouces ou moins à fond plat. Ils sont disponibles à votre magasin de vente au détail local.

Seulement un wok à fond plat devrait être utilisé. Assurez-vous que le fond du wok se trouve à plat sur la grille.

N'utilisez pas de support rond de wok. Mettre le rond sur un bruleur ou une grille peut causer un fonctionnement incorrect du bruleur, causant des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus de la norme permise. Ceci peut être dangereux pour votre santé.

Batterie de Cuisine

Aluminium : Une batterie de cuisine de poids moyen est recommandée parce qu'elle chauffe rapidement et uniformément. La plupart des aliments dorment uniformément dans une batterie de cuisine en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles ajustés lorsque vous cuisinez avec des quantités minimales d'eau.

Ustensiles en Émail : Sous certaines conditions, l'émail de certaines batteries de cuisine peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant de la batterie de cuisine pour les méthodes de cuisson.

Verre : Il y a deux types de batterie de cuisine en verre : ceux pour une utilisation au four seulement et ceux pour cuisiner sur la surface de cuisson (casseroles, cafetières et théières). Le verre conduit la chaleur très lentement.

Fonte : Si chauffées lentement, la plupart des batteries de cuisine donneront des résultats satisfaisants.

Vitrocéramique Résistante à la Chaleur :

Peut être utilisée pour cuisiner soit sur la surface soit au four. Elle conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Vérifiez les indications du fabricant de la batterie de cuisine pour être certain qu'elle peut être utilisée sur une surface de cuisson à gaz.

Acier Inoxydable : Ce métal seul a des propriétés thermiques médiocres et est généralement allié avec du cuivre, de l'aluminium ou autres métaux pour améliorer la distribution de la chaleur. Une batterie de cuisine avec une combinaison de métaux fonctionnent généralement de manière satisfaisante si elle est utilisée à feu moyen comme le recommande le fabricant.

Conseils de Mise en Conserve Maison

Assurez-vous que le stérilisateur est centré au-dessus du bruleur de surface. Pour prévenir les brûlures de vapeur ou de chaleur, soyez prudent lorsque vous mettez en conserve.

Utilisez des recettes et procédures de sources réputées. Celles-ci sont disponibles de fabricants tels que Ball® et Kerr® et l'Extension de Service du Ministère de l'Agriculture.

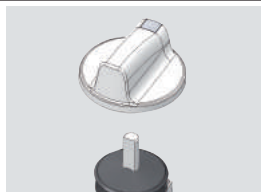
Entretien et nettoyage de la surface de cuisson.

Assurez-vous que l'électricité est éteinte et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer n'importe quelle partie de la surface de cuisson.

Comment Enlever la d'Expédition et le Ruban d'Emballage

Pour s'assurer qu'aucun dommage n'est fait à la finition du produit, la bonne façon d'enlever l'adhésif du ruban d'emballage sur de nouveaux appareils est une application d'un détergent à vaisselle liquide domestique. Appliquez a chiffon doux et laissez tremper.

NOTE : L'adhésif doit être enlevé de toutes les pièces. Il ne peut être enlevé s'il est cuit.



Retirez le bouton directement de la tige.

Boutons de Commande

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour un nettoyage plus facile.

Assurez-vous que les boutons sont en positions **OFF (ÉTEINT)** et retirez-les directement des tiges pour le nettoyage.

Les boutons peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou ils peuvent également être nettoyés avec du savon et de l'eau. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de les remettre en place.

Remettez les boutons en position **OFF (ÉTEINT)** pour assurer un positionnement correct.

Surfaces en Porcelaine Émaillée

Le vernis en porcelaine émaillée est solide mais cassable si mal utilisé. Ce vernis est résistant à l'acide. Cependant, n'importe quels aliments acides ou aliments avec un contenu élevé en sucre (tels que jus de fruits, tomates ou vinaigre) renversés ne devraient pas être laissés sur le vernis.

Si des produits acides sont renversés sur la surface de cuisson lorsqu'elle est chaude, utilisez un essuie-tout ou un chiffon sec pour les essuyer. Lorsque la surface a refroidit, lavez avec un nettoyant multi-usages et de l'eau. Rincez bien.

Pour les autres renversements tels que éclaboussements de graisse, lavez avec du savon et de l'eau ou un nettoyant multi-usages après que la surface ait refroidi. Rincez bien.

NOTE : Pour les surfaces de cuisson en acier inoxydable consultez la section Surface de cuisson en acier inoxydable.

Surfaces en Aluminium

N'utilisez pas un tampon en laine d'acier; cela égratignera la surface.

IMPORTANT : APPLIQUEZ UNE COUCHE PROTECTRICE DE BRILLANTEUR D'ACIER INOXYDABLE CERAMA BRYTE® PIÈCE # WB02T10111 AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON.

Cela vous aidera à conserver la brillance et l'apparence de votre cuisinière en acier inoxydable.

■ Afin d'éviter toutes décolorations et/ou taches de graisse, nous vous recommandons de nettoyer et d'enlever tous renversements et taches de la cuisinière après son utilisation.

■ Il est important d'utiliser un chiffon doux ou un essuie-tout chaque fois que la cuisinière est nettoyée pour éviter toutes égratignures.

Lisez attentivement les instructions à l'arrière du Brillanteur pour de meilleurs résultats.

Instructions de Nettoyage:

1. Enlevez les grilles.

2. Lavez en utilisant de l'eau chaude, savonneuse : Mouillez un chiffon doux ou un essuie-tout (éviter d'utiliser trop d'eau).

Essuyez la surface dans le sens du grain (suivant les lignes de l'acier).

Rincez et essorez un chiffon doux ou un essuie-tout et séchez la cuisinière.

3. Appliquez un produit dégraissant qui ne contient pas d'hydroxyde de sodium ou un nettoyant pour acier inoxydable (suivez les instructions).

4. Appliquez le Brillanteur d'Acier Inoxydable Cerama Bryte® (suivez les instructions).

5. Répétez les étapes autant de fois que nécessaire.

6. Remettez les grilles en place.

Suivez ces instructions pour toute surface en acier inoxydable de votre cuisinière.

NE PAS UTILISER pour le nettoyage de parties de la surface de cuisson ou de l'acier inoxydable :

- Soude caustique (hydroxyde de sodium) ou nettoyants contenant ce produit chimique
- Tampons en laine dure ou en laine d'acier
- Matériaux ou produits chimiques abrasifs

ATTENTION :
NE PAS FAIRE FONCTIONNER UN
BRULEUR SANS TOUTES LES
PIÈCES DU BRULEUR EN PLACE.

Chapeaux et Têtes de Bruleur

Éteignez toutes les commandes avant d'enlever les pièces des bruleurs.

NOTE : Avant d'enlever les chapeaux et têtes des bruleurs, remarquez leur taille et emplacement. Remplacez-les au même emplacement après le nettoyage.

L'assemblage du bruleur devrait toujours être gardé propre. Les renversements devraient être nettoyés immédiatement; ils peuvent encrasser les ouvertures dans l'assemblage du bruleur. Enlevez les grilles des bruleurs, les chapeaux des bruleurs et les têtes des bruleurs pour un nettoyage simple.

Lavez les chapeaux des bruleurs et les têtes des bruleurs dans de l'eau chaude savonneuse et rincez avec de l'eau courante propre. Vous pouvez frotter avec un tampon à récurer en plastique pour enlever les particules brûlées d'aliments.

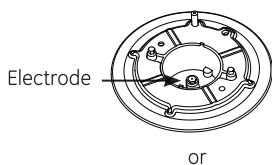
Utilisez une aiguille à coudre ou une attache pour débloquer les petits trous dans la tête du bruleur, si nécessaire.

Pour enlever un aliment brûlé, faites tremper les têtes dans une solution de détergent doux à vaisselle liquide et de l'eau chaude jusqu'à 20-30 minutes, si nécessaire. Pour des taches plus tenaces, utilisez une brosse à dents.

Si le renversement est allé à l'intérieur de l'assemblage de la tête du bruleur, lavez-le sous de l'eau courante. Secouez pour enlever tout excès d'eau. Séchez à l'air et assurez-vous que les petits trous de l'allumeur sont ouverts.

NOTES :

- Ne lavez aucune pièce de bruleur dans un lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de poudre à récurer pour nettoyer les bruleurs.



Bases de Bruleur

Les bases de bruleur ne peuvent être enlevées pour le nettoyage.

Pour nettoyer les bases de bruleur, consulter page suivante.

Assurez-vous que l'eau ne s'infiltre pas dans les bases de bruleurs et les orifices de gaz en laiton.

Essuyez avec un chiffon mouillé. Laissez-les sécher complètement avant de l'utiliser.

Électrode de Surface de Cuisson

Nettoyez cette partie en métal



Ne nettoyez pas cette portion en céramique blanche avec une lime à ongles.

NOTE : Ne tentez pas d'enlever l'électrode de la surface de cuisson.

Électrodes

L'électrode de l'allumeur à étincelles est visible au-delà de la surface de la base du bruleur.

Lorsque vous nettoyez la surface de cuisson, faites attention de ne pas accrocher l'électrode de l'allumeur à étincelles avec votre chiffon de nettoyage. Des dommages à l'allumeur pourraient se produire.

Faites attention de n'enfoncer aucune commande de la surface de cuisson pendant que vous la nettoyez. Un léger choc électrique peut résulter qui peut vous causer de renverser une batterie de cuisine chaude.

Assurez-vous que les électrodes en céramique blanche dans la surface de cuisson sont dépourvues de saleté et sont sèches. Nettoyez la portion en métal de l'électrode avec un chiffon doux.

Pour des saletés tenaces, durcies, nettoyez la section en métal de l'électrode avec une lime à ongles. Ne nettoyez pas la section en céramique blanche de l'électrode avec une lime à ongles. Il est acceptable de nettoyer la section blanche de l'électrode avec un chiffon doux, mais pas avec une lime à ongles.

Avant de réassembler les bruleurs de surface, appuyez sur chaque électrode en céramique blanche pour vérifier qu'il est appuyé sur la base de bruleur.

NOTE : Ne tentez pas d'enlever l'électrode de la surface de cuisson ou toute vis de la tête ou base de bruleur.

Entretien et Nettoyage de la Surface de Cuisson

Remplacement de Têtes et Chapeaux de Bruleurs

Remettez la tête de bruleur sur la base de bruleur en vous assurant que la tête est correctement orientée sur la base de bruleur et l'électrode. Assurez-vous de placer la tête de bruleur correcte sur la base de bruleur correcte et que la tête de bruleur se trouve droite sur la base de bruleur. Les têtes de bruleur ne sont pas interchangeables.

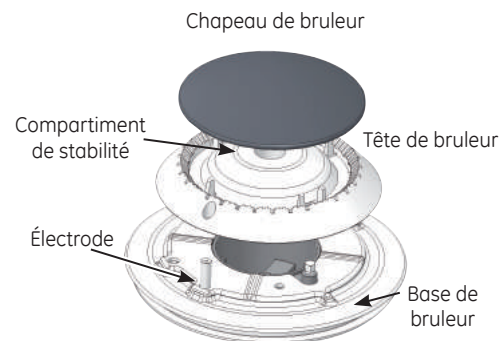


Chapeau du bruleur incorrectement placé



Chapeau du bruleur correctement placé

Assurez-vous que la fente de la tête de bruleur est positionnée au-dessus de l'électrode. Le chapeau de bruleur a trois à quatre broches. Lorsque vous remettez le chapeau, assurez-vous qu'aucune de ces broches ne se trouve dans le compartiment de stabilité. Les chapeaux de bruleur ne sont pas interchangeables.

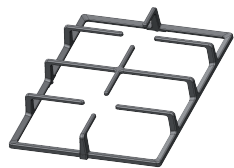


Grilles de Bruleur

Votre Surface de Cuisson a deux grilles de style professionnel. Ces grilles ont une position spécifique vpi instruction d'installation. Pour une stabilité maximale, ces grilles devraient être utilisées seulement dans leur position appropriée.

Nettoyage des Grilles – Savon et Eau

Soulevez les grilles lorsqu'elles sont froides. Les grilles devraient être lavées régulièrement et, après les débordements. Lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse et rincez à l'eau propre. Lorsque vous remettez les grilles, assurez-vous qu'elles sont positionnées solidement sur les brûleurs.



L'apparence peut varier.

Nettoyage des Grilles – Lave-Vaisselle

Les grilles peuvent être nettoyées dans le lave-vaisselle. Enlevez toutes particules d'aliments brûlés avant de mettre les grilles dans le lave-vaisselle. Mettez-les sur la grille la plus basse du lave-vaisselle et faites fonctionner à un cycle intensif. Ne faites pas fonctionner un brûleur pour une période prolongée sans une batterie de cuisine sur la grille. Le vernis sur la grille peut s'ébrécher sans batterie de cuisine pour absorber la chaleur. Bien que les grilles soient résistantes, elles perdront graduellement leur éclat, en dépit de la meilleure attention que vous pouvez leur donner. Ceci est dû à leur exposition continue à des températures élevées et à l'abrasion par la batterie de cuisine.

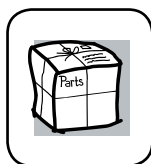
Avant que vous appeliez le service d'entretien...



Résolution de Problèmes

Économisez du temps et de l'argent! Vérifiez les tableaux de ces pages en premier lieu et vous pourriez ne pas avoir besoin de téléphoner pour un service.

Problème	Causes Possibles	Que Faire
Les brûleurs ont des flammes jaunes ou à bouts jaunes.	La qualité de combustion des flammes du brûleur doit être déterminée visuellement.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez les illustrations ci-dessous pour déterminer si vos flammes de brûleur sont normales. Si les flammes de brûleur ressemblent à A, appelez le service d'entretien. Des flammes de brûleur normales devraient ressembler à B ou C, selon le type de gaz que vous utilisez. Avec du gaz de PL, quelques bouts jaunes sur les cônes externes sont normaux.
		<p>A-Flammes jaunes Appelez le service d'entretien</p> <p>B-Bouts jaunes sur les cônes externes Normal pour gaz de PL</p> <p>C-Flammes bleues tamisées Normal pour gaz naturel</p>
Les boutons de commande ne tournent pas	Le bouton n'est pas enfoncé.	<ul style="list-style-type: none"> Pour tourner de la position OFF (ÉTEINT), enfoncez le bouton et puis tournez.
Les brûleurs n'allument pas	La fiche sur la surface de cuisson n'est pas entièrement insérée dans la prise électrique.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas connectée ou allumée.	<ul style="list-style-type: none"> Voir les Instructions d'Installation qui accompagnaient votre surface de cuisson.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les pièces de brûleur n'ont pas été remises correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Entretien et nettoyage de la surface de cuisson</i>
	Les électrodes sous les brûleurs sont sales.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Entretien et nettoyage de la surface de cuisson</i>
	Les électrodes en céramique blanches ne sont pas positionnés solidement sous les brûleurs.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Entretien et nettoyage de la surface de cuisson</i>.
	Le trou de l'allumeur (sur certains modèles) est bouché.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Entretien et nettoyage de la surface de cuisson</i>.
Les flammes du brûleur sont très grandes ou jaunes	Ratio air/gaz incorrect.	<ul style="list-style-type: none"> Si la surface de cuisson est raccordée à du gaz de PL, vérifiez toutes les étapes dans les Instructions d'Installation qui accompagnaient votre surface de cuisson.



Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service MC Commercial le plus proche. Autrement, appelez-nous au 1.800.661.1616.

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

ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE
BOITE POSTALE 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(POUR CLIENTS CANADIENS SEULEMENT)



For Canadian
Customers



Pour les
Clients
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

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 your 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: www.geappliances.ca		MAIL TO: P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA	
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À: www.electromenagersge.ca		POSTER À: ONTARIO, L4Y 4G1	
<input type="checkbox"/> MR./M	<input type="checkbox"/> MRS./MME.	FIRST NAME / PRÉNOM	LAST NAME / NOM
<input type="checkbox"/> MISS/MLLE.	<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	
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL?		YES / OUI <input type="checkbox"/> NO / NON <input type="checkbox"/>	IF YES / SI OUI: EXPIRATION Y/A M D/J
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND		MODEL / MODÈLE	
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J	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. <input type="checkbox"/> Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.			

Notes.

Garantie de la Surface de Cuisson à Gaz. (Pour les Clients au Canada)



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de Réparation de la Manufacture, ou un technicien autorisé du service aux consommateurs. Pour fixer un service d'entretien, visitez-nous en ligne au www.electromenagersmoffat.ca ou appelez au 1-800-661-1616. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle à portée de main lorsque vous appelez pour un service d'entretien.

Agrafez votre reçu ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

Pour une période d' MC Comercial Remplacera:

Un An

À partir de la date d'achat d'origine

Quelconque pièce de la surface de cuisson qui tombe en panne due à un vice des matériaux ou de fabrication. Pendant cette **garantie limitée d'un an**, MC Comercial fournira également, **gratuitement**, toute la main-d'œuvre et entretien pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce Qui N'Est Pas Couvert Par MC Comercial :

- Les visites à votre domicile pour vous enseigner comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien incorrect.
- Les dommages ou une défectuosité du produit s'il a été malmené, mal utilisé, modifié, utilisé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé commercialement.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou le réenclenchement du disjoncteur.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation, ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages accidentels ou indirects causés par les défectuosités possibles de cet appareil.
- Les dommages causés après la livraison.
- Les produits auxquels il n'est pas possible d'accéder pour effectuer le service d'entretien nécessaire.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES - Votre seul et exclusif recours est la réparation du produit fournie par cette garantie limitée. Toutes garanties, y compris les garanties implicites de garantie de qualité marchande ou de convenance pour un but particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur original et à tout propriétaire subséquent pour les produits achetés au Canada en vue d'un usage domestique à l'intérieur du Canada. La garantie d'entretien à domicile sera fournie dans les régions où elle est disponible et où MC Comercial juge raisonnable de la fournir. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou conséquents, donc l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous octroie des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître vos droits légaux, consultez votre bureau des affaires aux consommateurs local ou provincial.

**Garant : MC Comercial,
Burlington, Ontario**