

# **SMARTBURNER™**

FIRE PREVENTION PRODUCTS

## **Care and Use Manual**

**IMPORTANT!**

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLATION AND USE**

**KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.**

***NEVER LEAVE COOKING UNATTENDED***

**Another innovative product from  
Pioneering Technology Corporation**



## CONTENTS

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS .....	1
INTRODUCTION.....	2
FEATURES .....	2
IMPORTANT TO NOTE/REMEMBER.....	2
INSTALLING SmartBurner™ .....	3
Instructions .....	3
MAXIMIZING COOKING PERFORMANCE .....	4
Use Cookware with Flat Bottoms .....	5
Match Cookware to Burner Plate .....	5
Cookware Material .....	5
Use Lids Where Possible.....	6
For Best Results.....	6
CARE & MAINTENANCE .....	7
TROUBLESHOOTING.....	8
WARRANTY .....	9
COOKING FIRE SAFETY TIPS.....	10

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS



### CAUTION!

- ▶ SmartBurner will never glow red (at any temperature). The stove panel element indicator light is your best way to determine if a burner plate is on.
- ▶ Since SmartBurner holds heat much longer than a coil element always take extra care before touching a burner plate, especially after cooking.

## INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of SmartBurner™. The same Temperature Limiting Control (TLC) technology that has been protecting people and their homes since 2007 will soon be at work in your home! SmartBurner™ is a patented and patent pending replacement for electric coil elements that looks smart, cooks smart and saves smart. This product comes with a one-year warranty against manufacturing defects and was proudly designed and engineered in Canada.

## KEY FEATURES

- ▶ Cooking surface temperature is kept below the auto-ignition point of most cooking oils and common combustible household items.
- ▶ SmartBurner™ has a larger cooking surface and retains heat more efficiently than a coil element so you use less energy to cook food.
- ▶ The larger cooking surface and heat retention of SmartBurner™ improves cooking performance.
- ▶ SmartBurner™ makes clean up easy. The solid cast iron plate means no more food spills between the electric coils.
- ▶ Transforms the look of your stove in seconds!

## REMEMBER

- ▶ Since you are cooking and not welding, SmartBurner™ will never reach excessive temperatures and glow red. The stove panel element indicator light is your best way to determine if a burner is on. Of course, even when turned off, SmartBurner™ will retain heat for longer periods than electric coils. Always use extra caution when touching SmartBurner™.
- ▶ SmartBurner™ may take a bit longer than a regular coil element to cool after use due to the burner plates large thermal mass. It is possible to take advantage of the stored heat by turning off the burner plate several minutes before cooking is complete and using the heat in the plate to do the remaining cooking. This results in additional energy savings.

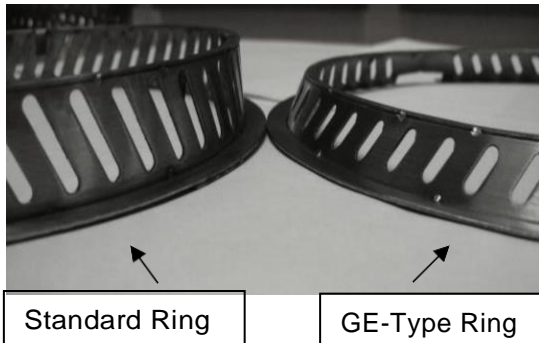
## INSTALLING SmartBurner™

SmartBurner™ is a direct replacement for the removable coil elements found on all typical North American electric ranges. Installation is very easy.

### Instructions

- ▶ Your new SmartBurner™ has been designed to replace your stove's electric coils but not the drip pans. Since drip pans vary from model to model we've created two different sets of stainless steel rings. The set of Standard Rings that have been factory installed on the four burner plates are compatible with most major brands sold in North America. However, most General Electric and GE-Type\* stoves have drip pans that will require the second set of rings packaged separately with your new SmartBurner™.
- ▶ If your stove is a GE-Type stove, remove the factory-installed rings and replace them with the second set of GE-Type Rings. Please be sure to line up one of the two ring cutouts with the prong end (contact) of the burner plate. (Note: Standard Rings are larger than GE-Type Rings.) (Picture 1.)

Picture 1



- ▶ Remove the existing coil element following the instructions in your stove/range manual. (This usually involves lifting the coil from the drip pan and pulling it out of the stovetop plug.) Repeat this for the other coil elements. (Picture 2.) (Note: Ensure that all stove/element dials are in the OFF position and that all coil elements are cool enough to touch.)

Picture 2



\* GE is registered trademarks of General Electric Company.

- ▶ Next plug each SmartBurner™ into its size appropriate hole in the stovetop, keeping in mind that there are 6” and 8” diameter burners. (Pictures 3, 4 and 5.) (Note: Please ensure that all stove dials remain in the OFF position until all SmartBurner™ plates are installed.)

Picture 3



Picture 4



Picture 5



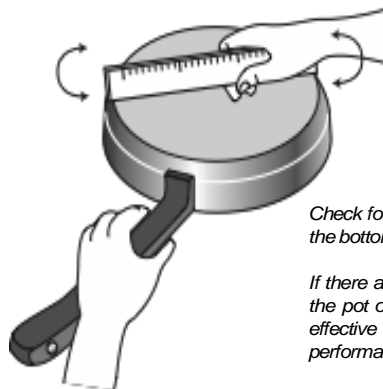
## **MAXIMIZING COOKING PERFORMANCE**

Since SmartBurner™ holds heat more efficiently and provides a larger cooking surface, food will cook more evenly. These same features are likely to result in savings of up to 50% on the amount of energy needed to cook food. Actual cooking performance depends on the cookware used and individual techniques. Follow these simple steps to maximize the cooking performance of your new SmartBurner™.

## Use Cookware with Flat Bottoms

The flatness of the bottom of the pot or pan is a critical factor in maximizing cooking performance. As with glass top electric stoves, the flatter the bottom of the cookware the better the cooking performance. The reason is simple. Flat-bottomed pots and pans provide the greatest contact with the heat source. If you have been cooking on an electric coil for some time, it is possible that your cookware may no longer sit flat since the high temperatures that electric coils reach often warp or damage cookware. If you notice that your cookware does not sit flat on your SmartBurner™ plates this will slow cooking performance. You may wish to consider purchasing new cookware. Your cookware does not need to be expensive but it should be flat-bottomed if you want to maximize cooking performance.

A simple test to determine the flatness of your cookware:



*Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the pot or pan.*

*If there are no gaps between the ruler and the pot or pan then your cookware will be effective for maximizing cooking performance.*

*If there are gaps then you may wish to consider new cookware to maximize cooking performance.*

## Match Cookware to Burner Plate

Cookware performs best when it is only slightly larger than the SmartBurner™ plate. Match large pots or pans with large burner plates and small pots or pans with small burner plates for optimal cooking results.

## Cookware Material

Aluminum, Stainless steel and copper are the best conductors of heat. Using cookware made of one of these materials will help maximize cooking performance. Ceramic and glass are poor conductors of heat and can result in significantly longer cooking times.

## Use Lids Where Possible

Using a lid always improves cooking performance. Tight fitting lids placed on pots and pans can reduce heat loss and shorten cooking time.

**FOR BEST RESULTS - We recommend cookware with the following characteristics:**



- *Flat bottom and straight sides*
- *Tight fitting lids*
- *Well balanced*
- *Made from material that conducts heat efficiently (e.g. aluminum, stainless steel or copper)*

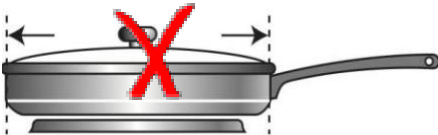
## Poor Characteristics:



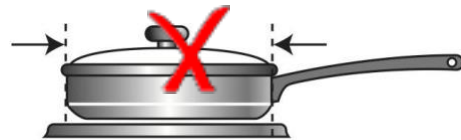
*Curved and warped pan/pot*



*Heavy handle tilts pan/pot*



*Pan/pot overhangs SmartBurner™ plate by more than 2.5 cm (1")*



*Pan/pot is smaller than the SmartBurner™ plate*

## CARE & MAINTENANCE

### BEFORE YOU COOK WITH SMARTBURNER™

Before being used for the first time, SmartBurner™ should be heated up on the HI or maximum setting for approximately 7-10 minutes without any utensils. During this 'curing' process, the protective coating is hardened and obtains its maximum strength.

*NOTE: There may be a slight odor the first time you use your stove with the SmartBurner™ installed. This is normal and should dissipate after the first use.*

### CLEANING YOUR SMARTBURNER™

- ▶ Always ensure burner is cool before attempting to clean.
- ▶ Never soak your SmartBurner™ or put it in the dishwasher.
- ▶ Use damp cloth or sponge with mild detergent to clean surface of burner and surrounding plate. **Never use harsh abrasives or steel wool pads on any part of the SmartBurner™.**
- ▶ Thoroughly wipe soap from a burner plate and towel dry.
- ▶ For best results clean your burner plates and drip pans regularly.
- ▶ Use dry pots and keep wet utensils or objects with condensation, such as pot lids, away from the SmartBurner™.

**For hard-to-remove stains, please try one of the following options:**

#### **Option #1 - Vegetable Oil:**

1. Apply vegetable oil sparingly on each burner plate and spread it around the entire surface of the plate.
2. Turn the hood vent ON to allow for the minimal amount of smoke created to escape.
3. Turn the power of burners ON Med-HI.
4. Allow the burners to be ON for roughly 5 minutes. This will help break up the grease/rust on the burner.
5. Turn the burners OFF after roughly 5 minutes.
6. Once the burners are cool, clean the cast iron plates with mild soap and towel dry.

#### **Option #2: - Electrol Range Solid Element Cleaner:**

In those instances where spotting or rusting has occurred there is a product that can be applied that can help to maintain the original matte black appearance.

#### **Directions for use:**

1. Turn on the hood vent first as some smoke and a strong smell will occur. This is normal and is non-toxic and will disappear in 7-10 minutes.
2. Prior to applying Electrol clean the plates with a soapy, non-abrasive scouring pad.
3. Dry the plates thoroughly.
4. Apply Electrol sparingly to a plate.
5. Spread polish evenly with a paper towel or dry cloth.
6. Turn the element ON a Med-Hi setting for 3-5 minutes to bake the polish in.
7. When the plate is completely cool, rub lightly with a paper towel to remove any excess polish.

*Note: Electrol is available at major retailers throughout North America.*



## TROUBLESHOOTING

**SmartBurner™** is a carefully engineered product. Many times what may appear to be a product issue, under certain conditions, is a normal operating characteristic of the stove or product.

TROUBLE	PROBABLE CAUSE	REMEDY
<b><i>Entire range does not operate</i></b>	Blown fuse/tripped circuit breaker.	Replace fuse/reset circuit breaker.
	Cord/plug not attached to wall outlet.	Make sure cord/plug is plugged tightly into outlet.
	Power Outage.	Check house lights to be sure.
<b><i>SmartBurner™ plates do not heat</i></b>	Control knob set too low.	Turn knob slightly higher until it starts heating.
	Incorrect element knob is turned on.	Ensure the correct element knob is turned on.
	SmartBurner™ is not properly plugged into the socket. SmartBurner™ terminals or socket may be damaged or corroded.	Re-plug the plate into the socket. Clean or replace defective components. <i>Ensure knob is set to OFF and the SmartBurner™ plates are completely cool.</i>
	Cooking utensil have uneven bottom.	Replace cooking utensil with good quality, flat-bottomed pot or pan.
<b><i>SmartBurner™ plate too hot, glows red</i></b>	Temperature is not being controlled.	Contact Pioneering Technology for service.
<b><i>SmartBurner™ plate not hot</i></b>	SmartBurner™ not functioning properly.	Contact Pioneering Technology for service.

## **WARRANTY**

Pioneering Technology Corporation (PTC) warrants that the product is free from defects in materials and workmanship when operated and maintained according to the instructions provided for a period of:

One (1) year from date of purchase for residential use

The limited warranty does not cover damage resulting from commercial use, misuse, accident, modification or alteration to hardware or software, tampering, unsuitable physical or operating environment beyond product specifications, or improper maintenance. There is no warranty of uninterrupted or error-free operation. Proof of purchase is required to establish date of purchase.

For service under this warranty contact your SmartBurner™ distributor or Pioneering Technology Corporation at:

**Pioneering Technology Corp. - Service Dept.**  
**2400 Skymark Avenue, Unit 7**  
**Mississauga, Ontario**  
**Canada L4W 5K5**  
**Tel: (800) 433-6026 or (905) 712-2061 ext. 228**  
**Email: [service@pioneeringtech.com](mailto:service@pioneeringtech.com)**

THERE ARE NO OTHER WARRANTIES. PIONEERING TECHNOLOGY CORP. DISCLAIMS ALL OTHER WARRANTIES, EITHER EXPRESSED OR IMPLIED. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY HAVE OTHERS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

EXCEPT AS STATED HEREIN, IN NO EVENT SHALL PIONEERING TECHNOLOGY CORPORATION BE LIABLE FOR ANY DAMAGES WHATSOEVER WHETHER BASED ON CONTRACT, TORT, WARRANTY OR OTHER EQUITABLE GROUNDS, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, OR OTHER PECUNIARY LOSS, ARISING OUT OF THE USE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, EVEN IF PIONEERING TECHNOLOGY CORPORATION HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. BECAUSE SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF LIABILITY FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGE, THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

PTC's entire liability and your exclusive remedy shall be at PTC's option, either (a) return of the price paid for the product or (b) repair or replacement of the product that does not meet PTC's Limited Warranty and which is returned to PTC. In no event shall PTC's liability exceed the purchase price of the product.

## COOKING FIRE SAFETY TIPS

- ▶ Never leave food cooking on the stovetop unattended.
- ▶ Keep cooking area clean and clear of combustibles (e.g. potholders, towels, rags, drapes and food packing).
- ▶ Keep children and pets away from cooking areas by creating a three-foot (one-meter) 'kid-free zone' around the stove.
- ▶ Wear short, close fitting or tightly rolled sleeves when cooking. Loose clothing can dangle onto stove burners and catch fire.
- ▶ Turn pot handles inward so they can't be bumped and children can't grab them.
- ▶ Never use a wet oven mitt, as it presents a scald danger if the moisture in the mitt is heated.

(Source: National Fire Protection Association NFPA)



Conforms to UL Std 858  
4010373  
Certified to CSA Std C22.2  
No.61

Volts: 208~240VAC, 50/60Hz, 1-phase  
Max. WATTS: 2100W (8"), 1250W (6)

# **SMARTBURNER™**

FIRE PREVENTION PRODUCTS

## **Manual de cuidado y uso**

**¡IMPORTANTE!**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL PRODUCTO

GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO.

***NUNCA DESATIENDA LA COCCIÓN***

Otro producto innovador de  
Pioneering Technology Corporation



## CONTENIDO

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES .....	1
INTRODUCCIÓN .....	2
CARACTERÍSTICAS .....	2
ALGO IMPORTANTE QUE TENER EN CUENTA/RECORDAR .....	2
INSTALACIÓN DE SmartBurner™ .....	3
Instrucciones .....	3
CÓMO MAXIMIZAR EL RENDIMIENTO DE LA COCCIÓN .....	4
Use batería de cocina con fondo plano .....	5
Use batería de cocina adecuada para la placa del quemador .....	5
Material de la batería de cocina .....	5
Use tapas cuando sea posible .....	6
Para obtener mejores resultados .....	6
CUIDADO Y MANTENIMIENTO.....	7
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	8
GARANTÍA .....	9
CONSEJOS DE SEGURIDAD CON EL FUEGO AL COCINAR .....	10

## MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES



### ¡PRECAUCIÓN!

- ▶ SmartBurner nunca se pondrá de color rojo (a ninguna temperatura). La luz indicadora de los calentadores del panel de la cocina es la mejor forma de determinar si la placa de un quemador está encendida.
- ▶ Como SmartBurner conserva el calor por mucho más tiempo que un elemento de espiral, siempre debe tener especial precaución antes de tocar la placa de un quemador, especialmente después de cocinar.

## INTRODUCCIÓN

Felicitaciones por su compra de SmartBurner™. ¡La misma tecnología de Control de limitación de temperatura (TLC, por sus siglas en inglés) que viene protegiendo a las personas y sus hogares desde 2007 pronto estará en funcionamiento en su hogar! SmartBurner™ es un elemento de reemplazo patentado y con patente en trámite de los calentadores de espiral eléctrico que se luce inteligente, cocina en forma inteligente y le permite ahorrar de manera inteligente. Este producto viene con una garantía por un año contra defectos de fabricación y fue diseñado, para nuestro orgullo, en Canadá.

Para obtener información adicional sobre SmartBurner™ y su funcionamiento, incluidas recetas especialmente seleccionadas del famoso chef David Rocco, visítenos en línea en [SmartBurnerIsBetter.com](http://SmartBurnerIsBetter.com).

## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- ▶ La temperatura de la superficie de cocción se mantiene por debajo del punto de autoignición de la mayoría de los aceites de cocinar y los elementos combustibles de uso doméstico comunes.
- ▶ SmartBurner™ tiene una mayor superficie de cocción y retiene el calor de manera más eficiente que un calentador de espiral para que use menos energía para cocinar los alimentos.
- ▶ La mayor superficie de cocción y retención del calor de SmartBurner™ mejoran el rendimiento de cocción.
- ▶ SmartBurner™ facilita la limpieza. La placa de hierro fundido maciza evita los derrames de comida entre los espirales eléctricos.
- ▶ ¡Transforma el aspecto de su cocina en segundos!

## RECUERDE

- ▶ Como está cocinando y no soldando, SmartBurner™ nunca alcanzará temperaturas excesivas ni se pondrá de color rojo. La luz indicadora de los calentadores del panel de la cocina es la mejor forma de determinar si un quemador está encendido. Desde ya, aun cuando esté apagado, SmartBurner™ retendrá el calor por períodos más prolongados que los espirales eléctricos. Siempre tenga especial precaución al tocar SmartBurner™.
- ▶ SmartBurner™ puede tardar un poco más que un calentador de espiral regular en enfriarse después del uso debido a la gran masa térmica de las placas de los quemadores. Es posible aprovechar el calor almacenado si se apaga la placa del quemador varios minutos antes de completar la cocción y se usa el calor de la placa para terminar de cocinar. Esto permite ahorros de energía adicionales.

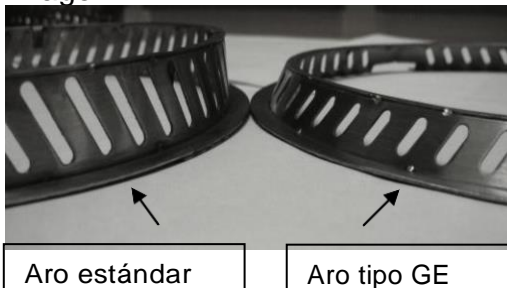
## INSTALACIÓN DE SmartBurner™

SmartBurner™ es un reemplazo directo de los calentadores de espiral removibles de todas las cocinas eléctricas típicas norteamericanas. La instalación es muy sencilla.

### Instrucciones

- ▶ Su nuevo SmartBurner™ fue diseñado para reemplazar los espirales eléctricos de su cocina, pero no las bandejas de goteo. Como las bandejas de goteo varían de un modelo a otro, hemos creado dos conjuntos diferentes de aros de acero inoxidable. El conjunto de aros estándar que se ha instalado de fábrica en las placas de los cuatro quemadores es compatible con la mayoría de las marcas vendidas en Norteamérica. No obstante, la mayoría de las cocinas General Electric y tipo GE\* tienen bandejas de goteo que requieren el segundo conjunto de aros empaquetados por separado con su nuevo SmartBurner™.
- ▶ Si su cocina es tipo GE, retire los aros instalados de fábrica y cámbielos por el segundo conjunto de aros tipo GE. Asegúrese de alinear una de las dos aberturas de los aros con el extremo de la pata (contacto) de la placa del quemador. (Nota: Los aros estándar son más grandes que los aros tipo GE). (Imagen 1.)

Imagen 1



- ▶ Retire el calentador de espiral existente siguiendo las instrucciones del manual de su cocina/estufa. (Esto usualmente implica levantar el espiral de la bandeja de goteo y halarlo para sacarlo del enchufe de la cocina). Repita la acción para los otros calentadores de espiral. (Imagen 2.) (Nota: Asegúrese de que todas las perillas de la cocina/los calentadores estén en la posición APAGADO y de que todos los calentadores de espiral estén lo suficientemente fríos para tocarlos).

Imagen 2



\* GE es una marca comercial registrada de General Electric Company.

- ▶ Luego, enchufe cada SmartBurner™ en el orificio del tamaño apropiado de la cocina, teniendo en cuenta que hay quemadores de 6" y 8" de diámetro. (Imágenes 3, 4 y 5). (Nota: Asegúrese de que todas las perillas de la cocina estén en la posición APAGADO hasta que se instalen todas las placas de SmartBurner™).

Imagen 3



Imagen 4



Imagen 5





## **CÓMO MAXIMIZAR EL RENDIMIENTO DE LA COCCIÓN**

Como SmartBurner™ conserva el calor con mayor eficiencia y proporciona una mayor superficie de cocción, los alimentos se cocinan de manera más pareja. Es probable que estas mismas características permitan ahorrar hasta un 50% en la cantidad de energía necesaria para cocinar los alimentos. El rendimiento de cocción efectivo depende de la batería de cocina usada y las técnicas particulares. Siga estos pasos simples para maximizar el rendimiento de cocción de su nuevo SmartBurner™.

## Use batería de cocina con fondo plano

El hecho de que el fondo de la olla o sartén sea plano es un factor crítico para maximizar el rendimiento de la cocción. Como sucede con las cocinas eléctricas con superficie de vidrio, cuanto más plano sea el fondo de los utensilios de cocina, mejor será el rendimiento de cocción. El motivo es simple. Las ollas y sartenes de fondo plano brindan el mayor contacto con la fuente de calor. Si viene cocinando en un espiral eléctrico desde hace tiempo, es posible que su batería de cocina ya no esté plana porque las altas temperaturas que alcanzan los espirales eléctricos a menudo deforman o dañan la batería de cocina. Si observa que su batería no queda plana sobre las placas de su SmartBurner™, esto hará más lenta la cocción. Quizás le convenga comprar una nueva batería de cocina. No es necesario que su batería de cocina sea costosa, pero debe tener el fondo plano si desea maximizar el rendimiento de la cocción.

Una prueba simple para determinar si su batería de cocina es plana:



*Verifique si el fondo es plano haciendo girar una regla por la parte inferior de la olla o sartén.*

## Use batería de cocina adecuada para la placa del quemador

La batería de cocina funciona mejor cuando es solo ligeramente más grande que la placa del SmartBurner™. Use ollas o sartenes grandes con placas de quemadores grandes, y ollas o sartenes pequeñas con placas de quemadores pequeñas para obtener resultados óptimos en la cocción.

## Material de la batería de cocina

El aluminio, el acero inoxidable y el cobre son los mejores conductores de calor. Usar batería de cocina hecha con uno de estos materiales ayudará a maximizar el rendimiento de la cocción. La cerámica y el vidrio son malos conductores del calor y llevarán a tiempos de cocción más prolongados.

## Use tapas cuando sea posible

Usar una tapa siempre mejora el rendimiento de la cocción. El uso de tapas que calcen justo en las ollas y sartenes puede reducir la pérdida de calor y acortar el tiempo de cocción.

**PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS:** Recomendamos usar batería de cocina con las siguientes características:

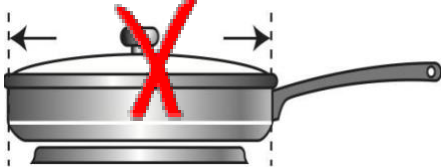


- **Fondo plano y lados rectos**
- **Tapas que calcen justo**
- **Bien balanceada**
- **Hecha de material de conduzca el calor de manera eficiente (p. ej., aluminio, acero inoxidable o cobre)**

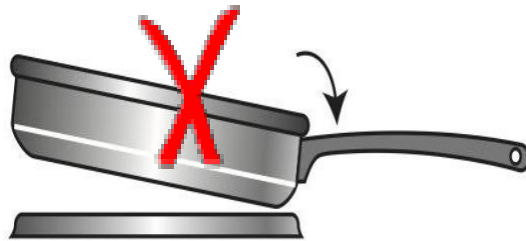
### Características deficientes:



*Fondos de las sartenes/ollas curvos y deformados*



*Sartén/olla que sobresalga por encima de la placa del SmartBurner™ más de 2.5 cm (1")*



*Un mango pesado que haga inclinar la sartén/olla*



*Sartén/olla más pequeña que la placa del SmartBurner™*

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### ANTES DE COCINAR CON SMARTBURNER™

Antes de usarlo por primera vez, debe calentar el SmartBurner™ hasta la temperatura ALTA o máxima durante unos 7 a 10 minutos sin ningún utensilio. Durante el proceso de "curado", la capa protectora se endurece y obtiene su máxima resistencia.

*NOTA: Puede sentir un ligero olor desagradable la primera vez que use su cocina con el SmartBurner™ instalado. Esto es normal y debería disiparse después del primer uso.*

### CÓMO LIMPIAR SU SMARTBURNER™

- ▶ Siempre asegúrese de que el quemador esté frío antes de intentar limpiarlo.
- ▶ Nunca sumerja su SmartBurner™ ni lo coloque en el lavavajillas.
- ▶ Use una esponja o un paño húmedo con detergente suave para limpiar la superficie del quemador y la placa a su alrededor. **Nunca use abrasivos fuertes ni estropajos de lana de acero sobre ninguna parte del SmartBurner™.**
- ▶ Limpie bien, asegurándose de no dejar restos de jabón en la placa del quemador y séquela con una toalla.
- ▶ Para mejores resultados, limpie las placas de sus quemadores y las bandejas de goteo regularmente.
- ▶ Use ollas secas y mantenga los utensilios u objetos húmedos por la condensación, como las tapas de las ollas, alejados del SmartBurner™.

**Para las manchas difíciles de quitar, pruebe con una de las siguientes opciones:**

#### **Opción n.º 1 - Aceite vegetal:**

1. Aplique aceite vegetal con moderación en la placa de cada quemador y espárzala por toda la superficie de la placa.
2. Encienda la campana de ventilación para permitir el escape de la cantidad mínima de humo que se genere.
3. Encienda los quemadores en temperatura Med-ALTA.
4. Deje que los quemadores funcionen durante alrededor de 5 minutos. Esto ayudará a disolver la grasa/el óxido del quemador.
5. Apague los quemadores al cabo de unos 5 minutos.
6. Una vez que los quemadores estén fríos, limpie las placas de hierro fundido con un jabón suave y séquelos con una toalla.

#### **Opción n.º 2: Limpiador de elementos sólidos para cocinas eléctricas:**

En los casos en que se hayan producido manchas u oxidación, se puede aplicar un producto que puede ayudar a mantener el aspecto negro mate original.

#### **Instrucciones de uso:**

1. Encienda la campana de ventilación primero, ya que se generará algo de humo y un olor fuerte. Esto es normal y no es tóxico; desaparecerá en 7 a 10 minutos.
2. Antes de aplicar Electrol, limpie las placas con un estropajo no abrasivo y jabón.
3. Seque bien las placas.
4. Aplique Electrol con moderación a una placa.
5. Esparza el pulidor de manera pareja con una toalla de papel o un paño seco.
6. Encienda el calentador en temperatura Med-Alta durante 3-5 minutos para fijar el pulidor con calor.
7. Cuando la placa esté totalmente fría, frótela ligeramente con una toalla de papel para quitar el exceso de pulidor.

*Nota: Electrol está disponible en la mayoría de los establecimientos mayoristas de Norteamérica.*

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**SmartBurner™** es un producto diseñado cuidadosamente. Muchas veces, lo que puede parecer un problema del producto es, en determinadas condiciones, una característica normal del funcionamiento de la cocina o el producto.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
<b>La cocina no funciona en lo absoluto</b>	Fusible quemado/disyuntor activado.	Cambie el fusible/restablezca el disyuntor.
	Cable/enchufe no conectado al tomacorriente de pared.	Asegúrese de que el cable/enchufe esté bien conectado al tomacorriente.
	Corte de luz.	Pruebe las luces de la casa para asegurarse.
<b>Las placas del SmartBurner™ no calientan</b>	La perilla de control está demasiado baja.	Gire ligeramente la perilla hasta que empiece a calentar.
	Se ha encendido la perilla del calentador incorrecto.	Asegúrese de haber encendido la perilla del calentador correcto.
	SmartBurner™ no está bien enchufado en el tomacorriente. Es posible que los terminales o el enchufe del SmartBurner™ estén dañados o corroidos.	Vuelva a enchufar la placa en el tomacorriente. Limpie o cambie los componentes defectuosos. <i>Asegúrese de que la perilla esté en la posición APAGADO y de que las placas del SmartBurner™ estén totalmente frías.</i>
	Los utensilios de cocina tienen fondos desparejos.	Reemplace los utensilios de cocina por ollas o sartenes de fondo plano, de buena calidad.
<b>La placa del SmartBurner™ está demasiado caliente y se pone de color rojo</b>	No se está controlando la temperatura.	Comuníquese con Pioneering Technology para pedir servicio técnico.
<b>La placa del SmartBurner™ no está caliente</b>	SmartBurner™ no está funcionando correctamente.	Comuníquese con Pioneering Technology para pedir servicio técnico.

## **GARANTÍA**

Pioneering Technology Corporation (PTC) garantiza que el producto está libre de defectos en sus materiales y fabricación si se opera y mantiene de acuerdo a las instrucciones proporcionadas y por un periodo de:

un (1) año a partir de la fecha de compra para uso residencial.

La garantía limitada no cubre daños que resulten de uso comercial, mal uso, accidente, modificación o alteración al soporte físico o lógico, adulteración, entorno físico u operativo inadecuado no incluido en las especificaciones del producto, o mantenimiento inadecuado. No hay garantía de operación ininterrumpida o libre de errores. Se requiere comprobante de compra para establecer la fecha de compra.

Para obtener el servicio cubierto por esta garantía, comuníquese con su distribuidor de SmartBurner™ o con Pioneering Technology Corporation a:

**Pioneering Technology Corp. - Service Dept.**  
**2400 Skymark Avenue, Unit 7**  
**Mississauga, Ontario**  
**Canada L4W 5K5**  
**Tel.: (800) 433-6026 o (905) 712-2061 ext. 228**  
**Correo electrónico: [service@pioneeringtech.com](mailto:service@pioneeringtech.com)**

NO HAY NINGUNA OTRA GARANTÍA. PIONEERING TECHNOLOGY CORP. NIEGA TODA OTRA GARANTÍA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA. ESTA GARANTÍA LE DA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. PUEDE QUE TENGA OTROS, LOS CUALES VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

SALVO SEGÚN LO ESTIPULADO EN EL PRESENTE, PIONEERING TECHNOLOGY CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE EN NINGÚN CASO DE DAÑO ALGUNO, BÁSESE O NO EN CONTRATO, AGRAVIO, GARANTÍA U OTRO MOTIVO EQUITATIVO, INCLUYENDO, ENTRE OTROS, OTRA PÉRDIDA PECUNIARIA, QUE SURJA DEL USO O LA INCAPACIDAD DE USAR ESTE PRODUCTO, INCLUSO SI PIONEERING TECHNOLOGY CORPORATION HA SIDO ADVERTIDA SOBRE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. PUESTO QUE ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LA LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD POR DAÑOS EMERGENTES O INCIDENTALES, LA LIMITACIÓN ANTERIOR PUEDE QUE NO SE APLIQUE A SU CASO.

La responsabilidad total de PTC, y el único recurso a su disposición, será a discreción de PTC, bien (a) un reembolso del precio pagado por el producto o (b) la reparación o reemplazo del producto que no cumpla con la Garantía Limitada de PTC y que se debe devolver a PTC. En ningún caso, la responsabilidad de PTC excederá el precio de compra del producto.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD CON EL FUEGO AL COCINAR

- ▶ Nunca deje desatendida la comida que esté cocinando en la estufa.
- ▶ Mantenga el área de la cocina limpia y libre de elementos combustibles (p. ej., manoplas, toallas, trapos, cortinas y embalaje de comestibles).
- ▶ Mantenga a las mascotas y a los niños alejados de las áreas donde se cocina creando una 'zona libre de niños' de tres pies (un metro) alrededor de la estufa.
- ▶ Utilice mangas cortas y ajustadas o bien enrolladas al cocinar. La ropa holgada puede colgar sobre los quemadores de la estufa e incendiarse.
- ▶ Gire las asas de las ollas hacia adentro para evitar chocar contra ellas y que los niños no puedan agarrarlas.
- ▶ Nunca use una manopla húmeda, ya que presenta un riesgo de escaldadura si la humedad en la manopla se calienta.

(Fuente: Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA por sus siglas en inglés))



En conformidad con UL Std 858  
Certificado según la norma CSA STd C22.2 No. 61

Voltios: 208~240 VCA, 50/60 Hz, monofásico  
Máx. VATIOS: 2100 W (8"), 1250 W (6")



# **SMARTBURNER™**

FIRE PREVENTION PRODUCTS

## **Manuel d'entretien et d'utilisation**

### **IMPORTANT!**

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DU PRODUIT.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

***NE VOUS ÉLOIGNEZ JAMAIS DE L'APPAREIL EN FONCTIONNEMENT.***

Un autre produit innovant de  
Pioneering Technology Corporation



## TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ.....	1
INTRODUCTION.....	2
CARACTÉRISTIQUES.....	2
IMPORTANT, À PRENDRE EN NOTE/À NE PAS OUBLIER.....	2
INSTALLATION des éléments SmartBurner™.....	3
Instructions.....	3
OPTIMISATION DE LA CUISSON.....	4
Utilisation d'ustensiles à fond plat.....	5
Faire correspondre les ustensiles aux plaques chauffantes.....	5
Matériel de cuisson.....	5
Utilisation de couvercles autant que possible.....	6
Pour obtenir les meilleurs résultats.....	6
ENTRETIEN ET RÉPARATION.....	7
DÉPANNAGE.....	8
GARANTIE.....	9
CONSEIL DE SÉCURITÉ-INCENDIE PENDANT L'UTILISATION.....	10



### AVERTISSEMENT!

- ▶ Les brûleurs SmartBurner ne rougeoieront jamais (quelle que soit leur température). Vérifier les voyants de la cuisinière est la meilleure manière de savoir si un élément est allumé.
- ▶ Puisque les éléments SmartBurner retiennent la chaleur bien plus longtemps que les brûleurs traditionnels, soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous touchez ces éléments, particulièrement après leur utilisation.

## INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat d'éléments SmartBurner™. La technologie de commande limitant la température (Temperature Limiting Control ou TLC) qui protège des personnes et leur foyer depuis 2007 sera bientôt installée chez vous! Les éléments SmartBurner™, brevetés et en attente de brevet, remplacent élégamment des brûleurs électriques à serpentin et permettent d'effectuer une cuisson et des économies intelligentes. Ce produit est fourni avec une garantie d'un an contre tout défaut de fabrication et a été fièrement conçu et réalisé au Canada.

Pour tout renseignement supplémentaire sur le produit SmartBurner™ et son fonctionnement, y compris pour des idées de recette choisies spécifiquement dans le catalogue du chef vedette David Rocco, veuillez visiter notre site à l'adresse [SmartBurnerisbetter.com](http://SmartBurnerisbetter.com).

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- ▶ La température de la surface de cuisson demeure inférieure au point d'auto-inflammation de la plupart des huiles de cuisson et des éléments combustibles domestiques courants.
- ▶ SmartBurner™ propose une surface de cuisson plus large et conserve la chaleur de manière plus efficace qu'une plaque chauffante à serpentin, ce qui diminue la consommation d'énergie nécessaire à la cuisson de la nourriture.
- ▶ La surface de cuisson plus étendue et la conservation de la chaleur des éléments SmartBurner™ améliorent le rendement de la cuisson.
- ▶ Les éléments SmartBurner™ peuvent être facilement nettoyés. Les plaques en fonte solide éliminent les déversements de nourriture entre les serpentins de cuisson.
- ▶ Ce produit transforme l'apparence de votre cuisinière en quelques secondes!

## RAPPEL

- ▶ Puisqu'il est question de cuisson et non de soudure, les éléments SmartBurner™ n'atteindront jamais des températures excessives ni ne rougeoieront. Les voyants indiquant l'utilisation des éléments sur le panneau de la cuisinière vous permettent de déterminer si un élément est allumé. Bien sûr, même une fois éteint, un élément SmartBurner™ conserve la chaleur plus longtemps que des éléments électriques à serpentin. Prenez toujours des précautions supplémentaires lorsque vous devez toucher un élément SmartBurner™.
- ▶ Après son utilisation, un élément SmartBurner™ peut prendre un peu plus de temps pour refroidir qu'un élément de cuisson traditionnel, du fait de l'importante masse thermique de sa plaque chauffante. Il est possible de profiter de la chaleur emmagasinée en éteignant la plaque chauffante plusieurs minutes avant la fin de la cuisson et en utilisant la chaleur de la plaque pour terminer la cuisson. Cela engendre des économies d'énergie supplémentaires.

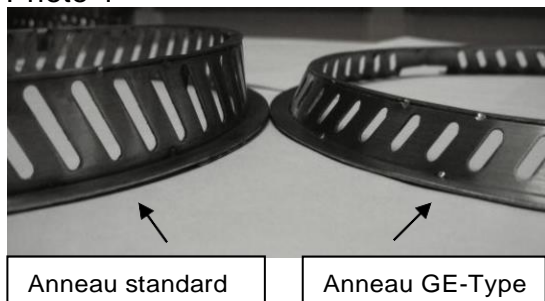
## INSTALLATION des éléments SmartBurner™

Les éléments SmartBurner™ remplacent directement les éléments chauffants amovibles à serpentin de toutes les cuisinières électriques typiques d'Amérique du Nord. L'installation est très simple.

### Instructions

- ▶ Vos nouveaux éléments SmartBurner™ ont été conçus pour remplacer les éléments électriques à serpentin de votre cuisinière, mais non les cuvettes de propreté. Puisque les cuvettes de propreté varient en fonction des modèles, nous avons créé deux séries distinctes d'anneaux en acier inoxydable. La série d'anneaux standards installés en usine sur les quatre éléments chauffants est compatible avec la plupart des principales marques vendues en Amérique du Nord. Cependant, la plupart des cuisinières General Electric et GE-Type\* sont dotées de cuvettes de propreté qui nécessitent la deuxième série d'anneaux livrée séparément avec vos nouveaux éléments SmartBurner™.
- ▶ Si vous disposez d'une cuisinière GE-Type, retirez les anneaux installés en usine et remplacez-les par la deuxième série d'anneaux GE-Type. Veillez à bien aligner l'une des deux encoches de l'anneau avec l'extrémité de la broche (contact) de la plaque chauffante. (Remarque : Les anneaux standards sont plus grands que les anneaux GE-Type.) (Photo 1)

Photo 1



- ▶ Retirez l'élément chauffant existant en suivant les instructions du manuel de votre cuisinière. (Cela implique généralement de soulever l'élément de la cuvette de propreté et de le débrancher de la prise de la cuisinière). Répétez cette opération pour les autres éléments. (Photo 2) (Remarque : Assurez-vous que tous les boutons de la cuisinière et des éléments sont en position ARRÊT et que les éléments sont suffisamment froids pour pouvoir y toucher.)

Photo 2



\* GE est une marque déposée de General Electric Company.

- Branchez ensuite chaque brûleur SmartBurner™ dans le trou de la cuisinière correspondant à sa taille, en gardant à l'esprit qu'il existe des brûleurs de 15 cm (6 po) et 20 cm (8 po) de diamètre. (Photos 3, 4 et 5.) (Remarque : Assurez-vous que tous les boutons de la cuisinière restent en position ARRÊT jusqu'à ce que toutes les plaques de cuisson SmartBurner™ soient installées.)

Photo 3



Photo 4



Photo 5



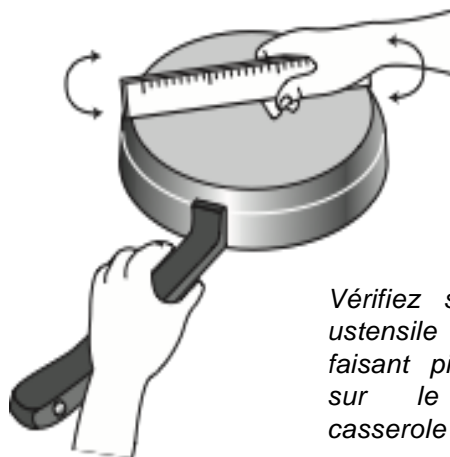
## OPTIMISATION DE LA CUISSON

Puisque les éléments SmartBurner™ conservent la chaleur de manière plus efficace et fournissent une plus grande surface de cuisson que les brûleurs traditionnels, la nourriture est chauffée de manière plus uniforme. Vous pouvez réaliser des économies pouvant atteindre 50 % sur l'énergie nécessaire à la cuisson de vos aliments. Les performances de cuisson réelles dépendent des ustensiles utilisés et des techniques individuelles. Suivez cette procédure simple pour optimiser le rendement de la cuisson obtenue avec vos nouveaux brûleurs SmartBurner™.

## Utilisation d'ustensiles à fond plat

Pour optimiser le rendement de la cuisson, il est essentiel que le fond des casseroles ou poêles utilisées soit plat. Tout comme pour les cuisinières électriques en vitrocéramique, plus le fond des ustensiles est plat, meilleures sont les performances de cuisson. La raison est simple. Les casseroles et poêles à fond plat fournissent un contact maximum avec la source de chaleur. Si vous utilisez une cuisinière électrique à brûleurs électriques à serpentin depuis un certain temps, il est possible que vos ustensiles ne présentent plus un fond plat, puisque les températures élevées des brûleurs endommagent ou déforment souvent les ustensiles de cuisson. Si vos ustensiles de cuisson ne sont pas en position parfaitement plate sur vos brûleurs SmartBurner™, cela peut réduire les performances de cuisson. Peut-être devriez-vous envisager d'acheter de nouveaux ustensiles. Il n'est pas nécessaire d'acheter des ustensiles coûteux, mais ils doivent présenter un fond plat pour maximiser le rendement de la cuisson.

Un test simple permet de déterminer si le fond de vos ustensiles est plat :



*Vérifiez si le fond d'un ustensile est plat en faisant pivoter une règle sur le fond d'une casserole ou d'une poêle.*

## Faire correspondre les ustensiles aux plaques chauffantes

Les ustensiles fournissent des performances optimales lorsqu'ils sont juste un peu plus grands que le brûleur SmartBurner™. Utilisez de grandes casseroles et poêles sur les grandes plaques chauffantes et des petites casseroles ou poêles sur les petites plaques chauffantes.

## Matériel de cuisson

L'aluminium, l'acier inoxydable et le cuivre sont les meilleurs conducteurs de chaleur. Utiliser des ustensiles constitués de ces matériaux contribuera à maximiser le rendement de la cuisson. La céramique et le verre sont de piètres conducteurs de chaleur et engendrent des durées de cuisson plus longues.

## Utilisation de couvercles autant que possible

Utiliser un couvercle améliore toujours le rendement de la cuisson. Des couvercles correspondant précisément aux casseroles et poêles peuvent réduire les pertes de chaleur ainsi que la durée de cuisson.

**POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS : Nous recommandons des ustensiles présentant les caractéristiques suivantes.**



- **Fond plat et côtés droits**
- **Couvercles ajustés**
- **Bien équilibré**
- **En matériaux conducteurs de chaleur (par ex. aluminium, acier inoxydable ou cuivre)**

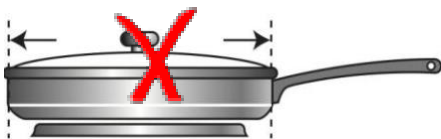
## Piètres caractéristiques



*Poêles/casseroles à fond incurvé*



*Manches lourdes faisant*



*Poêles/casseroles dépassant du brûleur SmartBurner™ de plus de 2,5 cm (1 po)*



*Poêles/casseroles plus petites que le brûleur SmartBurner™*

## ENTRETIEN ET RÉPARATION

### AVANT TOUTE CUISSON AVEC UN ÉLÉMENT SMARTBURNER™

Avant leur première utilisation, les éléments SmartBurner™ devraient être chauffés à intensité maximale pendant environ 7 à 10 minutes sans être couverts d'un ustensile. Pendant ce processus, le revêtement protecteur de l'élément durcit et obtient sa solidité maximale.

*REMARQUE : Une légère odeur peut être émise lors de la première utilisation de votre cuisinière avec un élément SmartBurner™. Cette odeur est normale et devrait se dissiper après la première utilisation.*

### NETTOYAGE DE VOS ÉLÉMENTS SMARTBURNER™

- ▶ Assurez-vous toujours que l'élément chauffant est froid avant de tenter de le nettoyer.
- ▶ Ne mettez jamais à tremper vos éléments SmartBurner™ et ne les lavez jamais dans un lave-vaisselle.
- ▶ Utilisez un chiffon ou une éponge humide avec un détergent doux pour nettoyer la surface du brûleur et de la plaque. **N'utilisez jamais d'agent très abrasif ni de tampon d'acier pour nettoyer toute partie d'un élément SmartBurner™.**
- ▶ Essuyez bien tout produit de nettoyage de la plaque chauffante jusqu'à ce qu'elle soit sèche.
- ▶ Pour obtenir les meilleurs résultats, nettoyez régulièrement vos plaques chauffantes et cuvettes de propreté.
- ▶ Utilisez des casseroles ou poêles sèches et gardez les ustensiles ou objets mouillés de condensation (tels que les couvercles de casserole) éloignés des éléments SmartBurner™.

**Pour retirer des tâches récalcitrantes, essayez l'une des options suivantes :**

#### **Option 1 - Huile végétale**

1. Appliquez un peu d'huile végétale sur chaque plaque chauffante et répartissez-la sur toute la surface de la plaque.
2. Allumez la hotte pour permettre l'aspiration de la faible quantité de fumée émise.
3. Allumez les brûleurs à une intensité moyenne à élevée.
4. Laissez les brûleurs allumés pendant environ 5 minutes. Cela permettra de désagréger la graisse ou la rouille recouvrant potentiellement les plaques.
5. Éteignez les brûleurs après environ 5 minutes.
6. Une fois les brûleurs froids, nettoyez les plaques en fonte avec un savon doux et essuyez-les avec un chiffon.

#### **Option 2 - Nettoyant d'élément solide pour cuisinière Electrol**

En cas de tâches ou de rouille, un produit peut être utilisé pour retrouver l'apparence noir matte d'origine.

#### **Instructions :**

1. Allumez d'abord la hotte pour évacuer la fumée et la forte odeur émises. Cette fumée et cette odeur sont normales, ne sont pas toxiques et disparaîtront en 7 à 10 minutes.
2. Avant d'appliquer Electrol, nettoyez les plaques avec un tampon à récurer non abrasif imprégné de savon.
3. Essuyez bien les plaques.
4. Appliquez un peu d'Electrol sur les plaques.
5. Étalez le vernis de façon homogène avec un essuie-tout ou un chiffon sec.
6. Allumez l'élément à une intensité moyenne ou élevée pendant 3 à 5 minutes pour cuire le vernis.
7. Une fois la plaque entièrement refroidie, frottez-la légèrement avec un essuie-tout pour retirer tout excédent de vernis.

*Remarque : Electrol est disponible chez les principaux distributeurs de toute l'Amérique du Nord.*



## DÉPANNAGE

Les éléments SmartBurner™ sont des produits soigneusement conçus. Souvent, ce qui semble être un défaut du produit est, dans certaines conditions, une caractéristique normale de fonctionnement de la cuisinière ou du produit.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
<b><i>La cuisinière entière ne fonctionne pas.</i></b>	Fusible grillé/ disjoncteur déclenché	Remplacez le fusible ou enclenchez à nouveau le disjoncteur.
	Cordon ou prise non branchés dans la prise murale	Veillez à ce que le cordon électrique ou la prise soient branchés correctement dans la prise murale.
	Panne de courant	Vérifiez si les lumières fonctionnent dans la maison.
<b><i>Les plaques SmartBurner™ ne chauffent pas.</i></b>	Le bouton de commande est réglé à faible intensité.	Augmentez légèrement l'intensité en tournant le bouton jusqu'à ce que l'élément commence à chauffer.
	Le bouton allumé ne correspond pas à l'élément.	Assurez-vous d'utiliser le bouton correspondant à l'élément souhaité.
	L'élément SmartBurner™ n'est pas correctement inséré dans la prise. Les broches ou la prise de l'élément SmartBurner™ sont endommagées ou corrodées.	Rebranchez la plaque dans la prise. Nettoyez ou remplacez les composants défectueux. <i>Assurez-vous que le bouton est en position ARRÊT et que l'élément SmartBurner™ est complètement froid.</i>
	Les ustensiles de cuisson ne sont pas dotés de fonds plats.	Remplacez les ustensiles de cuisson par des casseroles ou poêles de bonne qualité à fond plat.
<b><i>L'élément SmartBurner™ est trop chaud ou rougeoié.</i></b>	La température n'est pas contrôlée.	Communiquez avec Pioneering Technology pour demander une réparation.
<b><i>L'élément SmartBurner™ n'est pas chaud.</i></b>	L'élément SmartBurner™ ne fonctionne pas correctement.	Communiquez avec Pioneering Technology pour demander une réparation.

## **GARANTIE**

Pioneering Technology Corporation (PTC) garantit que ce produit ne présente aucun défaut matériel ou de main d'œuvre lorsqu'il est utilisé et entretenu selon les instructions fournies, pendant une période de :

un (1) an à compter de sa date d'achat pour un usage résidentiel.

La garantie limitée ne couvre pas les dommages découlant d'une utilisation commerciale, d'une mauvaise utilisation, d'un accident, d'une modification ou d'une altération du matériel ou du logiciel, d'un environnement physique ou de fonctionnement non approprié ne respectant pas les spécifications du produit ou d'un entretien inadéquat. Aucune garantie de fonctionnement sans interruption ni erreur n'est fournie. Une preuve d'achat est requise pour confirmer la date d'achat.

Pour tout service couvert par cette garantie, veuillez vous adresser à votre distributeur SmartBurner™ ou à Pioneering Technology Corporation à l'adresse :

**Pioneering Technology Corp. - Service Dept.**  
**2400 Skymark Avenue, Unit 7**  
**Mississauga, Ontario**  
**Canada L4W 5K5**  
**Tél. : 800-433-6026 ou 905-712-2061 poste : 228**  
**Courriel : [service@pioneeringtech.com](mailto:service@pioneeringtech.com)**

AUCUNE AUTRE GARANTIE N'EST FOURNIE. PIONEERING TECHNOLOGY CORP. DÉCLINE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE. CETTE GARANTIE VOUS OCTROIE DES DROITS JURIDIQUES PRÉCIS. VOUS POUVEZ PARFOIS JOUIR D'AUTRES DROITS SELON LES PROVINCES.

SAUF INDICATION CONTRAIRE STIPULÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, EN AUCUNE CIRCONSTANCE PIONEERING TECHNOLOGY CORPORATION NE PEUT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE QUELQU'IL SOIT, QUE CE SOIT AU TITRE D'UN CONTRAT, D'UN TORT, D'UNE GARANTIE OU POUR TOUT AUTRE MOTIF ÉQUITABLE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, DE TOUTE PERTE PÉCUNIAIRE, DÉCOULANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DE L'INCAPACITÉ À L'UTILISER, MÊME SI PIONEERING TECHNOLOGY CORPORATION A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ D'UN TEL DOMMAGE. CETTE LIMITATION NE S'APPLIQUE PAS DANS CERTAINES PROVINCES N'AUTORISATION PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGE DIRECT OU INDIRECT.

La responsabilité totale de PTC et votre recours exclusif seront déterminés par PTC, soit (a) le remboursement du prix payé pour le produit soit (b) la réparation et le remplacement du produit ne respectant pas la garantie limitée de PTC et étant retourné à PTC. En aucune circonstance, la responsabilité de PTC ne peut dépasser le prix d'achat du produit.

## **CONSEIL DE SÉCURITÉ-INCENDIE PENDANT L'UTILISATION**

- ▶ Ne jamais laisser de la nourriture sur les plaques de cuisson en fonctionnement sans surveillance.
- ▶ Veiller à ce que l'espace de cuisson soit propre et dépourvu de tout combustible (par ex. gant de cuisson, torchons, chiffons, rideaux, emballages, etc.)
- ▶ Empêcher l'accès à l'espace de cuisson à tout enfant et animal de compagnie en créant une « zone restreinte » d'un mètre autour du poêle-cuisinière.
- ▶ Porter des manches courtes, ajustées ou bien relevées lors de toute activité de cuisine. Des vêtements flottants peuvent pendre au-dessus des brûleurs de la cuisinière et prendre feu.
- ▶ Tourner les manches des ustensiles vers l'intérieur afin qu'il soit impossible de les heurter et que des enfants ne puissent pas les attraper.
- ▶ Ne jamais utiliser de gant de cuisine mouillé, car cela représente un risque de brûlure si l'humidité du gant est chauffée.

(Source : National Fire Protection Association (NFPA))



Conforme à la norme UL Std 858  
Certifié CSA Std C22.2 N° 61

Tension : 208 à 240 volts, c.a., 50/60 Hz, monophasé  
Puissance maximale : 2100 W (8 po), 1250 W (6 po)