

# Radiant Cooktop

- Safety Information ..... 2
- Warranty..... 4
- Assistance /  
Parts and Accessories ..... 5
- Using The Cooktop
  - Cooktop Features ..... 6
  - Radiant Glass Cooktop ..... 7
  - Home Canning Tips ..... 7
  - Cookware for Radiant
    - Glass Cooktop..... 8
    - For Best Results ..... 8
    - Element Cycling ..... 9
    - Turn Product On/Off..... 9
    - Hot Light Indicator ..... 10
- Care and Cleaning
  - Cleaning The Cooktop ..... 11
- Troubleshooting Tips ..... 14

**Owner's Manual**

MCP2024

Write the model and serial numbers here:

Model # \_\_\_\_\_

Serial # \_\_\_\_\_

You can find them on a label under the cooktop.

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

---

### **⚠ WARNING**

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

### **⚠ WARNING** GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

### **⚠ WARNING** KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

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

---

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING****COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS**

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

**⚠ WARNING****RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS**

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

**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Thank You! ... for your purchase of a Moffat Brand appliance.

**Register Your Appliance:** Register your new appliance on-line at your convenience!

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

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

## moffat Cooktop Warranty

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care technician. To schedule service, on-line, visit us at [www.moffatappliances.ca](http://www.moffatappliances.ca), or call 1-800.361.3400. Please have serial number and model number available when calling for service.

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

For the period of one year from the date of the original purchase, MC Comercial will provide 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 in-home service to replace the defective part.

### What moffat will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

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

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

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased 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**



---

## Parts and Accessories

To place an order visit us online at:

[www.moffatappliances.ca](http://www.moffatappliances.ca)  
or call **1-800-361-3400**

---

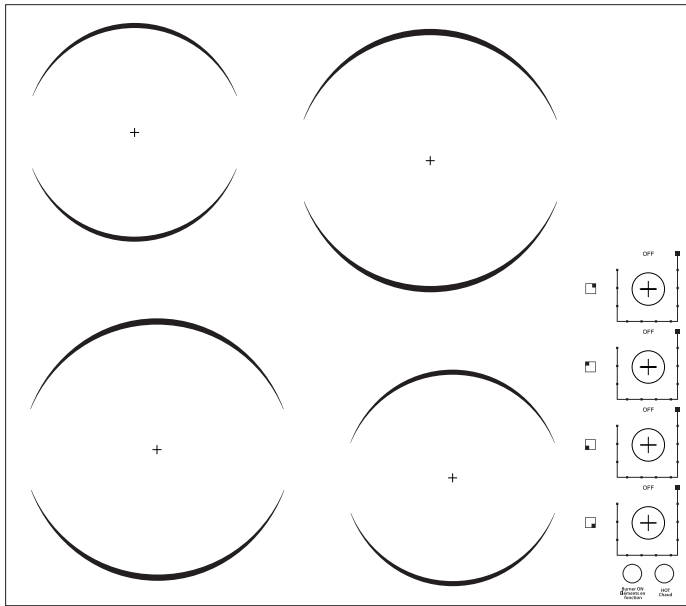
### How to Remove Packaging Tape

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

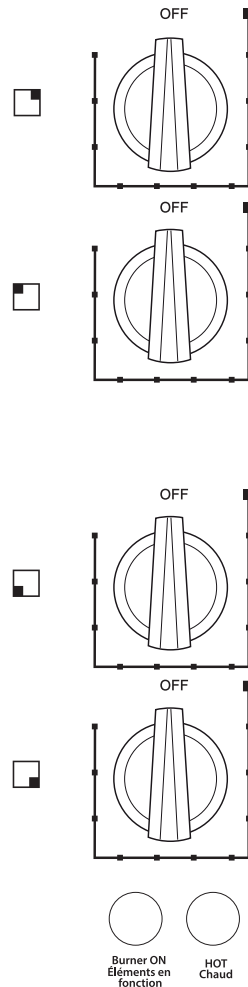
**NOTE:** The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

# Cooktop Features

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



MCP2024  
Cooktop



User Interface Controls

## 1. Cooking Element(s)

# Radiant Glass Cooktop

---

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

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

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



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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



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

## Cookware for Radiant Glass Cooktop

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

**Stainless Steel:**  
recommended

**Aluminum:**

heavy weight recommended

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

**Copper Bottom:**  
recommended

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

**Porcelain Enamel on Cast Iron:**  
recommended if bottom of pan is coated

**Porcelain Enamel on Steel:**  
not recommended

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

**Glass-ceramic:**  
not recommended

Poor performance. Will scratch the surface.

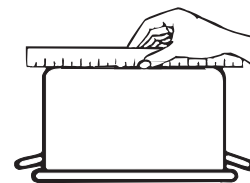
**Stoneware:**  
not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

**Cast Iron:**

not recommended—unless designed specifically for glass cooktops

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

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

## For Best Results

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



Do not place wet pans on the glass cooktop.



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



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

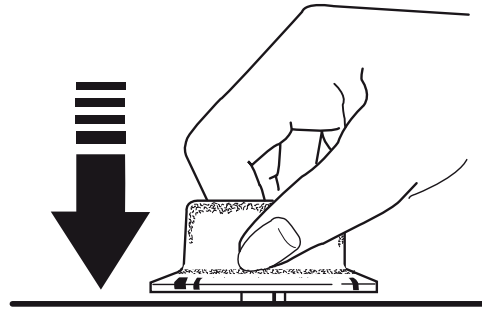
## Element Cycling

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

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

## Turn Product On/Off

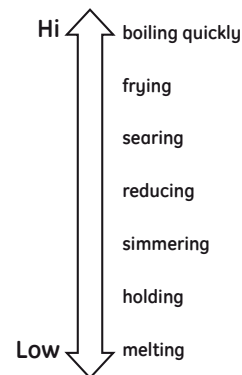
- Push the knob down and turn in either direction to the setting you want. When the control is in any position other than **Off**, it may be rotated without pushing it down. At both **Off** and **Hi** the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.
- A **HOT SURFACE** indicator light will glow when any radiant element is turned on and will remain on until the surface is cooled to approximately 150°F.
- Be sure you turn the control knob to **Off** when you finish cooking.



## Selecting Cooktop Settings

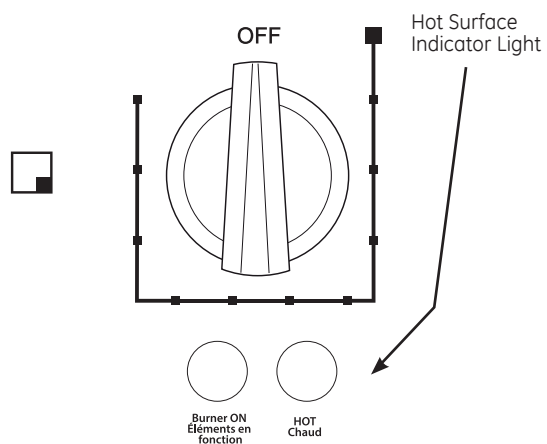
Choose the element/burner that is best fit to the cookware size. Each element/burner on your new cooktop has its own power levels ranging from low to high. Power level settings necessary for cooking will vary depending on the cookware being used, the type and quantity of food, and the desired outcome. In general use lower settings for melting, holding and simmering and use higher settings for heating quickly, searing and frying. When keeping foods warm confirm selected setting is sufficient to maintain food temperature above 140°F. Hi (⬆) is the highest power level, designed for large quantity rapid cooking and boiling. Hi will operate for a maximum of 10 minutes. Hi may be repeated after the initial 10 minute cycle by pressing the + pad.

**⚠ CAUTION :** Do not place any cookware, utensils or leave excess water spills on control key pads. This may result in unresponsive touch pads and turning off the cooktop if present for several seconds.



## Hot Light Indicator

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





# Cleaning the Glass Cooktop

## Normal Daily Use Cleaning

ONLY use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

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

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.

4. Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

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



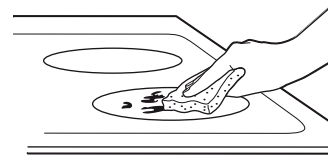
Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.

## Burned-On Residue

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

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.

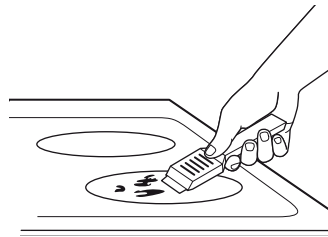
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

## Heavy, Burned-On Residue

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



The CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under "Assistance / Accessories" section.

**NOTE:** Do not use a dull or nicked blade.

## Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)

### Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.  
These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.  
This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.  
**NOTE:** Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.

### Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

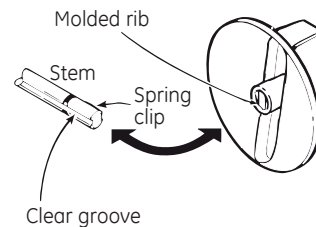
Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
  2. Wearing an oven mitt:
    - a. Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.
    - b. Remove the spill with paper towels.
  3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
  4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.
- NOTE:** If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

### Cleaning 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.



# Notes

---

## Troubleshooting tips ... Before you call for service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service. If an error occurs in the control operation, a fault code will flash in the display. Record the error code and call for service.

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

Rayonnante

# Surface de Cuisson

Information de Sécurité .....	2
Garantie .....	4
Aide / Pièces et Accessoires .....	5
<b>Utiliser La Surface De Cuisson</b>	
Fonctions de la Surface de Cuisson .....	6
Surface de Cuisson en Verre Rayonnante ...	7
Conseils de Mise en Conserve Maison .....	7
Batterie de Cuisine pour Surface de Cuisson en Verre Rayonnante .....	8
Pour de Meilleurs Résultats .....	8
Fluctuation de l'Élément .....	9
Allumer/Éteindre le Produit .....	9
Sélectionner les Positions de la Surface de Cuisson .....	9
Lumière Indicatrice de Surface Chaude .....	10
<b>Entretien et Nettoyage</b>	
Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre .....	11
<b>Résolution de Problèmes</b> .....	14

Guide de l'Utilisateur

MCP2024

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.

## INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.

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

#### **▲ AVERTISSEMENT**

Lire toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser le produit. La non-observance de la présente directive peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

#### **▲ AVERTISSEMENT** INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cette surface de cuisson pour son usage prévu tel que décrit dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre surface de cuisson a été correctement installée et mise à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre surface de cuisson sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un installateur qualifié.
- 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.
- Ne laissez pas d'enfants seuls – les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où la surface de cuisson 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.
- **▲ ATTENTION** 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 ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ni tout autre tissu volumineux comme maniques.
- Ne jamais utiliser votre surface de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne touchez pas aux éléments de surface. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour brûler bien qu'elles soient de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les superficies à proximité des éléments de surface; permettez premièrement un temps suffisant pour le refroidissement.
- Les surfaces potentiellement chaudes incluent la surface de cuisson et les superficies faisant face à 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.

#### **▲ AVERTISSEMENT**

#### GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES LOIN DE LA SURFACE DE CUISSON

Le non-respect de cet avertissement peut résulter en un incendie ou des dommages corporels.

- 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 la surface de cuisson. Ces vêtements peuvent prendre feu s'ils touchent les surfaces chaudes et causer des brûlures graves.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de la surface de cuisson. La graisse sur la surface de cuisson peut prendre feu.

## LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS



## ▲ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON

- Dans l'éventualité d'un incendie, n'utilisez pas d'eau ou de graisse sur le feu. Ne jamais soulever une poêle enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une poêle enflammée sur un bruleur de surface en la recouvrant entièrement avec un couvercle bien ajusté, une plaque de cuisson ou un plateau plat. Utilisez un produit chimique multi-usage sec ou un extincteur à mousse.
- Ne laissez jamais les bruleurs de surface sans surveillance à feu moyen ou vif. Les débordements par bouillonnement causent de la fumée et les débordements graisseux peuvent prendre feu.
- 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 – choisissez une batterie de cuisine ayant des fonds plats suffisamment grands pour recouvrir les éléments chauffants de surface. L'utilisation d'une batterie de cuisine trop petite exposera une portion du bruleur de surface en contact direct et peut entraîner une ignition des vêtements. Une relation appropriée entre la batterie de cuisine et le bruleur de surface améliorera également l'efficacité.
- 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 bruleurs de surface avoisinants.

## ▲ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON RAYONNANTE

- Seuls certains types de verre, verre/céramique, poterie ou autres récipients vernissés sont appropriés pour la surface de cuisson; les autres peuvent briser à cause de la variation soudaine de température.
- Soyez prudent lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre de la surface de cuisson conservera la chaleur après que les commandes aient été éteintes.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson en verre est brisée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Évitez d'égratigner la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson peut être égratignée par des objets tels que couteaux, instruments coupants, bagues ou autres bijoux, et rivets sur les vêtements.
- Ne mettez pas ou n'entreposez pas des objets qui peuvent fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est allumée par inadvertance, ils peuvent prendre feu. La chaleur de la surface de cuisson ou de l'évent du four après qu'ils soient éteints peut également leur causer de prendre feu.
- Utilisez le Nettoyeur pour Surface de Cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et un Tampon Nettoyeur CERAMA BRYTE® pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez jusqu'à ce que la surface de cuisson refroidisse et que la lumière indicatrice s'éteigne avant de la nettoyer. Une éponge ou un chiffon mouillé sur une surface chaude peut causer des brûlures de vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements sur l'étiquette de la crème nettoyante. **NOTE** : Les débordements collants sont une exception. Ils doivent être grattés pendant qu'ils sont encore chauds en utilisant une manique et un grattoir. Voir la section Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre pour des instructions détaillées.

### LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

# Merci... pour votre achat d'un appareil de marque Moffat

**Enregistrer Votre Appareil :** Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux!  
[www.electromenagersmoffat.ca](http://www.electromenagersmoffat.ca)

L'enregistrement du produit en temps opportun permettra une meilleure communication et un service rapide selon les termes de votre garantie, si ce besoin survient. Vous pouvez également poster la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans le matériel d'emballage.

## Garantie de la Surface de Cuisson moffat

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, en ligne, visitez-nous au [www.electromenagersmoffat.ca](http://www.electromenagersmoffat.ca), ou appelez au 1-800-361-3400. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle à portée de main lorsque vous appelez pour un service d'entretien.

Le service d'entretien de votre appareil peut exiger l'utilisation de port de données intégrées pour les diagnostics. Ceci donne au technicien en réparation de MC Commercial la capacité de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide MC Commercial à améliorer ses produits en lui fournissant de l'information sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient envoyées à MC Commercial, veuillez informer votre technicien de ne pas soumettre les données à MC Commercial au moment de la réparation.

Pour une période d'un an à partir de la date d'achat d'origine, MC Comercial fournira 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 tout l'entretien à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

### Ce qui n'est pas couvert par moffat :

- Les visites à votre domicile pour vous enseigner comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien incorrect.
- Une défectuosité du produit s'il a été malmené, mal utilisé, modifié ou utilisé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu ou utilisé commercialement.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou 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.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, sauf les lampes à DEL.

**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 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 Commercial 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.

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

---

## Pièces et Accessoires

Pour passer une commande visitez-nous en ligne au :

**[www.moffatappliances.ca](http://www.moffatappliances.ca)**  
ou appelez au 1-800-361-3400

Les pièces suivantes sont disponibles :

### Pièces

---

Nettoyant et polisseur pour l'acier inoxydable	PM10X311
--	----------

---

---

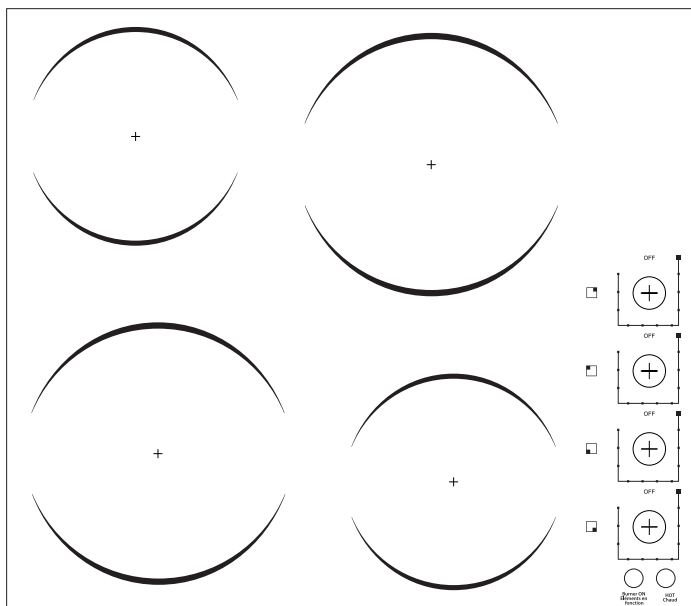
### Comment Enlever le Ruban d'Emballage

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 avec un chiffon doux et laissez tremper.

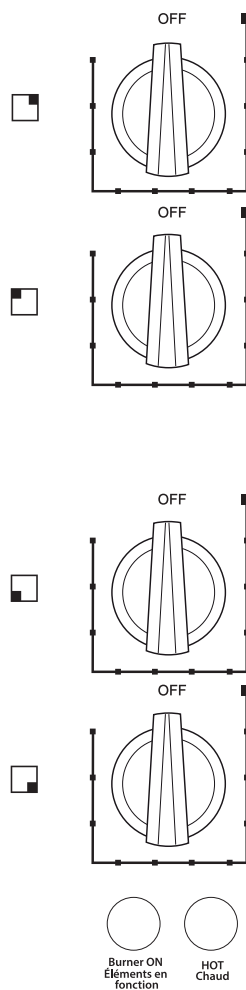
**NOTE** : L'adhésif doit être enlevé de toutes les pièces. Il ne peut être enlevé s'il est cuit.

# Fonctions de la Surface de Cuisson

Tout au long de ce guide, les fonctions et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.



MCP2024  
Surface de Cuisson



Commandes d'Interface Utilisateur

## 1. Élément(s) de Cuisson

# Surface de Cuisson en Verre Rayonnante

La surface de cuisson en verre a des éléments chauffants sous une surface en verre lisse.

**NOTE :** Une légère odeur est normale lorsqu'une surface de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Elle est causée par le chauffage de pièces neuves et de matières isolantes et disparaîtra en peu de temps.

**NOTE :** Cette surface de cuisson a des brûleurs de surface à Réaction Rapide. La surface de cuisson réchauffera ou refroidira automatiquement à la position du niveau de puissance désirée dans le temps le plus rapide possible. Pendant que les brûleurs de surface sont allumés, vous pouvez ne pas les voir luire pendant certaines conditions de réchauffement ou refroidissement.



Ne cuisinez jamais directement sur le verre.  
Utilisez toujours une batterie de cuisine.



Placez toujours la poêle au centre de l'élément de la surface sur lequel vous cuisinez.



Ne glissez pas la batterie de cuisine à travers la surface de cuisson parce que cela peut égratigner le verre – le verre est résistant aux égratignures, il n'est pas à l'épreuve des égratignures.

## Conseils de Mise en Conserve Maison

Assurez-vous que le stérilisateur est centré au-dessus du brûleur de surface.

Assurez-vous que le stérilisateur a un fond plat.

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.

Les stérilisateurs à fond plat sont recommandés. L'utilisation de stérilisateurs à bain-marie avec des fonds ondulés peut prolonger le temps requis pour amener l'eau à ébullition.

# Batterie de Cuisine pour Surface de Cuisson en Verre Rayonnante

Les informations suivantes vous aideront à choisir la batterie de cuisine qui vous offrira une bonne performance sur les surfaces de cuisson en verre.

## Acier Inoxydable :

Recommandé

## Aluminium :

Poids lourds recommandés

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium ressemblent parfois à des égratignures sur la surface de cuisson mais peuvent être enlevés si nettoyés immédiatement. À cause de sa température de fusion basse, l'aluminium à poids léger ne devrait pas être utilisé.

## Fond en Cuivre :

Recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent ressembler à des égratignures. Les résidus peuvent être enlevés, du moment que la surface de cuisson est nettoyée immédiatement. Cependant, ne laissez pas ces casseroles bouillir à sec. Le métal surchauffé peut coller aux surfaces de cuisson en verre. Un fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui tachera de façon permanente la surface de cuisson si elle n'est pas enlevée immédiatement.

## Fonte recouverte d'Émail de Porcelaine :

Recommandé si le fond de la poêle est émaillé

## Acier recouvert d'Émail de Porcelaine :

Pas recommandé

Chauffer des poêles vides peut causer des dommages permanents à la surface de cuisson en verre. L'émail peut fondre et coller à la surface de cuisson en céramique.

## Vitrocéramique :

Pas recommandé

Performance médiocre. Égratignera la surface.

## Grès :

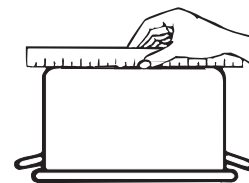
Pas recommandé

Peut égratigner la surface.

## Fonte :

Pas recommandé - sauf si conçu spécifiquement pour les surfaces de cuisson en verre

Faible conductivité et lent à absorber la chaleur. Égratignera la surface.



Vérifiez que les poêles ont des fonds plats en utilisant un niveau.



Les poêles aux fonds ronds, courbés, striés ou gauchis ne sont pas recommandées.

**NOTE :** Suivez toutes les recommandations du fabricant de la batterie de cuisine lorsque vous utilisez n'importe quel type de batterie de cuisine sur la surface de cuisson en céramique.

## Pour de Meilleurs Résultats

- Mettez seulement des poêles sèches sur les éléments de surface. Ne mettez pas de couvercles sur les éléments de surface, particulièrement des couvercles mouillés. Les poêles et couvercles mouillés peuvent coller à la surface lorsqu'il refroidisse.
- N'utilisez pas de woks qui disposent d'un support rond. Ce type de wok ne chauffera pas sur des éléments de surface en verre.
- Nous recommandons que vous utilisiez seulement un wok à fond plat. Ils sont disponibles à votre magasin de vente au détail local. Le fond du wok doit avoir le même diamètre que l'élément de surface pour assurer un bon contact.
- Certaines procédures spéciales de cuisson exigent une batterie de cuisine spécifique telle que cocotte-minute ou friteuses. Toute batterie de cuisine doit avoir des fonds plats et être de la bonne taille.



Ne mettez pas de poêles mouillées sur la surface de cuisson en verre.



N'utilisez pas de woks à support rond sur la surface de cuisson en verre.



Utilisez des woks à fond plat sur la surface de cuisson en verre.



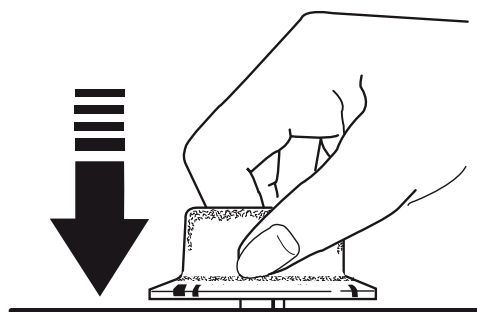
## Fluctuation de l'Élément

Les éléments de surface fluctueront par intermittence pour maintenir la température que vous avez sélectionnée. Tous les éléments de surface rayonnants ont un limiteur de température qui protège la surface de cuisson en verre de devenir trop chaude, c'est normal. Le limiteur de température peut faire fluctuer les éléments plus fréquemment si :

- La poêle bouille à sec.
- Le fond de la poêle n'est pas plat.
- La poêle est décentrée.
- Il n'y a pas de poêle sur l'élément.

## Allumer/Éteindre le Produit

- Enfoncez le bouton et tournez dans un sens ou l'autre jusqu'à la position que vous voulez. Lorsque la commande est à n'importe quelle position autre que **Off (Éteint)**, le bouton peut être tourné sans être enfoncé. À **Off (Éteint)** et **Hi (Vif)** la commande fait un déclic en position. Vous pouvez entendre de légers bruits de cliquetis pendant la cuisson, indiquant que la commande est au niveau de puissance que vous avez réglée.
- Une lumière indicatrice de **SURFACE CHAUDE** luit lorsque n'importe quel élément rayonnant est allumé et restera allumé jusqu'à ce que la surface soit refroidie à approximativement 150°F.
- Assurez-vous de tourner le bouton de commande à **Off (Éteint)** lorsque vous avez terminé de cuisiner.

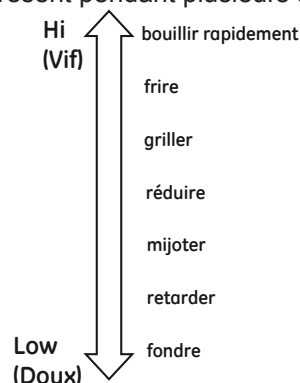


## Sélectionner les Positions de la Surface de Cuisson

Choisissez l'élément/brûleur qui est le plus adéquat pour la taille de la batterie de cuisine. Chaque élément/brûleur sur votre nouvelle surface de cuisson a ses propres niveaux de puissance allant de doux à vif. Les positions des niveaux de puissance nécessaires pour la cuisson varient selon la batterie de cuisine utilisée, le type et la quantité de nourriture, et le résultat désiré. En général utilisez les positions plus basses pour faire fondre, retarder et faire mijoter et utilisez les positions plus élevées pour chauffer rapidement, griller et frire. Lorsque vous gardez la nourriture chaude, confirmer la position sélectionnée est suffisant pour maintenir la température de la nourriture au-dessus de 140°F.

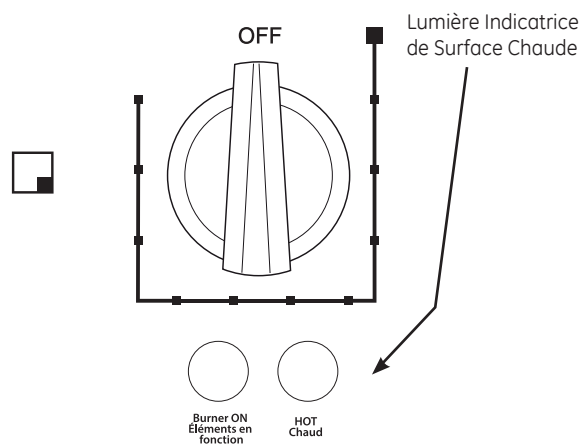
Hi (Vif) (☰) est le niveau de puissance le plus élevé, conçu pour de grande quantité, une cuisson rapide et pour faire bouillir. Hi (Vif) fonctionnera pour un maximum de 10 minutes. Hi (Vif) peut être répété après le cycle de 10 minutes initial en appuyant sur la touche +.

**ATTENTION :** Ne mettez aucune batterie de cuisine, aucun ustensile ni ne laissez de débordements d'eau sur les commandes des touches du pavé. Ceci peut résulter en un pavé tactile qui ne réagit pas et éteindra la surface de cuisson si présent pendant plusieurs secondes.



## Lumière Indicatrice de Surface Chaude

Une lumière indicatrice de surface chaude luit (une pour tous, élément de cuisson) lorsque la surface en verre est chaude et restera allumée jusqu'à ce que la surface ait refroidi à une température sûre au toucher.



# Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre

## Usage quotidien normal

Utilisez SEULEMENT le Nettoyant pour Surface de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE® sur la surface de cuisson en verre. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour maintenir et protéger votre surface de cuisson en verre, suivez ces étapes :

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le Nettoyant pour Surface de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE®. Ceci aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. Un usage quotidien du Nettoyant pour Surface de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE® aidera à garder la surface de cuisson comme neuve.
3. Agitez bien la crème nettoyante. Appliquez quelques gouttes du Nettoyant pour Surface de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE® directement sur la surface de cuisson.

4. Utilisez un essuie-tout ou un Tampon Nettoyant CERAMA BRYTE® pour Surfaces de Cuisson en Céramique pour nettoyer toute la surface de cuisson.

5. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tout résidu de nettoyant. Pas besoin de rincer.

**NOTE :** Il est très important que vous NE chauffiez PAS la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait été nettoyée minutieusement.



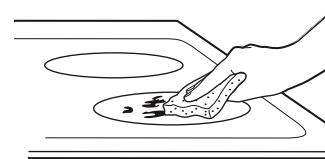
Nettoyez votre surface de cuisson après chaque débordement. Utilisez le Nettoyant pour Surface de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE®.

## Résidu Brulé

**NOTE :** Des DOMMAGES à votre surface en verre peuvent se produire si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux recommandés.

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Étalez quelques gouttes du Nettoyant pour Surface de Cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur toute la zone du résidu brûlé.
3. En utilisant le Tampon Nettoyant CERAMA BRYTE® inclus, frottez la zone du résidu, appliquez de la pression si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus, si nécessaire.

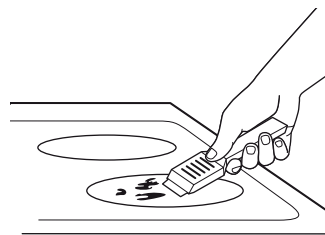
5. Pour une protection supplémentaire, après que tout résidu a été enlevé, lustrez la surface entière avec le Nettoyant pour Surface de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE® et un essuie-tout.



Utilisez un Tampon Nettoyant CERAMA BRYTE® pour Surfaces de Cuisson en Céramique.

## Abondant Résidu Brulé

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à simple tranchant contre la surface en verre à un angle de 45° approximativement et grattez la souillure. Il sera nécessaire d'appliquer de la pression au grattoir à lame de rasoir afin d'enlever le résidu.
3. Après avoir gratté avec le grattoir à lame de rasoir, étalez quelques gouttes de Nettoyant pour Surface de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE® sur toute la zone du résidu brûlé. Utilisez le Tampon Nettoyant CERAMA BRYTE® pour enlever tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, après que tout résidu a été enlevé, lustrez la surface entière avec le Nettoyant pour Surface de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE® et un essuie-tout.



Le Grattoir pour Surface de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE® et tous les produits recommandés sont disponibles auprès de notre Centre des Pièces. Voir les instructions sous la section « Aide / Pièces et Accessoires ».

**NOTE :** N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

## Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre (Suite)

### Marques de Métal et Égratignures

1. Faites attention de ne pas glisser les casseroles et poêles à travers votre surface de cuisson. Cela laissera des marques de métal sur la surface.

Ces marques s'enlèvent avec le Nettoyant pour Surface de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE® et le Tampon Nettoyant pour Surface de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE®.

2. Si vous laissez des casseroles à fin revêtement d'aluminium ou de cuivre bouillir à sec, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

Cette décoloration doit être enlevée immédiatement avant de chauffer de nouveau ou elle pourrait être permanente.

**NOTE :** Vérifiez attentivement les fonds des poêles pour des rudesses qui égratigneraient la surface de cuisson.

### Dégât Collant de Débordement et Plastique Fondu

Une précaution spéciale devrait être prise lorsque vous retirez des substances chaudes **pour éviter des dommages permanents à la surface en verre**. Les débordements collants (tel que gelées, caramel mou, bonbon, sirops) ou plastiques fondus peuvent causer des piqures sur la superficie de votre surface de cuisson (pas couvert par la garantie) à moins que le débordement soit enlevé pendant qu'il est encore chaud. Une précaution spéciale devrait être prise lorsque vous retirez des substances chaudes.

Assurez-vous d'utiliser un grattoir neuf à lame de rasoir tranchante.

N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

1. Éteignez tous les brûleurs de surface. Enlevez les poêles chaudes.

2. En portant une manique :

- a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à simple tranchant (Nettoyant pour Surface de Cuisson en Céramique CERAMA BRYTE®) pour déplacer le débordement vers une zone froide sur la surface de cuisson.
- b. Enlevez le débordement avec des essuie-mains.

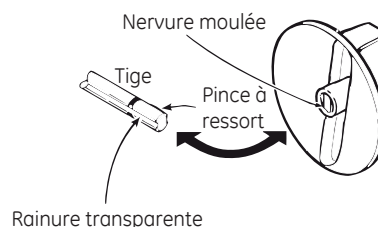
3. Tout débordement restant devrait être laissé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.

4. N'utilisez pas les brûleurs de surface de nouveau jusqu'à ce que tout le résidu ait été entièrement enlevé.

**NOTE :** Si des piqures ou marques dans la surface du verre se sont déjà produites, la surface de cuisson en verre devra être remplacée. Dans ce cas, un entretien sera nécessaire.

### Nettoyages des Boutons

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.



# Notes

---

## Résolution de Problèmes... Avant que vous appelez le service d'entretien

Économisez du temps et de l'argent! Vérifiez les tableaux des pages suivantes en premier lieu et vous pouvez ne pas avoir besoin de téléphoner pour un service. Si une erreur se produit dans l'opération des commandes, un code de défaut clignotera dans l'affichage. Enregistrez le code de défaut et appelez pour un entretien.

Problème	Cause Possible	Que Faire
Les éléments de surface ne maintiennent pas un bouillonnement à gros bouillons ou la cuisson est lente	Une batterie de cuisine incorrecte est utilisée.	Utilisez des poêles qui sont absolument plates et qui correspondent au diamètre de l'élément de surface sélectionné.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas correctement	Les commandes de la surface de cuisson sont réglées incorrectement.	Vérifiez pour être certain que la bonne commande soit réglée pour l'élément de surface que vous utilisez.
Égratignures sur la surface de cuisson en verre	Un mode de nettoyage incorrect est utilisé.	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Voir la Section « Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre ».
	Une batterie de cuisson à fonds rugueux est utilisée ou des particules granuleuses (sel ou sable) étaient entre la batterie de cuisine et la surface de cuisson. La batterie de cuisine a été glissée à travers la surface de cuisson.	Pour éviter les égratignures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que les fonds de la batterie de cuisine sont propres avant de l'utilisez, et utilisez une batterie de cuisine à fonds lisses.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson	Des débordements de nourriture non nettoyés avant la prochaine utilisation.	Voir la Section « Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre ».
	Surface chaude sur un modèle de couleur claire avec une surface de cuisson en verre.	C'est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaîtra à mesure que le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface de cuisson	La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique placée sur la surface de cuisson chaude.	Voir la section « Dégât Collant de Débordement et Plastique Fondu » dans la section « Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre ».
Piqures (ou marques) sur la surface de cuisson	Mélange de sucre chaud renversé sur la surface de cuisson.	Appelez un technicien qualifié pour un remplacement.