



# Electric Radiant Ranges

Thank You! ... for your purchase of a GE Appliances brand appliance.

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

<http://www.geappliances.ca/en/support/register/>

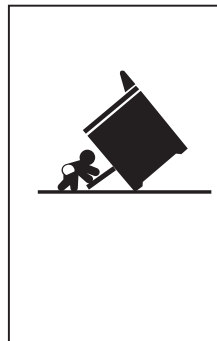
Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

For a full manual in English and French visit  
Pour un manuel complet en anglais et en Français  
[www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca)

## 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.

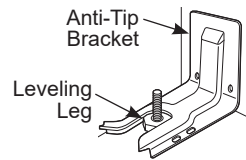
### ANTI-TIP DEVICE



**▲ WARNING**

**Tip-Over Hazard**

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip bracket to the wall or floor.
- Engage the range to the anti-tip bracket by sliding the range back such that the foot is engaged.
- Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.
- Failure to do so 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.

**▲ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## ▲ CAUTION

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

- 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 or warming drawer. 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.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) and [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov). Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- 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 OVEN

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

- Do not store or use flammable materials in an oven, warming drawer, 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.
- 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.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.

## **▲ WARNING** GLASS 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.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Use CERAMA BRYTE® ceramic Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Claning Pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. **NOTE:** Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

## **▲ WARNING** OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep oven vent unobstructed
- Stand away from the range when opening the oven door or warming drawer. 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

# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Using Your New Appliance

**NOTE:** Remove all protective packing before operating the oven.

The full owner's manual for your product includes additional information and cooking guides. Access the manual by searching for your appliance model number at [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca).

### Surface Radiants Units - Knob Models

**▲ WARNING FIRE HAZARD:** Never leave the range unattended with the cooktop on medium or high settings. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

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

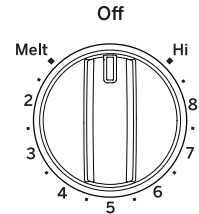
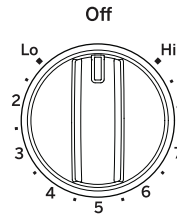
#### How to Set

Push the knob in and turn in either direction to the setting you want. A surface ON indicator light will glow when any surface unit is on.

#### 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.

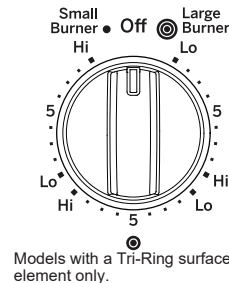
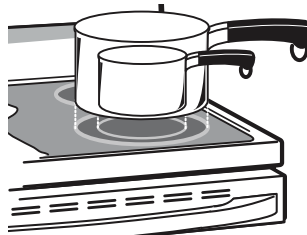
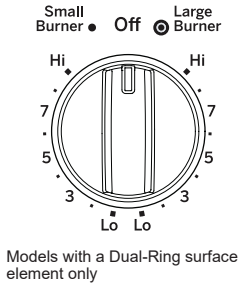


At both OFF and HI the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is maintaining your desired setting. Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.

**Melt** setting (on some models) will melt chocolate or butter.

### Dual and Triple Surface Units and Control Knobs (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.



### Using the Warming Zone (on some models)

**▲ 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.

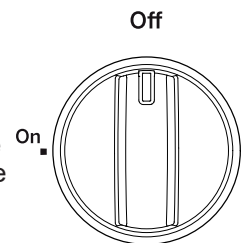
The **WARMING ZONE**, located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food. Placing uncooked or cold food on the **WARMING ZONE** could result in foodborne illness. Turn the control knob to the ON position. For models using the touch pads for warming zone control, see section on "Using the Oven" for additional details.

For best results, all foods on the **WARMING ZONE** should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

The initial temperature, type and amount of food, type of pan, and the time held will affect the quality of the food.

Always use pot holders or oven mitts when removing food from the **WARMING ZONE**, since cookware and plates will be hot.

**NOTE:** The surface warmer will not glow red like the cooking elements.



Warming Zone

# Surface Units - Knob-Free Models

**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.

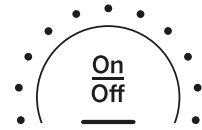
### For glass cooktop surfaces:

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.



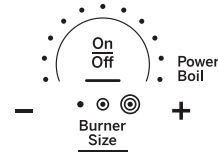
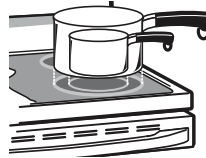
### To Turn Off a Surface Unit:

Touch the **On/Off** pad.



## 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.

## Precision Cooking Probe (some models)

### ▲ WARNING

Follow proper instructions for sous vide cooking to avoid foodborne illness.

The precision cooking probe works with your range to accurately control the temperature of a water bath for sous vide cooking and similar activities. See the full owner's manual at [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca) for details and usage instructions.

## Using the Warming Zone and Warming Drawer (some models)

### ▲ 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.
- Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.

The warming zone is located at the back center of the cooktop.

Turn the warming zone on to a HI, MED, or LOW setting.

A surface on indicator light will illuminate when any surface unit is turned on.

For more details regarding the warming zone and warming drawer, please see full owner's manual at [www.GEAppliances.ca](http://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, see the full owner's manual at [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca).

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

**Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Settings** pad and select **clock**. Follow the instructions to set the clock.

**Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Select the desired cooking mode. Use the number pads to program a baking temperature. Press the **Options** pad and select **Cook Time**. Use the number pad to program cook time in hours and minutes, then press **Start/Enter**. Cook Time is not available with all modes.

**Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and use the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start/Enter** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer** pad.

**Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the desired cooking mode pad. Use the number pads to program a baking temperature. Press the **Options** pad and select **Delay Time**. Use the number pads to program the time of day for the oven to turn on, then press **Start/Enter**. Delay Time is not available with all modes.

## Special Features

---

For other special features such as **Sabbath mode**, please see full owner's manual at [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca).

There are several different special features on your range.

### Adjust the Oven Temperature

This feature allows the oven baking temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects

every cooking mode except broil. Press **Setting** pad and select **Oven Adjustment**. Use the number pad to select more or less heat. Once the adjustment is set, press **Save**.

## Cooking Modes and Recommendations

---

Follow these general recommendations for better results. The modes listed below are not available in all ovens. For a complete list of modes and a cooking guide with recommended rack positions, see the full owner's manual at [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca).

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

**Bake:** Use this mode for general baking on a single rack. Place food in approximately the center of the oven.

**Convection Bake:** Use this mode for baking on multiple racks. 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:** Use this mode for searing foods. Always broil with the door closed. For better searing or browning, place food closer to the broil heater.

**Oven Probe:** Use the probe to bake foods to a precise temperature. For details on proper use see the full owner's manual.

**Additional Modes:** Your oven may have additional specialized cooking modes. Press **Options** to explore and see full owner's manual for details (on some models).

## 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 or lower drawer. Foil can melt and permanently damage the drawer bottom.

## 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](http://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.

# Cleaning the Oven (Cont.)

## 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

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 Appliances offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!**

To place an order visit us online at:

[www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca) (Canada)  
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.com](http://www.GEAppliances.com).

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface units do not work properly or flashing power setting.	Improper cookware being used.	Wrong pan type. Use a magnet to check that cookware is induction-compatible. Use a flat induction-capable pan that meets the minimum size for the element being used. See the Pan Size and Shape section in full owner's manual.
	Pan is too small.	Pan size is below the minimum size for the element. See the Pan Size and Shape section in full owner's manual. Use smaller element.
	Pan not positioned correctly.	Center the pan in the cooking zone.
	Pan is not in full contact with glass surface.	Pan must be flat.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Cooktop controls improperly set.	Check to see that the control is set properly.
	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. <b>NOTE:</b> 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 <b>Cancel/Off</b> pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the <b>LOCKED</b> 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 in Canada for home use within Canada. If the product is located in an area where service by a GE 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 GE Service location. Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs office.

**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.



# Cuisinières à Induction Électrique

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

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

[www.electromenagersge.ca/fr/soutien/enregistrez-votre-electromenager/](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

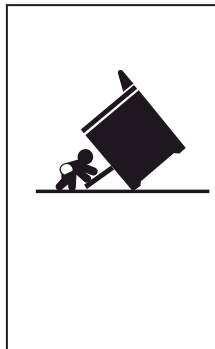
For a full manual in English an French vist

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

## INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

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

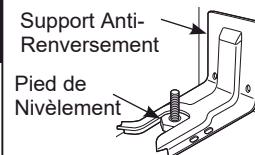
## DISPOSITIF ANTI-RENVERSEMENT



### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Danger de Renversement

- Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.
- Installez le support anti-renversement au mur ou au sol.
- Enclenchez la cuisinière au support anti-renversement en glissant la cuisinière vers l'arrière afin que le pied soit enclenché.
- Réenclenchez le support anti-renversement si la cuisinière a été déplacée.
- Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou aux adultes.



Support Anti-Renversement

Pied de Nivèlement

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 correctement enclenché, vérifiez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivèlement 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 sol ou au mur, et glissez la cuisinière vers l'arrière pour que le pied de nivèlement arrière soit sous le support anti-renversement.

Si votre cuisinière est déplacée pour le nettoyage, l'entretien ou n'importe quelle autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-renversement est correctement réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de ces instructions peut entraîner le renversement de la cuisinière et peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

N'enlevez jamais entièrement les pieds de nivèlement ou alors la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-renversement.

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Cet appareil a été testé et trouvé conforme aux limites pour un appareil numérique de classe B, conformément à la Section 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection satisfaisante contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous forme de fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation précise. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'appareil, l'utilisateur est encouragé à essayer de rectifier l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil sur une prise ou un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.

## LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

# INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

**▲ MISE EN GARDE** Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent être prudentes lorsqu'elles utilisent ou se tiennent près d'un appareil à induction lorsqu'il fonctionne. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est recommandé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque au sujet de votre situation particulière.

- Utilisez 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.

- ▲ MISE EN GARDE** Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière – les enfants grimpaient 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 brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les brûleurs 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 afin d'éviter qu'il ne s'enflamme.
  - Si un élément chauffant, soit sur un brûleur 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 brûleur de surface peut tomber en panne et présente un risque potentiel de brûlures, d'incendie ou de choc. Éteignez immédiatement l'élément chauffant et faites-le remplacer par un technicien d'entretien qualifié.
- Ne touchez pas les brûleurs de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour brûler bien qu'elles soient de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ni ne laissez de vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les brûleurs de surface, les surfaces à proximité des brûleurs de surface ou n'importe quelle surface intérieure du four; permettez d'abord un temps suffisant pour le refroidissement. Les surfaces potentiellement chaudes incluent la surface de cuisson, les surfaces 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.
  - Cuisinez les aliments minutieusement pour aider à protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations sur les températures sécuritaires de cuisson peuvent être trouvées au [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) et [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov). Utilisez un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
  - 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 DU FOUR

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

- N'entrez 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 vêtements 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 brûlures 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 s'enflammer.

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

- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne jamais soulever une poêle enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une poêle enflammée sur un brûleur de surface en la recouvrant entièrement avec un couvercle bien ajusté, une plaque de cuisson ou un plateau. 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 brûleurs de surface sans surveillance à feu moyen 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.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre/céramique, assurez-vous qu'elle est appropriée pour la surface de cuisson; certaines peuvent brisées à cause de changement soudain de température.
- Pour réduire au maximum la possibilité de brûlures, l'ignition de matières inflammables et les renversements, la poignée du récipient doit être tournée vers le centre de la cuisinière sans s'étaler au-dessus des brûleurs de surface avoisinants.
- Lorsque vous préparez des aliments flambés sous la hotte, mettez la hotte en marche.

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

- Soyez prudent lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre de la surface de cuisson conservera la chaleur après que les commandes aient été éteintes.
  - Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson en verre est brisée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
  - Évitez d'égratigner la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson peut être égratignée par des objets tels que couteaux, instruments coupants, bagues ou autres bijoux, et rivets sur les vêtements.
  - Utilisez le Nettoyant pour Surface de Cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et un Tampon Nettoyant CERAMA BRYTE® pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez jusqu'à ce que la surface de cuisson refroidisse et que la lumière indicatrice s'éteigne avant de la nettoyer. Une éponge ou un chiffon mouillé sur une surface chaude peut causer des brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- NOTE :** Les débordements collants sont une exception. Ils doivent être grattés pendant qu'ils sont encore chauds en utilisant une manique et un grattoir. Voir la section Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre pour des instructions détaillées.
- Lisez et suivez toutes les consignes et avertissements sur l'étiquette de la crème nettoyante.

## ▲ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR

- Gardez l'évent du four exempt de toute obstruction.
- 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 brûlures 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 brûleurs 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, entraînant des dommages au produit et un risque de choc électrique, 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 entraînant un risque d'incendie ou de brûlures.
- 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 four 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 les résidus d'aliments dans le four. Suivez ces consignes 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 consignes peut causer des brûlures.
  - Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, enlevez les poêles, les grilles de four métalliques brillantes et autres ustensiles du four. Seulement les grilles de four recouvertes de porcelaine grise peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autres articles, tels 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 à votre domicile par la fumée.
  - 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 froter, 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 quelque partie du four.
- IMPORTANT:** La santé de certains oiseaux est extrêmement délicate aux émanations dégagées par quelque cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage.
- Déplacez les oiseaux vers une pièce bien ventilée.

## LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

# INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

## Utiliser Votre Nouvel Appareil

**NOTE :** Enlevez tout l'emballage protecteur avant de faire fonctionner le four.

Le manuel complet pour votre produit inclus des informations supplémentaires et des guides de cuisson. Accédez au manuel en cherchant le numéro de modèle de votre appareil au [www.electromenagers.ca/fr/](http://www.electromenagers.ca/fr/).

## Bruleurs de Surface - Modèles avec Boutons

**⚠ AVERTISSEMENT** **RISQUE D'INCENDIE:** Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la surface de cuisson à feu moyen ou vif. Gardez les objets inflammables loin de la surface de cuisson. Éteignez toutes les commandes lorsque vous avez terminé de cuisiner. La non-observance de la présente directive peut entraîner un incendie, des blessures graves ou la mort.

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

### Comment régler

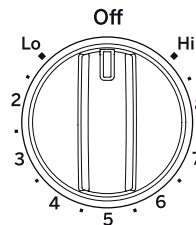
Enfoncez le bouton et tournez dans un sens ou l'autre jusqu'à la position que vous voulez.

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

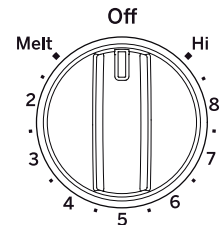
**Pour les superficies de surface de cuisson en verre:**

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 150° F.



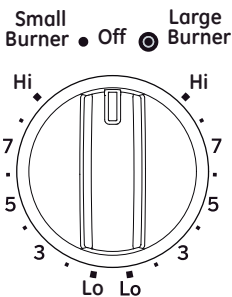
À Off (Éteint) et Hi(Vif) la commande fait un dé clic en position. Vous pouvez entendre de légers bruits de cliquetis pendant la cuisson, indiquant que la commande maintient la position désirée. Assurez-vous de tourner le bouton de commande à OFF (ÉTEINT) lorsque vous avez terminé de cuisiner.



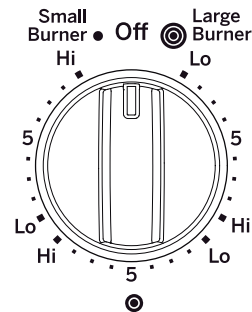
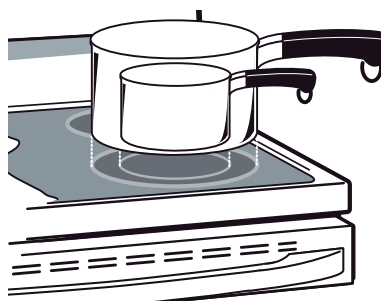
La position **Melt (Fondre)** (sur certains modèles) fera fondre le chocolat et le beurre.

## Bruleurs de Surface Doubles et Triples et Boutons de Commande (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 deux anneaux.



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

## Utiliser la Zone de Réchauffement (sur certains modèles)

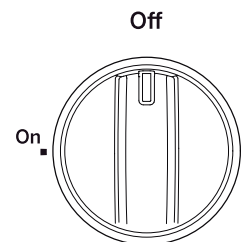
### ⚠ AVERTISSEMENT

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

- 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. La **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, située à l'arrière centre de la surface en verre, gardera chauds à température de service, les aliments cuits. Commencez toujours avec des aliments chauds. Ne pas utiliser pour chauffer des aliments froids. Mettre des aliments crus ou froids sur la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**

Pour de meilleurs résultats, tous les aliments sur la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT** devraient être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium. Lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle devrait être aéré pour permettre à l'humidité de s'échapper. La température initiale, le type et la quantité d'aliments, le type de poêle, et le temps affecteront la qualité des aliments.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous envelez des aliments de la **ZONE DE RÉCHAUFFEMENT**, puisque la batterie de cuisine et les plaques seront chaudes.



# Bruleurs de Surface - Modèles Sans Bouton

**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.

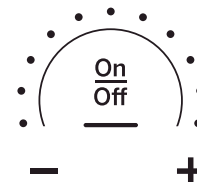
### Pour les superficies de surface de cuisson en verre:

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 150°F.

## 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.

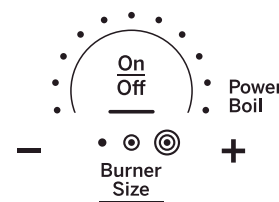
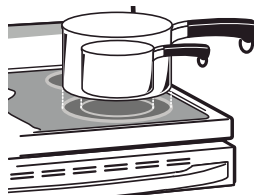


## Pour Éteindre un Bruleur de Surface:

Pressez la touche **On/Off (Allumer/Éteindre)**.

## 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.

## Sonde de Cuisson de Précision (Quelques modèles)

### ⚠ AVERTISSEMENT

Suivez les instructions appropriées pour une cuisson sous vide pour prévenir les maladies d'origine alimentaire. La sonde de cuisson de précision fonctionne avec votre cuisinière pour contrôler précisément la température du bain-marie pour la cuisson sous vide et activités similaires. Voir le guide complet de l'utilisateur au [www.electromenagersge.ca/fr/](http://www.electromenagersge.ca/fr/) pour les détails et instructions d'utilisation.

## Utiliser la Zone de Réchauffement (Quelques modèles)

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

- 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.

La zone de réchauffement est située à l'arrière centre de la surface de cuisson.

Mettez en marche la zone de réchauffement au paramètre HI (VIF), MED (MOYEN), ou LOW (DOUX).

Une lumière indicatrice de surface allumée s'illuminera lorsque quelconque bruleur de surface est allumé.

Pour davantage de détails concernant la zone de réchauffement, veuillez voir le manuel complet au [www.electromenagersge.ca/fr/](http://www.electromenagersge.ca/fr/).

# Nettoyer la Surface de Cuisson en Verre

## Résidus Brulés

- Laissez la surface de cuisson 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 piqûres 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 du four, voir le manuel complet au [www.electromenagersge.ca/fr/](http://www.electromenagersge.ca/fr/).

**Start/Enter (Démarrer/Entrer)** : 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 la touche **Settings (Paramètres)** et sélectionnez horloge. Suivez les instructions pour régler l'horloge.

**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. Sélectionnez le mode de cuisson désiré. Utilisez le pavé numérique pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Cook Time (Temps de Cuisson)**. Utilisez le pavé numérique pour programmer le temps de cuisson en heures et minutes, puis appuyez sur **Start/Enter (Démarrer/Entrer)**. Le temps de cuisson n'est pas disponible avec tous les modes.

**Timer (Minuterie)** : Fonctionne comme une minuterie compte

à rebours. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** et le pavé numérique pour programmer le temps en heures et minutes. Appuyez sur la touche **Start/Enter (Démarrer/Entrer)**. Le four continuera de fonctionner lorsque la minuterie terminera. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**.

**Delay Time (Heure Différée)** : Retarde lorsque le four se mettra en marche. Utilisez ceci pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Appuyez sur la touche du mode de cuisson désiré. Utilisez le pavé numérique pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Delay Time (Heure Différée)**. Utilisez le pavé numérique pour programmer l'heure à laquelle vous désirez que le four se mette en marche, puis appuyez sur **Start/Enter (Démarrer/Entrer)**. L'heure différée n'est pas disponible avec tous les modes.

## Fonctions Spéciales

Pour d'autres fonctions spéciales telles que le mode sabbat, voir le manuel complet au [www.electromenagersge.ca/fr/](http://www.electromenagersge.ca/fr/).

Il y a plusieurs fonctions spéciales différentes sur votre cuisinière.

### Ajuster la Température du Four

Cette fonction permet de régler la température de cuisson du four jusqu'à 35°F plus chaude ou 35°F 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 tous les modes de cuisson sauf le grillage. Appuyez sur la touche **Setting**

**(Paramètre)** et sélectionnez **Oven Adjustment (Réglage du Four)**. Utilisez le pavé numérique pour sélectionner plus ou moins de chaleur. Une fois que le paramètre est réglé, appuyez sur **Save (Sauvegarder)**.

## Modes de Cuisson et Recommandations

Suivez ces recommandations générales pour de meilleurs résultats. Les modes listés ci-dessous ne sont pas disponibles dans tous les fours. Pour une liste complète de modes et un guide de cuisson avec les positions recommandées des grilles, voir le manuel complet au [www.electromenagersge.ca/fr/](http://www.electromenagersge.ca/fr/).

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

**Bake (Cuisson)** : Utilisez ce mode pour une cuisson générale sur une seule grille. Placez les aliments approximativement au centre du four.

**Convection Bake (Cuisson à Convection)** : Utilisez ce mode pour cuire sur de multiples grilles. Votre four est équipé d'une Conversion Automatique des Recettes, donc il n'est pas nécessaire d'ajuster la température lorsque vous utilisez ce mode.

**Convection Roast (Rôti à Convection)** : Utilisez ce mode pour rôti des viandes ou légumes. La Conversion Automatique des Recettes ne s'applique pas à ce mode.

**Broil (Griller)** : Utilisez ce mode pour griller des aliments. Grillez toujours avec la porte fermée. Pour un meilleur grillage ou dorure, placez les aliments plus près de l'élément de grillage.

**Oven Probe (Sonde du Four)** : Utilisez la sonde pour cuire des aliments à une température précise. Pour un meilleur grillage utilisez la position de la grille qui place les aliments plus près de l'élément.

### Additional Modes (Modes Supplémentaires) :

Votre four peut avoir des modes de cuisson spécialisés supplémentaires. Appuyez sur Options pour explorer et voir le manuel complet pour les détails (sur certains modèles).

## 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 empêcher une mauvaise circulation 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/fr/](http://www.electromenagersge.ca/fr/).

### Nettoyage Manuel

N'utilisez pas de nettoyeurs à four, nettoyeurs 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.

# Nettoyer le Four (Suite)

## 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 l'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 3 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 du four.

## Mode de Nettoyage à la Vapeur

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?

### Électroménagers 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/fr/produits/filtres-et-accessoires](http://www.electromenagersge.ca/fr/produits/filtres-et-accessoires) (Canada)  
1.800.661.1616 (Canada)

Les produits suivants et encore plus sont disponibles à un coût 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/fr/](http://www.electromenagersge.ca/fr/).

Problème	Cause Possible	Que Faire
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas correctement ou le paramètre d'alimentation électrique clignote.	Une batterie de cuisine incorrecte est utilisée.	Mauvais type de poêle. Utilisez un aimant pour déterminer si votre batterie de cuisine est compatible avec l'induction. Utilisez une poêle plate compatible avec l'induction qui satisfait la taille minimale pour l'élément étant utilisé. Voir la section Taille et Forme de la Poêle dans le guide complet de l'utilisateur.
	La poêle est trop petite.	La taille de la poêle est en dessous de la taille minimale pour l'élément. Voir la section Taille et Forme de la Poêle dans le guide complet de l'utilisateur. Utilisez un élément plus petit.
	La poêle n'est pas positionnée correctement.	Centrez la poêle dans la zone de cuisson.
	La poêle n'est pas en plein contact avec la surface en verre.	La poêle doit être plate.
	Dans certaines régions, l'électricité (tension) peut être basse.	Couvrez la poêle avec un couvercle jusqu'à ce que la chaleur désirée soit obtenue.
	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 est réglée correctement.	
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. <b>NOTE</b> : 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 desserrée 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 réglez 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 <b>Cancel/Off (Annuler/Éteindre)</b> . Attendez jusqu'à ce que la lumière <b>LOCKED (VERROUILLÉ)</b> s'éteigne. Ouvrez les fenêtres pour débarrasser la pièce de la fumée. Essuyez l'excès de saleté et réglez 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 température 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](http://www.electromenagersge.ca), ou appelez au 1-800-561-3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle à portée de main lorsque vous appelez pour un service d'entretien.

Le service d'entretien de votre appareil peut exiger l'utilisation de port de données intégrées pour les diagnostics. Ceci donne au technicien en réparation de 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 par les 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'inférieur 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 initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par GE. Si vous avez besoin de pièces de rechange, nous vous recommandons de n'utiliser que des pièces d'origine spécifiées de GE. Ces pièces ont été conçues pour fonctionner avec votre appareil et ont été fabriquées et testées afin de répondre aux spécifications de GE. Dans certains États ou province, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

**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.