QUICK GUIDE

Electric Ranges

Thank You! ... for your purchase of a GE Brand appliance.

Register Your Appliance: Register your new appliance online at your convenience!

http://www.geappliances.ca/en/support/register-your-appliance/

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.

For a full manual in English and French visit • pour un manuel complet en anglais et en Français.

www.GEAppliances.ca

Or call to order a paper copy • ou appelez pour commander une copie papier.

1.800.661.1616

You will need to have your model number ready before you call.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

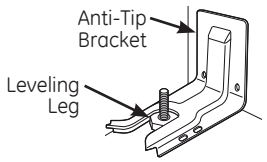
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.

Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.

Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.



To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and can result in death or serious burns to children or adults.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

295D1698P002 Rev.3 08-20

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Before performing any service, unplug the range 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 or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION:** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range 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 appliance for warming or heating the room.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- If a heating element, either on a surface unit or in the oven, develops a glowing spot or shows other signs of damage, do not use that area of the range. A glowing spot indicates the surface unit may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the heating element off immediately and have it replaced by a qualified service technician.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. 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 units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur. Contact a qualified technician immediately.
- Do not allow anyone to climb, stand, or hang on the oven door, drawer, or cooktop. They could damage the range or tip it over, causing severe injury or death.

⚠WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

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

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. 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 range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.

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

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—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.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back on as soon as power is restored.

⚠WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off. Clean cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils, or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.

⚠WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as drip pans or bowls.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING **WARMING DRAWER / LOWER OVEN DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS (some models)**

- The purpose off the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow in food while it is below 60°C (140°F). Do not put cold food in warming drawer. Do not heat food for more than 2 hours, Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surface may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and potentially cause a fire hazard.

Using the Cooktop (Only model PCB915)

NOTE: All protective packing must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Radiant Glass Cooktop

The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting. This is normal.

For glass cooktop surfaces:

A **HOT COOKTOP** indicator light will:

- come on when the unit is hot to the touch.
- stay on even after the unit is turned off.
- stay on until the unit is cooled to approximately 150°F.

To Turn On a Surface Unit:

1. Touch the **On/Off** pad, then touch the **+** or **-** pad.
2. Use the **+** or **-** pad to choose the desired power setting.
3. For the dual and triple surface units, touch the **Burner Size** pad to select the desired burner size.

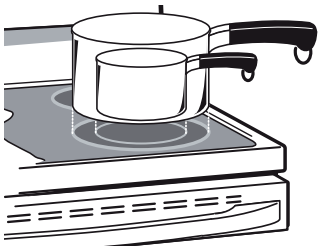


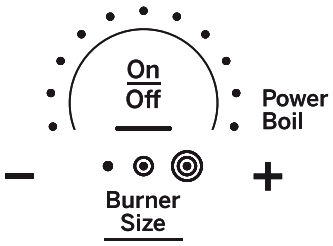
To Turn Off a Surface Unit: Touch the **On/Off** pad.

NOTE: A surface ON indicator light will glow when any surface unit is on.

Dual and Triple Surface Units (on some models)

The surface unit has 2 or 3 cooking sizes to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.





Models with a Tri-Ring surface element only.

Using the Warming Zone

⚠ WARNING **FOOD POISON HAZARD:** Bacteria may grow in food at temperatures below 140°F.

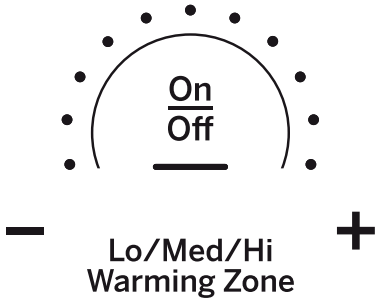
- Always start with hot food. Do not use warm setting to heat cold food.
- Do not use warm setting for more than 2 hours.

To Use the Warming Zone:

1. Touch the **Warming Zone On/Off** pad.
2. Use the **+** or **-** pad to chose the desired Lo/Med/Hi setting.

To Turn Off the Warming Zone:

Touch the **Warming Zone On/Off** pad.



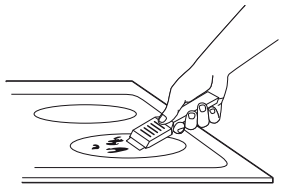
Cookware for Radiant Glass Cooktops

For recommended cookware to use on glass cooktop, please see full owner's manual at www.GEAppliances.ca

Cleaning the Glass Cooktop

Burned-On Residue

- Allow the cooktop to cool.
- 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.



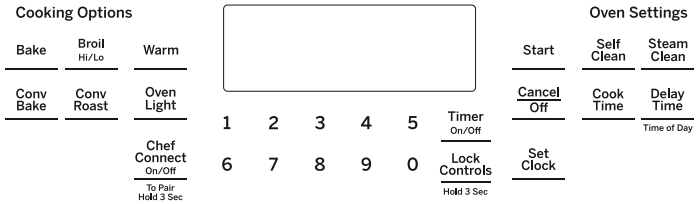
Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop unless the spill is removed while still hot.
- 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.

Oven Controls

For complete information about the oven controls and features see the full owner's manual at www.GEAppliances.ca

General ilustration for reference



Start: Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.

Clock: Sets the oven clock time. Press the **9** and **0** pads and hold for 3 seconds or press **Set Clock** pad (on some models). Use the number pads to program the clock. Press **Start** to save the time.

Cook Time: Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the **Cook Time** pad, use the number pads to program a cooking time in hours and minutes, then press **Start.** This can only be used with Bake, Convection Bake and Convection Roast.

Timer On/Off: Works as a countdown timer. Press the **Timer On/Off** pad and the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer On/Off** pad.

Lock Controls: Lock control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Lock Controls** pad for 3 seconds to lock or unlock the controls. Cancel/Off is always active even when the control is locked.

Special Features

For other special features such as Sabbath mode, please see the full owner's manual at www.GEAppliances.ca
There are several different special features on your range. To change the settings of these special features:

- Press the upper oven **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the special features menu is displayed.
- Use the **3** and **8** number pads to scroll through the special features until the desired feature is displayed.
- Press the **0** number pad to enter into the feature's menu and scroll through the options.
- Once the desired option is displayed, press the **0** pad to save the setting and then the **6** pad to exit the menu.

Adjust the Oven Temperature

This feature allows the oven baking temperature to be adjusted up to 35ºF hotter or down to 35ºF cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects Bake and Convection Bake mode. No other cooking modes are affected.

Enter into the special features menu as outlined above. Scroll through the features. On single ovens, select "OFFSEt". Use the **3** pad to increase the adjusted temperature or use the **8** pad to decrease the adjusted temperature. save and exit the special features menu.

Cooking Modes and Recommendations

Follow these general recommendations for better results. For a complete cooking guide with recommended cooking modes and food positions, see the full owner's manual at www.GEAppliances.ca

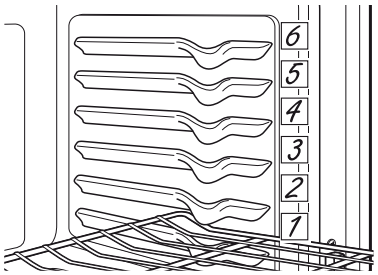
NOTE: Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency and optimal performance.

Bake: Place food in approximately the center of the oven. When baking on a single rack use position 3 or 4 for single and lower ovens and rack position 1 for upper ovens. When baking on multiple racks use positions 3 and 5. If baking on multiple racks in traditional bake mode, switch food location partially through cooking for more even results. When baking multiple items ensure there is space between items.

Convection Bake Multi Rack: Use this mode for baking on multiple racks. Use positions 3 and 5 or 2, 4, and 6. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to adjust the temperature when using this mode.

Convection Roast: Use this mode for roasting meats or vegetables. Auto Recipe Conversion is not applied in this mode.

Broil: For single oven models and lower ovens always broil with the door open. For double oven models broiling in the lower oven is recommended, if broiling in the upper oven leave the door closed for better performance. For better searing use the rack position that places food closest to the broil heater. Move food down or use Broil Lo mode for more doneness/less searing.



Aluminum Foil And Oven Liners

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation. Never put foil on the oven bottom/floor.

Cleaning the Oven

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range. For surfaces not listed here, see the full owner's manual at www.GEAppliances.ca

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self-clean (black) racks may remain in the oven. Close the door. If the oven is too hot, you will not be able to start Self Clean. Press the **Self Clean** pad. Use the number pads to enter any clean time between 3 and 5 hours and press start. The oven door will lock. For a moderately soiled oven, run a 3 hour self-clean cycle. For a heavily soiled oven, run a 5 hour self-clean cycle. The oven will turn off when the self-clean cycle is complete. The door will not unlock until the oven has cooled below the unlocking temperatures. After the oven has cooled down wipe ash out of the oven.

Steam Clean Mode (on some models)

The Steam Clean feature is for cleaning light soils. To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Press **Steam Clean** then press Start. The oven door will lock. You cannot open the door during the 30 minute steam clean. When the cycle completes, soak up remaining water and wipe the oven walls and door.

Accessories

Looking For Something More?
GE offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

To place an order visit us online at:

www.GEAppliances.ca (Canada)
or call **1. 800.661.1616** (Canada)

The following products and more are available at extra cost: Broiler Pan, Oven Racks and Cleaning Supplies

Troubleshooting

For additional troubleshooting tips, see the full owner's manual at www.GEAppliances.ca

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface units do not work properly	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	**Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.**	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. **NOTE:** This adjustment affects Bake temperatures; it will not affect Broil or Clean.
Oven temperature too hot or too cold	**Oven temperature needs adjustment.**	See the Special Features section.
Oven light does not work	**Light bulb is loose or defective.**	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not self-clean	**The temperature is too high to set a self-clean operation.**	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	**Excessive soil or grease.**	Press the **Cancel/Off** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the **LOCKED** light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	**Oven too hot.**	Allow the oven to cool below locking temperature.

Thank You! ... for your purchase of a GE Brand appliance.

Register Your Appliance: Register your new appliance online at your convenience!

http://www.geappliances.ca/en/support/register-your-appliance/

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.

GE Electric Range Warranty

GEAppliances.ca

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician.
To schedule service online, visit us at http://www.geappliances.ca/en/support/, or call 1.800.561.3344.
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 GE factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE improve its products by providing GE with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE, please advise your technician not to submit the data to GE at the time of service.

For the period of one year from the date of the original purchase, MC Commercial Inc. will provide any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty, MC Commercial Inc. will also provide, free of charge, all labor and in-home service to replace the defective part.

What MC Commercial Inc. will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- 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.

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 the Canada. If the product is located in an area where service by a MC Commercial Inc. Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized MC Commercial Inc. Service location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Warrantor: MC Commercial Inc. Burlington, ON L7R 5B6.

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

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Cuisinières Électriques

Merci...pour votre achat d'un appareil de marque GE!

Enregistrer Votre Appareil : Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux!
http://www.electromenagersge.ca/fr/soutien/enregistrez-votre-electromenager
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.

Pour un manuel complet en anglais et Français visitez • For a full manual in English an French visit
www.electromenagersge.ca
Ou appelez pour commander une copie papier • Or call to order a paper copy • O llame para pedir una copia en papel
1-800-661-1616
Veuillez avoir en main votre numéro de modèle avant d'appeler.

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut résulter en un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

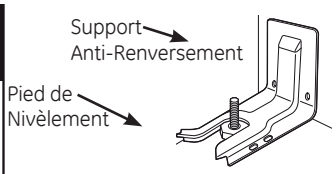
DISPOSITIF ANTI-RENVERSEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Danger de Renversement

Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.
Vérifiez que le support anti-renversement ait été installé et enclenché correctement.
Assurez-vous d'enclencher le support anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée.
Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans le support anti-renversement en place et enclenché.
Le non-respect de ces instructions peut entrainer la mort ou des brulures graves aux enfants et aux adultes.



Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être fixée par un support anti-renversement correctement installé. Voir les instructions d'installation expédiées avec le support pour les détails complets avant de tenter de l'installer.

Pour vérifier si le support est installé et enclenché correctement, vérifiez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement arrière est enclenché dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou panneau de protection peut être enlevé pour faciliter l'inspection. Si une inspection visuelle n'est pas possible, glissez la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support anti-renversement soit fixé fermement au plancher ou au mur, et glissez la cuisinière vers l'arrière pour que le pied de nivellement arrière soit sous le support anti-renversement.
Si votre cuisinière est déplacée pour le nettoyage, entretien ou n'importe quelle raison, soyez certain que le dispositif anti-renversement est réenclenché correctement lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de ces instructions peut entrainer le renversement de la cuisinière et peut entrainer la mort ou des brulures graves aux enfants et aux adultes.
N'enlevez jamais entièrement les pieds de nivellement ou alors la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-renversement.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

295D1698P002 Rev.3 08-20

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utiliser cet appareil seulement pour son usage prévu tel que décrit dans ce manuel.
- Faites installer et mettre à la terre correctement votre cuisinière par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.
- Tout ajustement ou entretien doit être effectué par un installateur qualifié ou un technicien d'entretien. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Avant d'effectuer tout entretien, débranchez la cuisinière 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 ou sans surveillance dans un endroit où un appareil est en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.

  ⚠ ATTENTION: Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière - les enfants grimpant sur le four 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 brulures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les bruleurs de surface chauds ou les éléments chauffants.
  N'utilisez pas de serviette ni tout autre tissu volumineux comme maniques.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la cuisinière avant de la faire fonctionner pour éviter l'ignition.
- Si un élément chauffant, soit sur un bruleur de surface ou dans le four, développe une tache lumineuse ou montre d'autres signes de dommages, n'utilisez pas cette zone de la cuisinière. Une tache lumineuse indique que le bruleur de surface peut tomber en panne et présente un risque potentiel de brulures, d'incendie ou de choc. Éteignez immédiatement l'élément chauffant et faites-le remplacer par un technicien d'entretien qualifié.
- Ne touchez pas les bruleurs de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour bruler bien qu'elles soient de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ni laissez de vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les bruleurs de surface, les superficies à proximité des bruleurs de surface ou n'importe quelle superficie intérieure du four; permettez d'abord un temps suffisant pour le refroidissement. Les surfaces potentiellement chaudes incluent la surface de cuisson, les superficies donnant sur la surface de cuisson, l'ouverture d'évent du four, les surfaces près de l'ouverture et les fentes autour de la porte du four.
- Ne chauffez pas de récipients d'aliments fermés. La pression pourrait augmenter et le récipient pourrait éclater, causant des blessures.
- Évitez d'égratigner ou de percuter les portes en verre, la plaque de cuisson ou les panneaux de commande. Ce faisant peut mener à un bris de verre. Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Un choc, incendie ou des coupures peuvent se produire. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la renverser causant des blessures graves ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES LOIN DE LA CUISINIÈRE

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 dans un four ou près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des maniques, des draps, des revêtements muraux, des rideaux et de l'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements peuvent prendre feu s'ils touchent les surfaces chaudes et causer des brulures graves.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.

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

- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne jamais soulever une poêle enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une poêle enflammée sur un bruleur de surface en la recouvrant entièrement avec un couvercle bien ajusté, une plaque de cuisson ou un plateau plat. Si nécessaire, utilisez un produit chimique multi-usage sec ou un extincteur à mousse.
- S'il y a un feu dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en l'éteignant ou en utilisant un produit chimique multi-usage sec ou un extincteur à mousse.
- S'il y a un feu dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas pour ouvrir la porte. L'introduction d'air frais aux températures d'autonettoyage du four peut mener à un éclat de flammes.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais les bruleurs de surface sans surveillance à feu moyeu ou vif. Les débordements par bouillonnement causent de la fumée et les débordements graisseux peuvent s'enflammer.
- 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 entrainer une ignition des vêtements. Une relation appropriée entre la batterie de cuisine et le bruleur de surface améliorera également l'efficacité.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre/céramique, assurez-vous qu'elle est appropriée pour la surface de cuisson; certaines peuvent brisées à cause de changement soudain de température.
- Pour réduire au maximum la possibilité de brulures, 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.
- Si une surface de cuisson est privée d'électricité pendant qu'un bruleur de surface est ALLUMÉ, le bruleur de surface se remettra en marche dès que l'électricité sera restaurée.

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON RAYONNANTE

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. Nettoyez la surface de cuisson avec précaution – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer des débordements sur une superficie de cuisson chaude, soyez prudent afin d'éviter les brulures de vapeur. Certains nettoyants peuvent causer des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une superficie chaude.

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brulures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- Disposez les grilles du four à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les bruleurs de surface chauds dans le four.
- Ne posez jamais d'ustensiles de cuisson, de pierre à pizza ou de cuisson, ou aucun type de papier d'aluminium ou recouvrement à four dans le fond du four. Ces objets peuvent piéger la chaleur ou fondre, entrainant des dommages au produit et un risque de choc, de fumée ou d'incendie.
- Ne laissez pas d'objets sur la surface de cuisson près de l'évent du four. Les objets peuvent surchauffer entrainant un risque d'incendie ou de brulures.
- Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les objets entreposés dans le feu peuvent prendre feu.

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

La fonction d'autonettoyage fait fonctionner le four à de hautes températures assez pour consumer des résidus d'aliments dans le four. Suivez ces instructions pour un fonctionnement sécuritaire.

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant le programme d'autonettoyage. Gardez les enfants loin du four durant le programme d'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions peut causer des brulures.
- Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, enlevez les poêles, les grilles métalliques brillantes du four et autres ustensiles du four. Seulement les grilles du four recouvertes de porcelaine grise peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autres parties, telles que lèchefrites ou bols.
- Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage,essuyez la graisse et les résidus d'aliments du four. Une quantité excessive de graisse peut prendre feu menant à des dommages par la fumée à votre domicile.
- Si le mode d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation électrique. Faites faire l'entretien par un technicien qualifié.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou bouger le joint de porte.
- N'utilisez pas de nettoyants pour le four. Aucun nettoyant commercial pour le four ou couche protectrice pour four de n'importe quelle sorte devrait être utilisé dans ou autour de n'importe quelle partie du four.
- **IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est extrêmement délicate aux émanations dégagées par n'importe quelle cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage. Déplacez les oiseaux vers une pièce bien ventilée.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE TIROIR-RÉCHAUD / TIROR DE CUISSON (certains modèles)

- Le tiroir-réchaud est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Des bactéries se développeront dans les aliments si la température est inférieure à 60 °C (140 °F). Ne mettez pas d'aliments froids dans le tiroir-réchaud. Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.
- Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le tiroir-réchaud. Le papier d'aluminum est un excellent isolant thermique et retient la chaleur. Il affecte la performance du tiroir et peut présenter un risque d'incendie.

Utiliser La Surface De Cuisson (Seulement modèle PCB915)

NOTE : Tout emballage protecteur doit être enlevé de toutes les parties. Il ne peut être enlevé s'il est cuit dessus.

Surface de Cuisson en Verre Rayonnante

Le cycle du bruleur de surface s'allumera et s'éteindra pour maintenir la position de commande sélectionnée. Ceci est normal.

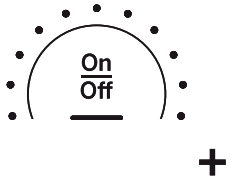
Pour les superficies de surface de cuisson en verre :

Une lumière indicatrice de **SURFACE DE CUISSON CHAUDE** :

- s'allumera lorsque l'élément est chaud au toucher.
- restera allumée même après que l'élément soit éteint.
- restera allumée jusqu'à ce que l'élément soit refroidi à approximativement 150ºF.

Pour Allumer un Bruleur de Surface :

1. Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)**, puis pressez la touche **+** ou **-**.
2. Utilisez la touche **+** ou **-** pour choisir la position de la puissance désirée.
3. Pour les bruleurs de surface doubles et triples, pressez la touche **Burner Size (Taille du Bruleur)** pour sélectionner la taille du bruleur désirée.

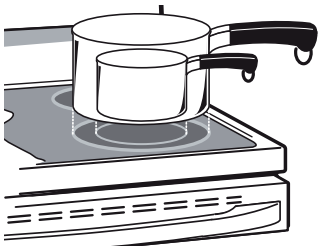


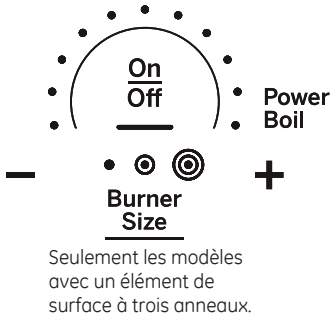
Pour Éteindre un Bruleur de Surface :
Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)**.

NOTE : Une lumière indicatrice de surface ON (ALLUMÉ) luira lorsque n'importe quel bruleur de surface est allumé.

Bruleurs de Surface Doubles et Triples (sur certains modèles)

Le bruleur de surface a 2 ou 3 tailles de cuisson à sélectionner pour ainsi pouvoir associer la taille de l'élément à la taille de la batterie de cuisine que vous utilisez.





Seulement les modèles avec un élément de surface à trois anneaux.

Utiliser la Zone de Réchauffement

⚠ AVERTISSEMENT

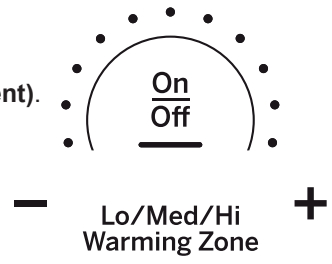
RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE : Les bactéries peuvent se développer dans les aliments à des températures inférieures à 140ºF.

- Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas la position de réchaud pour chauffer des aliments froids.
- N'utilisez pas la position de réchaud pour plus de 2 heures.

Pour Utiliser la Zone de Réchauffement :

1. Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)** de la **Warming Zone (Zone de Réchauffement)**.
2. Utilisez la touche **+** ou **-** pour choisir la position désirée soit Lo/Med/Hi (Doux/Moyen/Vif).

Pour éteindre la Zone de Réchauffement: Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)** de la **Warming Zone (Zone de Réchauffement)**.



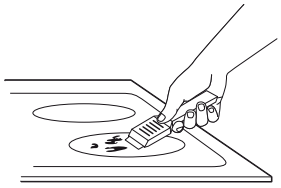
Batterie de Cuisine pour Surface de Cuisson en Verre Rayonnante

Pour une batterie de cuisine recommandée pour être utilisée sur une surface de cuisson en verre, veuillez voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca

Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre

Résidus brulés

- Permettez à la surface de cuisson de refroidir.
- 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 de résidus brulés. Utilisez le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pour enlever tout résidu restant.



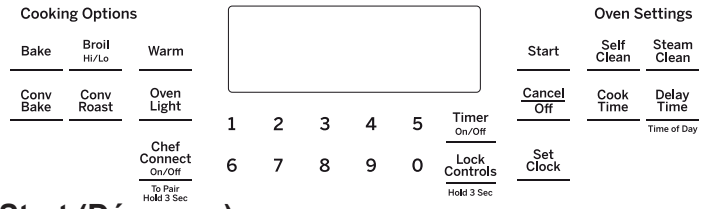
Dégât Collant de Débordement et Plastique Fondu

- 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 à moins que le débordement soit enlevé pendant qu'il est encore chaud.
- 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.

Commandes du Four

Pour les informations complètes à propos des commandes general reference illustration voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca

Référence générale illustration



Start (Démarrer) : Doit être appuyé pour entamer la cuisson, le nettoyage ou une fonction de chronomètre.

Clock (Horloge) : Règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur les touches **9** et **0** et tenez pendant 3 secondes ou appuyez sur la touche **Set Clock (Régler l'Horloge)** (sur certains modèles). Utilisez le pavé numérique pour programmer l'horloge. Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour enregistrer l'heure.

Cook Time (Temps de Cuisson) : Fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Appuyez sur la touche **Cook Time (Temps de Cuisson)**, utilisez le pavé numérique pour programmer un temps de cuisson en heures et minutes, puis appuyez sur **Start (Démarrer)**. Ceci peut être utilisé seulement avec Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson à Convection) et Convection Roast (Rôtir à Convection).

Timer On/Off (Minuterie Allumer/Éteindre) :
Fonctionne comme une minuterie compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer On/Off (Minuterie Allumer/Éteindre)** et le pavé numérique pour programmer le temps en heures et minutes. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. La minuterie compte à rebours est terminée. Pour arrêter la minuterie appuyez sur la touche **Timer On/Off (Minuterie Allumer/Éteindre)**.

Lock Controls (Verrouillage des Commandes) :
Verrouille la commande afin que les touches appuyées ne fassent pas activer les commandes. Appuyez sur et tenez la touche **Lock Controls (Verrouillage des Commandes)** pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. Cancel/Off (Annuler/Éteindre) est toujours actif même lorsque la commande est verrouillée.

Fonctions Spéciales

Pour d'autres fonctions spéciales telles que le mode sabbat, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca

Il y a plusieurs fonctions spéciales différentes sur votre cuisinière. Pour changer les paramètres de ces fonctions spéciales :

- Appuyez sur les touches du four supérieur **Bake (Cuisson)** et **Broil (Griller)** en même temps et tenez jusqu'à ce que le menu des fonctions spéciales s'affiche.
- Utilisez les touches **3** et **8** du pavé numérique pour faire défiler les fonctions spéciales jusqu'à ce que la fonction désirée soit affichée.
- Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour entrer dans le menu des fonctions et faire défiler les options.
- Une fois l'option désirée affichée, appuyez sur la touche **0** pour sauvegarder la position et puis la touche **6** pour quitter le menu.

Ajuster la Température du Four

Cette fonction permet de régler la température de cuisson du four jusqu'à 35°F plus chaude ou 35ºF plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage affecte les modes Bake (Cuisson) et Convection Bake (Cuisson à Convection). Aucun autre mode de cuisson n'est affecté.

Entrez dans le menu des fonctions spéciales comme exposé plus haut. Faites défiler les fonctions. Sur les fours simples, sélectionnez « OFFSEt » (COMPENSATION). Utilisez la touche **3** du pavé numérique pour augmenter la température ajustée ou utilisez la touche **8** du pavé numérique pour diminuer la température ajustée. Sauvegarder et quitter le menu des fonctions spéciales.

Modes de Cuisson et Recommandations

Suivez ces recommandations générales pour de meilleurs résultats. Pour un guide complet de cuisson avec les modes de cuisson recommandés et les positionnements d'aliments, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca

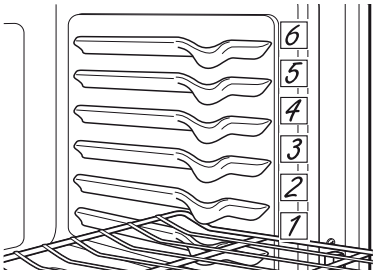
NOTE : Enlevez les grilles inutilisées lorsque vous utilisez le four pour un préchauffage plus rapide, une efficacité améliorée, et une performance optimale.

Bake (Cuisson) : Placez les aliments approximativement au centre du four. Lorsque vous faites cuire sur une seule grille utilisez la position 3 ou 4 pour les fours simples ou pour le four inférieur et la position de la grille 1 pour les fours supérieurs. Lorsque vous faites cuire sur de multiples grilles utilisez les positions 3 et 5. Si vous faites cuire sur de multiples grilles au mode de cuisson traditionnel, changez le positionnement des aliments partiellement durant la cuisson, pour des résultats plus uniformes. Lorsque vous faites cuire de multiples plats assurez -vous qu'il y a de l'espace entre eux.

Convection Bake Multi Rack (Cuisson à Convection Multi-Grilles) : Utilisez ce mode pour cuire sur de multiples grilles. Utilisez les positions 3 et 5 ou 2, 4, et 6. Votre four est équipé de Auto Recipe Conversion (Conversion Automatique des Recettes), il n'est donc pas nécessaire d'ajuster la température lorsque vous utilisez ce mode.

Convection Roast (Rôtir à Convection) : Utilisez ce mode pour rôtir les viandes et légumes. Auto Recipe Conversion (Conversion Automatique des Recettes) ne s'applique pas dans ce mode.

Broil (Griller) : Pour les modèles de four simple et les fours inférieurs grillez toujours avec la porte ouverte. Pour les modèles de four double le grillage dans le four inférieur est recommandé, si vous grillez dans le four supérieur laissez la porte fermée pour une meilleure performance. Pour un meilleur grillage utilisez la position de la grille qui place les aliments plus près de l'élément. Déplacez les aliments vers le bas ou utilisez le mode Broil Lo « Grillage Bas » plus de cuisson/moins de grillage.



Papier d'Aluminium et Revêtement à Four

Le papier d'aluminium peut être utilisé pour attraper les renversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, à plusieurs pouces sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire, et ne couvrez jamais entièrement une grille du four avec du papier d'aluminium. Gardez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2" des parois du four pour permettre une circulation correcte de la chaleur. Ne mettez jamais de papier aluminium sur le fond/plancher du four.

Nettoyer le Four

Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer quelconque partie de la cuisinière. Pour les surfaces non énumérées ici, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca

Nettoyage Manuel

N'utilisez pas de nettoyants à four, nettoyants abrasifs, détergents forts liquides, laine d'acier, tampon à récurer, ou poudres nettoyantes à l'intérieur du four. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou du vinaigre et une solution aqueuse. Rincez avec de l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

Mode d'Autonettoyage

Lisez les Instructions de Sécurité pour le Four Autonettoyant au début de ce manuel avant d'utiliser le Mode d'Autonettoyage. Les grilles autonettoyantes (noires) peuvent rester à l'intérieur du four. Fermez la porte. Si le four est trop chaud, vous ne serez pas capable de démarrer Self Clean (Autonettoyage). Appuyez sur la touche **Self Clean (Autonettoyage)**. Utilisez le pavé numérique pour régler la durée de nettoyage entre 3 et 5 heures et appuyez sur Start (Démarrer). La porte du four verrouillera. Pour un four modérément sale, faites fonctionner un cycle d'autonettoyage de trois heures. Pour un four extrêmement sale, faites fonctionner un cycle d'autonettoyage de 5 heures. Le four s'éteindra lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. La porte ne déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi sous les températures de déverrouillage. Après que le four ait refroidi, essuyez les cendres.

Mode de Nettoyage à la Vapeur (sur certains modèles)

La fonction de nettoyage à la vapeur est pour nettoyer des saletés légères. Pour utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les saletés du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur)** puis appuyez sur Start (Démarrer). La porte du four verrouillera. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à vapeur de 30 minutes. Lorsque le cycle est terminé, épongez l'eau restante et essuyez les parois du four et la porte.

Accessoires

Vous Cherchez Quelque Chose de Plus?
GE offre une variété d'accessoires pour améliorer vos expériences de cuisine et d'entretien!

Pour passer une commande visitez-nous en ligne au :

www.electromenagersge.ca (Canada)
ou appelez au **1-800-661-1616** (Canada)

Les produits suivants et encore plus à un cout supplémentaire : Poêle-Gril, Grilles de Four et Provisions de nettoyage

Résolution de Problèmes

Pour des conseils additionnels de résolution de problèmes, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca

Problème	Cause Possible	Que Faire
Les bruleurs de surface ne fonctionnent pas correctement	**Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.**	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la surface de cuisson sont réglées incorrectement.	Assurez-vous que la commande correcte est réglée pour le bruleur de surface que vous utilisez.
Mon nouveau four ne cuit pas comme mon vieux. Y a-t-il quelque chose qui ne va pas avec le réglage de la température?	**Votre nouveau four a un système de cuisson différent de votre vieux four et par conséquent peut cuire différemment.**	Lors des premières utilisations, suivez attentivement les durées et températures dans vos recettes. Si vous croyez que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température vous-même pour satisfaire vos préférences spécifiques de cuisson. **NOTE :** Ce réglage affecte les températures de Bake (Cuisson); il n'affectera pas Broil (Griller) ou Clean (Nettoyer).
La température du four est trop élevée ou trop basse	**La température du four nécessite un ajustement.**	Voir la section Fonctions Spéciales.
La lumière du four ne fonctionne pas	**L'ampoule est désserrée ou défectueuse.**	Serrez ou remplacez l'ampoule.
	La lumière de fonctionnement de la touche est brisée.	Appelez pour un service d'entretien
Le four ne s'autonettoie pas	**La température est trop élevée pour régler une opération d'autonettoyage.**	Laissez refroidir le four et reréglez les commandes.
	Les commandes du four sont réglées incorrectement.	Voir la section Nettoyer le Four.
Fumée excessive pendant le cycle de nettoyage	**Saleté ou graisse excessive.**	Appuyez sur la touche **Cancel/Off (Annuler/Éteindre)**. Attendez jusqu'à ce que la lumière **LOCKED (VERROUILLÉ)** s'éteigne. Ouvrez les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Essuyez l'excès de saleté et reréglez le cycle de nettoyage.
La porte du four n'ouvre pas après un cycle de nettoyage.	**Le four est trop chaud.**	Laissez le four refroidir sous la temperature de verrouillage.

Merci ... pour votre achat d'un appareil de marque GE!

Enregistrer Votre Appareil : Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux!

http://www.electromenagersge.ca/fr/soutien/enregistrez-votre-electromenager

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 Cuisinière Électrique GE

electromenagersge.ca

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.electromenagersge.ca, ou appelezau 1-800-561-3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle à portez 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 diagnostiques. Ceci donne au technicien en réparation de la manufacture GE la capacité de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide GE 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 GE, veuillez informer votre technicien de ne pas soumettre les données à GE au moment de la réparation.

Pour une période d'un an à partir de la date d'achat d'origine, MC Commercial Inc. fournira quelconque pièce de la cuisinière qui tombe en panne due à un vice des matériaux ou de fabrication. Pendant cette garantie limitée d'un an, MC Commercial Inc. 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 MC Commercial Inc. :

- 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.
- Les dommages à la surface de cuisson en verre causés par l'utilisation de nettoyants excepté les crèmes et tampons nettoyants recommandés.
- Les dommages à la surface de cuisson en verre causés parles débordements endurcis de substances collantes ou plastique fondu qui ne sont pas nettoyés en accord avec les indications dans le manuel complet.
- 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 à la finition, tels que la rouille de surface, la ternissure, ou les petits défauts non rapportés à l'intérieur de 48 heures après la livraison.
- 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.

Si le produit se trouve dans une région où le service par un Agent Autorisé MC Commercial Inc. n'est pas disponible, vous pourriez être responsable d'assumer les frais de déplacement ou vous pourriez être requis d'apporter le produit à un emplacement de Service Autorisé MC Commercial Inc. pour l'entretien.

Garant : MC Commercial Inc. Burlington, ON L7R 5B6

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