



Built-In Gas Cooktops

Safety Instructions..... 2-4

Operating Instructions

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

Care and Cleaning

Burners and	
Cooktop Electrodes.....	9
Burner Bases.....	9
Burner Grates.....	10
Burner Head and	
Cap Replacement	10
Control Knobs.....	8
Griddle.....	11
Porcelain Enamel Cooktop.....	8
Shipping Film and Tape.....	8
Stainless Steel Surfaces	8

Troubleshooting Tips 12

Consumer Support

Consumer Support	18
Ownership Registration	
for Customers in	
Canada only	13, 14
Warranty (Canada)	17
Warranty (U.S.)	16

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

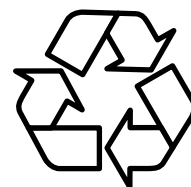
You can find them on a label under the cooktop.

Owner's Manual

CGP350
CGP650
PGP953
PGP959
PGP976
PGP986

In Canada:
www.electromenagersge.ca

Printed in the United States



Printed on
Recycled Paper

49-80636 07-11 GE

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠️ WARNING

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠️ WARNING

IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

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

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

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

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your cooktop installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas cooktop installers or service technicians. Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual.
- Your cooktop is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with LP gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the cooktop gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your cooktop into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use on extension cord with this appliance.
- Before performing any service, unplug the cooktop or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the cooktop before operating to prevent ignition of these materials.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store items of interest to children above a cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Be careful not to touch hot surfaces of the cooktop. Potentially hot surfaces include burners, grates, cooktop.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

- Do not store or use flammable materials near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Avoid storing commonly used items in cabinets above the range and be careful when reaching over the range. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

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

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

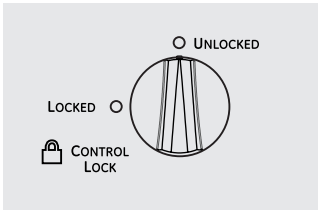
⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok with a round metal support ring. the ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- When disabling **Control Lockout**, make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

Using the cooktop burners.

GEAppliances.com

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

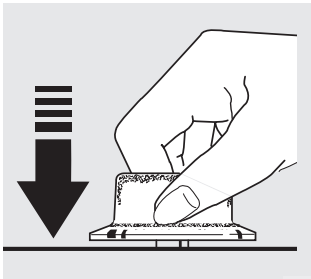


Control Lock

To lock the cooktop and prevent unwanted use, turn the control lock knob counterclockwise to **LOCKED**. An indicator light will glow to show that the cooktop is locked.

When locked, the cooktop will sound if any control knob is set to any position other than **OFF**.

To unlock, turn the control lock knob to **UNLOCKED**.



How to Light a Burner

Make sure the control lock knob is in the **UNLOCKED** position and all 3 grates are installed.

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

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

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

■ In case of a power failure, you can light the burners with a match. Hold a lit match to the burner; then push in and turn the control knob to the **LITE** position. Use extreme caution when lighting burners this way. Burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

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

■ Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

Sealed Gas Burners

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

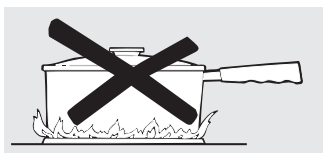
The medium (left and right front or left front and rear) and the large (right front) burners (on some models) are the general-purpose burners that can be turned down from **HI** to **LO** to suit a wide range of cooking needs.

PowerBoil™ Burner

The extra large center burner has special **PowerBoil™** settings. This feature should only be used with cookware 12" or larger in diameter, and flames should never be allowed to extend up the sides of the cookware. This feature is designed to quickly bring large amounts of

liquid in pots 12" or larger in diameter to a boil. The tri-ring burner (on some models) can also be turned down to **LO** for a very low simmer setting.

Using the cooktop burners.



How to Select Flame Size

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

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

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



Use a flat-bottomed wok.

Wok This Way

We recommend that you use a 14-inch or smaller flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

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

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



Cookware

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

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

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

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

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

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

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the burner.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.



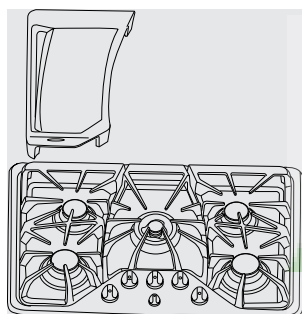
Your preseasoned griddle (on some models) provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE: Your griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.

NOTE: Do not clean the griddle in the self-cleaning oven.

WARNING Fire Hazard

- Food should be cooked on the griddle using the griddle control knob in the griddle zone only. This operates the front and rear burners at the correct heat settings. Operating the front or rear burners separately may result in high griddle temperatures that could ignite food.
- Use care when cooking greasy foods. Spilled grease may result in fire.
- Never place or store any items on the griddle, even when it is not in use. Heat from surrounding burners can heat the griddle and may result in fire.
- Place and remove the griddle only when all grates and griddle are cool and all surface units are turned OFF.



How to Insert the Griddle

This griddle can only be used with the left rear and front burners. To insert the griddle, remove the left grate and place the griddle legs on top of the black rubber bumpers.

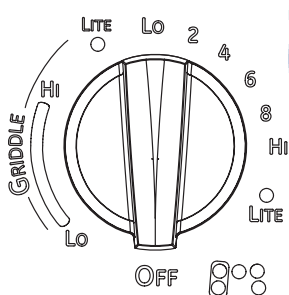
How to Light the Griddle Burners

Make sure the control knob is in the **UNLOCKED** position and the griddle is installed.

Push the control knob corresponding to the left rear burner down and turn counter-clockwise to the first **LITE** position. After the left rear burner ignites, turn the knob to the second **LITE** position. Once the left front

burner ignites, turn the knob in the **GRIDDLE** control zone to adjust the flames uniformly.

- Be sure to turn the control knob to **OFF** when finished cooking
- Only use the zone marked **GRIDDLE** when the griddle is installed.



Using the Griddle

Most griddled foods require cooking on a preheated surface. Preheat griddle according to this guide, then switch to the desired cook setting.

- Do not use oil on the griddle for extended lengths of time. Permanent staining and/or craze lines on the surface could result.
- **Do not overheat the griddle.** Leaving the griddle burner on at HI for an extended amount of time without food can damage the griddle.
- Do not use serrated or dull knives to cut foods on griddle.

Preseasoned Griddle for Models PGP959, PGP986, CGP350, CGP650

Type of Food	Preheat Conditions	Cook Setting
Warming Tortillas	none	Med-Low
Pancakes	Hi - 6 min.	Med
Hamburgers	Med-Hi - 5 min.	Med-Hi
Breakfast Sausage Links	Med - 5 min.	Med
Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese)	Hi 4 min.	Med

NOTE: Griddle settings may need to be adjusted if the griddle is used for an extended time.

Care and cleaning of the cooktop.

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

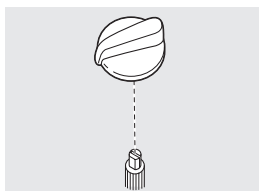
How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the

adhesive left from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: The adhesive must be removed from all parts before using the cooktop. It cannot be removed if it is baked on.



Pull the knob straight up off the stem.

Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs in the **OFF** position to ensure proper placement.

Porcelain Enamel Surfaces (on some models)

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

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

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

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

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

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

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

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

Cleaning Instructions:

1. Remove grates.
2. Wash using warm, soapy water:
Wet soft cloth or paper towel (avoid using excessive water).
Wipe the surface in the direction of the grain (following the steel lines).
Rinse and wring out a soft cloth or paper towel and dry the range.

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

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

DO NOT USE for cooktop or stainless steel parts cleaning:

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

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center 800.626.2002 (U.S.)
800.661.1616 (Canada)

GEAppliances.com (U.S.)
www.GEAppliances.ca (Canada)

CAUTION:

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

Burner Caps and Heads

Turn all controls off before removing burner parts.

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

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

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

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

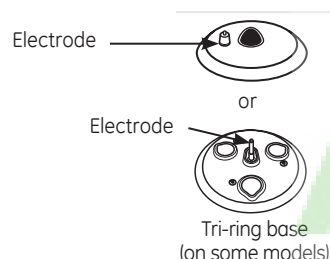
Use a sewing needle or twist tie to unclog the small holes in the burner head, if required.

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

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

NOTES:

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



Burner Bases

The burner bases can not be removed for cleaning.

To clean the burner bases, refer to the *Porcelain Enamel Surfaces* or *Stainless Steel Surfaces* section, depending on your model.

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

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

Cooktop Electrode

Clean this metal part



Do not clean this white ceramic part with an emery board

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

Electrodes

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

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

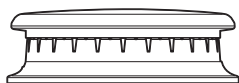
Make sure that the white ceramic electrodes in the cooktop are clear of soil and dry. Clean the metal part of the electrode with a soft cloth.

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

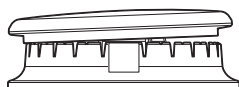
Before reassembling the surface burners, push down on each of the white ceramic electrodes to make sure they are pressed against the burner bases.

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

Care and cleaning of the cooktop.



Burner cap properly seated

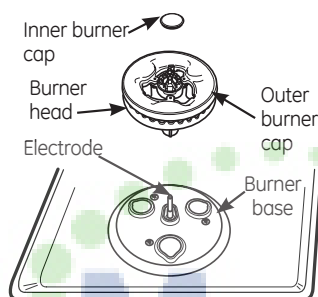
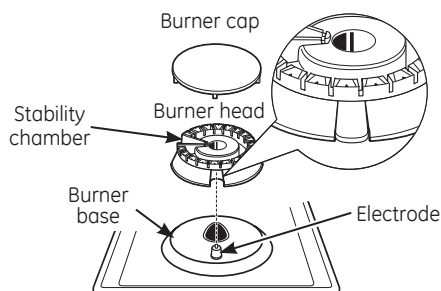


Burner cap not properly seated

Burner Head and Cap Replacement

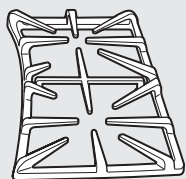
Replace the burner head onto the burner base, making sure that the head is properly oriented over the burner base and the electrode. Make sure to place the correct burner head on the correct burner base and that the burner head sits level on the burner base. The burner heads are not interchangeable.

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



Tri-Ring Burner

PGP986, CGP650, PGP963, CGP350
(Center burner only)



Appearance may vary.

Burner Grates

Your range has three professional-style grates. These grates are position-specific. For maximum stability, these grates should only be used in their proper position.

Cleaning Grates - Soap and Water

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

Cleaning Grates—Self-Clean Oven

To get rid of burned-on food, you may use the self-clean cycle of your oven if your oven has self-clean racks. Remove any burnt-on food particles prior to placing the grates in the oven.

NOTE: Use caution when removing the grates from the oven after the self-clean cycle has ended. The grates may still be hot.

For heavily-soiled grates, you may notice some white ash on the grate. Wipe it off with a damp cloth after the grate cools. If white spots remain, remove them with a soap-filled scouring pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

Cleaning Grates—Dishwasher

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

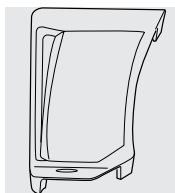
Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

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

Support Bumpers

If one or more of the circular silicone grate support bumpers in the cooktop are missing or damaged, replacement parts can be obtained by calling 1.800.GE.CARES.

To insert the new bumpers, simply insert the cone shaped end and push down while gently twisting or rocking the bumper.



Cast-Iron Griddle (on PGP986, CGP650, PGP959, CBP350 Models)

- Rinse with hot water (do not use soap), and dry thoroughly.
- Before cooking, prepare the surface with cooking spray or vegetable oil.
- After cooking, clean the griddle with a stiff brush and hot water. Using soap is not recommended and harsh detergents should never be used.
- Towel dry immediately and apply a light coat of cooking spray or vegetable oil while the griddle is hot.
- Store in a cool, dry place.
- Do not wash in the dishwasher.

Griddle Precautions

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent "baked on" food soil.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle as soon as it is cool. Clean with hot soapy water.
- Do not place griddle in the microwave.
- Always turn off all surface burners before removing the griddle. Use caution when handling a hot griddle.

NOTE: Do not clean the griddle in the self-cleaning oven.



Before you call for service...



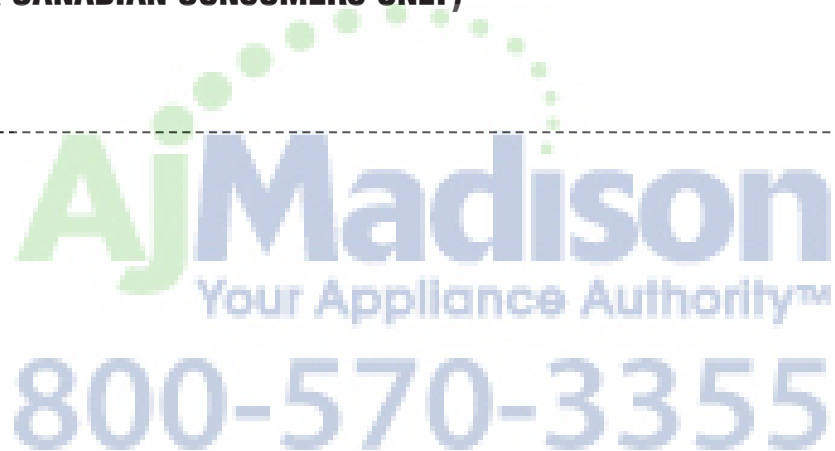
Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on these pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Burners have yellow or yellow-tipped flames	The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.	Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like A, call for service. Normal burner flames should look like B or C, depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.  A–Yellow flames Call for service  B–Yellow tips on outer cones Normal for LP gas  C–Soft blue flames Normal for natural gas
Control knobs will not turn	Knob isn't pushed down.	To turn from the OFF position, push the knob down and then turn.
Burners do not light	Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your cooktop.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	See the <i>Care and cleaning of the cooktop</i> section.
	The electrodes under the burners are soiled.	See the <i>Care and cleaning of the cooktop</i> section.
	The white ceramic electrodes are not securely seated under the burners.	See the <i>Care and cleaning of the cooktop</i> section.
	Cooktop is locked.	Unlock the cooktop. See the <i>Using the cooktop burners</i> section.
	The igniter hole (on some models) is plugged.	See the <i>Care and cleaning of the cooktop</i> section.
Ticking sound of igniter persists after burner lights	Control knob is still in the LITE position.	- Turn the knob out of the LITE position to the desired setting. - Turn the burner off and relight. If ticking is still present, call for service.
Burner flames very large or yellow	Improper air to gas ratio.	If cooktop is connected to LP gas, check all steps in the Installation Instructions that came with your cooktop.
Cooktop makes sound when a control knob is turned on	The cooktop is locked (on some models).	Turn the control lock knob to UNLOCKED.

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

**OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1**

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)





For Canadian
Customers



Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: ENREGISTREMENT SUR INTERNET À :		www.geappliances.ca		MAIL TO: POSTER À :		P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1	
☐ MR./M ☐ MRS./MME. ☐ MISS/MLLE. ☐ MS.		FIRST NAME / PRÉNOM		LAST NAME / NOM			
STREET NO / N° RUE		STREET NAME / RUE				APT. NO / APP. / RR#	
CITY / VILLE				PROVINCE		POSTAL CODE / POSTAL	
AREA CODE / IND. RÉG.		TELEPHONE		E-MAIL			
DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?				YES / OUI ☐ NO / NON ☐		IF YES / SI OUI: EXPIRATION Y/A M D/J	
NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND				MODEL / MODÈLE			
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J		CORRESPONDENCE CORRESPONDANCE		☐ ENGLISH ☐ FRANÇAIS		SERIAL / SÉRIE	
☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product. ☐ Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.							

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355



GE Gas Cooktop Warranty. (For Customers in the United States)



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

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

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year From the date of the original purchase	Any part of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty , GE will also provide, free of charge , all labor and related service costs to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:	
■ Service trips to your home to teach you how to use the product. ■ Improper installation, delivery or maintenance. ■ Product damage or failure of the product if it is abused, misused, modified, used for other than the intended purpose, or used commercially. ■ Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.	■ Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God. ■ Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance. ■ Damage caused after delivery. ■ Product not accessible to provide required service.

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

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. 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 for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states 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 state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Gas Cooktop Warranty. (For Customers in Canada)



All warranty service provided by our Factory Service Centres or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at www.GEAppliances.ca or call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

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

For The Period Of: Mabe Will Replace:

One Year
From the date of the original purchase

Any part of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, Mabe will also provide, **free of charge**, all labor and related service costs to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

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

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

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

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

**Warrantor: Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario**

Consumer Support.



GE Appliances Website

In the U.S.: **GEAppliances.com**

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line. **In Canada: www.GEAppliances.ca**



Schedule Service

In the U.S.: **GEAppliances.com**

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

In Canada, call 1.800.561.3344



Real Life Design Studio

In the U.S.: **GEAppliances.com**

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

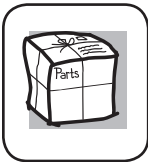
In Canada, contact: Manager, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Extended Warranties

In the U.S.: **GEAppliances.com**

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires. **In Canada, call 1.888.261.2133**



Parts and Accessories

In the U.S.: **GEAppliances.com**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Customers **in Canada** should consult the yellow pages for the nearest Mabe service center, or call 1.800.661.1616.



Contact Us

In the U.S.: **GEAppliances.com**

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

In Canada: www.GEAppliances.ca, or write to: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Register Your Appliance

In the U.S.: **GEAppliances.com**

Register your new appliance on-line—at your convenience! 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 preprinted registration card included in the packing material. **In Canada: www.GEAppliances.ca**



Plaque de Cuisson À Gaz

Instructions de sécurité 2-4

Instructions de fonctionnement

Verrouillage des contrôles	5
Casseroles	6
Taille de la flamme	6
Plaque chauffante	7
Comment allumer un brûleur	5
Brûleur PowerBoil™	7
Brûleurs au gaz scellés	5
Comment allumer les brûleurs de la plaque chauffante	5

Entretien et nettoyage

Brûleurs et électrodes de la plaque de cuisson	9
Bases de brûleur	9
Grilles de brûleur	10
Remplacement de la tête et du Capuchon de brûleur	10
Boutons de commande	8
Plaque en fonte	11
Plaques avec porcelaine émaillée	8
Film et ruban adhésif d'expédition	8
Surfaces en acier inoxydable	8

Dépannage 12

Soutien au consommateur

Soutien au consommateur	14
Garantie	13

**Transcrivez les numéros
de modèle et de série ici :**

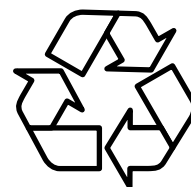
Modèle # _____

Série # _____

Vous les trouverez sur une
étiquette apposée sous la
plaque.

Manuel du propriétaire

CGP350
CGP650
PGP953
PGP959
PGP976
PGP986



Imprimé sur
le papier réutilisé

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

⚠️ AVERTISSEMENT

Si vous ne suivez pas exactement les informations communiquées dans ce manuel, un incendie ou une explosion peut se produire entraînant des dommages à votre propriété, des blessures corporelles ou même la mort.

- Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres combustibles à proximité de cet appareil ou tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ L'ODEUR DE GAZ**
 - Ne pas tenter d'allumer tout autre appareil.
 - Ne pas toucher tout interrupteur électrique; ne pas utiliser le téléphone dans votre résidence.
 - **Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre les instructions du fournisseur.**
 - Si vous ne pouvez pas rejoindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.
- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un spécialiste qualifié, une compagnie assurant l'entretien de ce type d'appareil ou par le fournisseur de gaz.

⚠️ AVERTISSEMENT

AVIS IMPORTANT SUR LA SÉCURITÉ

Le décret de la Californie sur la consommation d'eau de table et l'application des règles sur les produits toxiques exige que le gouverneur de cet état publie une liste des substances connues pour causer le cancer, des malformations à la naissance et autres dommages du même type. Ce décret exige que les fabricants avertissent leur clientèle quant à leur exposition potentielle à ces produits.

Les appareils fonctionnant au gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, soit le benzène, l'oxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie qui sont causées principalement par la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz LP. Le bon réglage des brûleurs indiqué par une flamme de couleur plutôt qu'une flamme jaune minimisera une combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être réduite par l'ouverture d'une fenêtre, l'utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte.

⚠️ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠️ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet appareil pour réchauffer votre maison. Si vous le faites, vous risquez d'occasionner un empoisonnement par monoxyde de carbone et de surchauffer la plaque de cuisson.

- N'utilisez cet appareil qu'aux fins prévues décrites dans ce manuel d'utilisation.
- Assurez-vous que votre plaque de cuisson est correctement montée et mise à la terre par un installateur qualifié conformément aux instructions de montage. Tout réglage et service doivent être exécutés par un installateur de plaques de cuisson à gaz ou un technicien qualifié. Ne pas tenter de réparer ou de remplacer toute pièce de votre plaque de cuisson excepté si une telle intervention est spécifiquement recommandée dans ce manuel.
- A son expédition de l'usine, votre table de cuisson est réglée pour une utilisation avec du gaz naturel. Elle peut être convertie pour une utilisation avec du gaz propane liquide. S'ils sont nécessaires, ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié en conformité les codes locaux et en suivant les instructions d'installation. L'agence chargée de cette conversion en est responsable.
- Demander à l'installateur d'indiquer où se trouve le robinet de fermeture de la plaque de cuisson et si nécessaire, comment le fermer.
- Brancher votre plaque de cuisson sur une prise de 120 volts avec mise à la terre uniquement. Ne pas couper la troisième broche de mise à la terre de la prise. En cas de doute sur la mise à la terre du circuit d'alimentation électrique du domicile, il vous appartient et vous êtes dans l'obligation de faire remplacer une prise sans mise à la terre par une prise à trois broches avec mise à la terre conformément au code sur la sécurité des installations électriques. Ne pas utiliser un fil de rallonge avec cet appareil.
- Avant d'en faire l'entretien, veuillez débrancher la surface de cuisson ou la mettre hors tension en enlevant le fusible ou en ouvrant le disjoncteur.
- Assurez-vous que la surface de cuisson est exempte de tout matériel d'emballage avant de l'allumer pour éviter que ces emballages ne s'enflamment.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans les zones où un appareil électroménager est en cours d'utilisation. Ne laissez jamais un enfant grimper, s'asseoir ou se mettre debout sur une partie de l'appareil.
- Ne rangez pas d'objets pouvant susciter l'intérêt des enfants au dessus de la surface de cuisson – en grimpant sur la surface de cuisson pour attraper ces objets, les enfants pourraient être sérieusement blessés.
- Utilisez des poignées sèches – des poignées humides ou mouillées sur une surface chaude peuvent provoquer des brûlures par la vapeur dégagée. Ne laissez pas la poignée entrer en contact avec les brûleurs, les grilles ou les éléments chauffants du four. N'utilisez pas de serviette ni aucun autre linge épais à la place d'une poignée.
- Attention à ne pas toucher les surfaces chaudes de la plaque de cuisson. Les surfaces potentiellement chaudes incluent les brûleurs, les grilles et la plaque de cuisson.
- Ne faites pas chauffer de contenants alimentaires fermés. La pression qui s'accumule pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- Cuire les viandes et la volaille complètement. La température INTERNE de la viande doit être au moins 71°C (160°F) et la température INTERNE de la volaille doit être au moins 82°C (180°F). Habituellement, la cuisson à ces températures prévient les empoisonnements alimentaires.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

⚠ AVERTISSEMENT GARDEZ LES ARTICLES INFLAMMABLES A L'ÉCART DE LA SURFACE DE CUISSON.

- Ne stockez pas ou n'utilisez pas de matériaux inflammables à proximité de la plaque de cuisson, y compris du papier, du plastique, des poignées, du linge de maison, des revêtements muraux, des rideaux, des tentures et de l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez cet appareil. Évitez de stocker des éléments couramment utilisés dans les armoires au-dessus de la cuisinière et soyez prudent lorsque vous vous penchez au dessus de la surface de cuisson. Les vêtements à proximité des surfaces chaudes ou des brûleurs peuvent s'enflammer et provoquer de graves brûlures.
- Les matières grasses de cuisson ou autres matières inflammables ne doivent pas s'accumuler sur ou autour de la surface de cuisson. Les traces de graisse sur la table de cuisson peuvent s'enflammer.
- Nettoyez régulièrement les hottes de ventilation. Ne laissez pas les graisses s'accumuler dans la hotte ou sur le filtre.

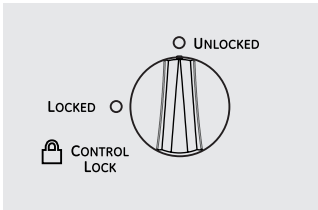
⚠ AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES POUR ÉVITER TOUTE BLESSURE OU LA PROPAGATION DE L'INCENDIE:

- N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Ne déplacez jamais une casserole en feu. Mettez toutes les commandes sur OFF. Éteignez une casserole enflammée sur un brûleur en couvrant complètement la casserole avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Si nécessaire, utilisez un extincteur multi-usage à poudre ou à mousse.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ D'UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON.

- Ne laissez jamais les brûleurs de la surface de cuisson sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une flamme moyenne ou élevée. Les aliments, surtout les aliments gras, peuvent s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager aux placards environnants.
- Ne laissez jamais une huile chauffée sans surveillance. Si vous surchauffez de l'huile au-delà de la température d'émanation de fumée, elle pourrait s'enflammer et l'incendie pourrait se propager aux placards environnants. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter des débordements d'huile et un incendie, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments. Évitez de faire frire des aliments surgelés recouverts d'une quantité excessive de glace.
- Utilisez la bonne taille de récipient et évitez d'utiliser des ustensiles instables ou facilement renversés. Sélectionnez des récipients adaptés à la taille du brûleur. Les flammes du brûleur doivent être adaptées à la taille du récipient de sorte qu'elles ne dépassent pas le fond du récipient. Des flammes trop importantes peuvent être dangereuses.
- Toujours utiliser la position LITE (allumage) lors de l'allumage des brûleurs et s'assurer que les brûleurs se sont allumés.
- Lors de l'utilisation de récipients en verre / en céramique, assurez-vous qu'ils sont adaptés à la cuisson sur brûleurs, certains pourraient se casser en raison du changement brusque de température.
- Afin de minimiser le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement, la poignée d'un récipient doit être tournée vers le centre de la cuisinière sans dépasser au-dessus des brûleurs à proximité.
- Lorsque vous préparez des plats flambés sous la hotte, faites fonctionner le ventilateur.
- N'utilisez pas de wok avec un support métallique rond. Cet anneau peut accumuler la chaleur et empêcher l'arrivée d'air au brûleur qui pourrait alors dégager du monoxyde de carbone.
- Ne tentez pas de soulever la surface de cuisson. Ceci pourrait endommager le tuyau d'alimentation en gaz des brûleurs de surface entraînant une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- Lorsque vous désactivez le verrouillage des commandes, assurez-vous que les commandes de la surface de cuisson sont mis sur la position OFF. Ceci permettra d'éviter des flux de gaz imprévus vers les brûleurs.
- N'utilisez pas de feuilles d'aluminium pour couvrir les grilles ou une partie quelconque de la table de cuisson. Sinon, l'on risque un empoisonnement au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de cuisson ou un incendie.

Tout au long de ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier d'un modèle à l'autre.

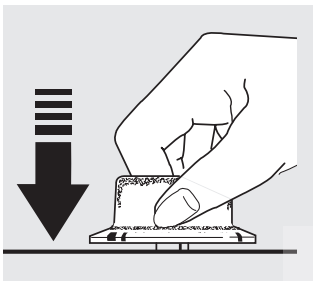


Verrouillage des contrôles

Pour verrouiller la plaque de cuisson et prévenir une utilisation non voulue, tournez le bouton de verrouillage des contrôles dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre en position **LOCKED** (libérés). Un voyant lumineux s'allume pour indiquer le verrouillage de la plaque de cuisson.

Quand elle est verrouillée, la plaque de cuisson fait un bruit si un bouton de commande est mis en position autre que **OFF** (arrêt).

Pour déverrouiller, tournez le bouton de verrouillage des contrôles en position **UNLOCKED** (libérés).



Comment allumer un brûleur

Assurez-vous que le bouton de verrouillage des commandes est sur la position **UNLOCKED** (déverrouillée) et que les trois grilles sont installées correctement.

Les brûleurs de votre plaque sont allumés électriquement, éliminant ainsi la nécessité d'avoir une flamme témoin constamment allumée.

Poussez le bouton de commande et le tournez dans le sens anti-horaire sur la position **LITE** (allumage). Après l'allumage du brûleur, tournez le bouton pour régler la taille de la flamme. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'au maximum de sa course sur la position **OFF** (arrêt).

□ Vérifiez que le brûleur que vous voulez utiliser est celui que vous avez allumé.

■ Assurez-vous de placer le bouton sur **OFF** (arrêt) après la fin de la cuisson.

■ En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec une allumette. Tenir une allumette allumée proche du brûleur puis pousser le bouton de commande et le placer sur la position **LITE** (allumage). Faire très attention lorsque vous allumez les brûleurs de cette façon. Les brûleurs en cours de fonctionnement lorsque la panne de courant survient continuent à fonctionner normalement.

■ Ne pas utiliser le brûleur longtemps sans qu'il y ait de casserole sur la grille. La finition de la grille peut s'écailler sans la présence d'une casserole pour absorber la chaleur.

■ Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant d'y poser la main, des mitaines de four, des chiffons ou tout autre matériau.

Brûleurs au gaz scellés

Le plus petit brûleur à l'arrière droit (sur tous les modèles) et le brûleur arrière gauche (sur certains modèles) sont les brûleurs de mijotage. Vous pouvez diminuer la taille des flammes de ces brûleurs sur la position **LO** pour un réglage très bas. Cela permet une température précise de cuisson pour les aliments délicats comme les sauces ou les aliments qui nécessitent une température basse et une longue durée de cuisson.

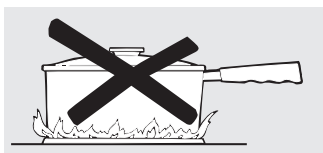
Le brûleur moyen (avant gauche et droit ou arrière et avant gauche) et les grands brûleurs (avant gauche) (sur certains modèles) sont des brûleurs tous usages, qui peuvent passer d'une position **HI** (élevée) à une position **LO** (basse) pour s'adapter à la cuisson d'une vaste gamme d'aliments.

Brûleur PowerBoil™

Le brûleur extra grand a un réglage spécial **PowerBoil™** (sur-bouillonnement). Vous ne pouvez utiliser cette caractéristique qu'avec des ustensiles de cuisine d'au moins 30.5 cm (12 po) de diamètre, et vous ne devez jamais permettre aux flammes de dépasser les côtés de l'ustensile de cuisine. Cette caractéristique est conçue

pour faire bouillir rapidement de grandes quantités de liquide dans des casseroles d'au moins 30.5 cm (12 po) de diamètre. Il est également possible de diminuer la taille des flammes du brûleur triple (sur certains modèles) sur la position **LO** pour un mijotage à basse température.

Utilisation des brûleurs de la plaque de cuisson.



Comment choisir la taille de la flamme

Afin de sécuriser l'utilisation des casseroles, ne jamais laisser la flamme dépasser les parois de celles-ci.

Lorsque vous réduisez la chaleur, surveillez la flamme et non le bouton de commande. La taille de la flamme d'un brûleur à gaz doit correspondre au type de casserole que vous utilisez.

Toute flamme qui dépasse le fond de la casserole est gâchée et ne fait que réchauffer la poignée.



Utiliser un Wok à fond plat.

Cuisez avec un Wok comme suit

Nous vous recommandons d'utiliser un wok à fond plat de 36 cm (14 po) ou plus petit. Ces woks sont vendus par votre détaillant local.

Vous ne pouvez utiliser qu'un wok à fond plat. Assurez-vous que le bas du wok repose bien horizontalement sur la grille.

N'utilisez jamais une bague de soutien de wok. Si vous mettez la bague sur le brûleur ou la grille, vous pouvez occasionner un mauvais fonctionnement du brûleur et une augmentation du niveau de gaz CO au-dessus des normes permises. Cela peut être dangereux pour votre santé.



Casseroles

En aluminium : Les casseroles de dimensions moyennes sont recommandées compte tenu du fait qu'elles se réchauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans les casseroles en aluminium. Utiliser un poêlon avec un couvercle bien ajusté lorsque la cuisson est faite avec une quantité minimale d'eau.

En métal émaillé : Sous certaines conditions, l'émail de certaines casseroles peut fondre. Suivre les recommandations du fabricant pour la méthode de cuisson à suivre.

Verre : Il existe deux types de casseroles en verre : celles pour utilisation dans un four seulement et celles pour la cuisson sur plaque (casseroles, pots à café et à thé). Le verre conduit la chaleur très lentement.

En fonte : Si réchauffées lentement, la plupart des casseroles en fonte donnent des résultats satisfaisants.

En verre céramique insensible à la chaleur : Ce type d'ustensiles peut être utilisé pour cuisson soit au four, soit en surface. Il conduit la chaleur et se refroidit très lentement. Vérifier les instructions du fabricant pour s'assurer qu'il est possible d'utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson à gaz.

En acier inoxydable : Les propriétés de chauffage de ce métal sont médiocres. Habituellement, il est combiné avec du cuivre, de l'aluminium ou avec d'autres métaux pour améliorer la répartition de chaleur. Les casseroles en alliage de métaux se comportent de manière satisfaisante si elles sont utilisées avec une chaleur moyenne comme le fabricant le recommande.

Renseignements pratiques de mise en conserve à la maison

Assurez-vous que l'ustensile de mise en conserve se trouve bien au centre du brûleur.

Pour prévenir toute brûlure de vapeur ou de chaleur, faites attention quand vous mettez en conserve.

Utiliser des recettes et des procédures de sources réputées. Vous les trouverez en vous adressant à des fabricants comme Ball® et Kerr® et aux services de publications du ministère de l'agriculture.

Utilisation de la plaque chauffante

(uniquement sur les modèles PGP986, CGP50, PGP959 et CGP350)

www.electromenagersge.ca



Votre plaque chauffante prétraitée (sur certains modèles) fournit une surface de cuisson extra-large pour la cuisson des viandes, des crêpes ou autres aliments habituellement préparés dans une poêle ou une sauteuse.

REMARQUE : Votre plaque chauffante va se décolorer au fil du temps en développant une surface renforcée.

REMARQUE : Ne nettoyez pas la plaque dans le four autonettoyant.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

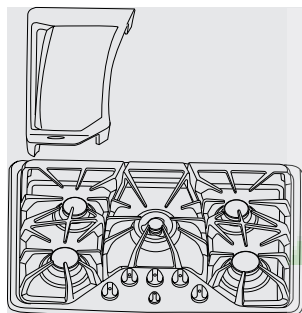
- Les aliments doivent être cuisinés sur la plaque chauffante en utilisant le bouton de commande de la plaque, dans la zone spécialement prévue pour cette plaque

chauffante. Celui-ci commande les brûleurs avant et arrière à la température requise. L'utilisation des brûleurs avant ou arrière séparément peut entraîner des températures élevées au niveau de la plaque chauffante qui pourraient enflammer les aliments.

- Cuisinez les aliments gras avec précaution. Les matières grasses renversées peuvent provoquer un incendie.
- Ne posez ou ne rangez jamais d'objets sur la plaque chauffante, même lorsque celle-ci n'est pas utilisée. La chaleur dégagée par les brûleurs autour de la plaque chauffante peut chauffer celle-ci et entraîner un incendie.
- Mettez la plaque chauffante et retirez-la uniquement lorsque celle-ci et les grilles sont froides et que les brûleurs sont sur **OFF**.

Comment installer la plaque chauffante

Cette plaque peut uniquement être utilisée avec les brûleurs arrière et avant gauche. Pour insérer la plaque chauffante, retirez la grille gauche et placez les pieds de la plaque chauffante sur les butoirs en caoutchouc noir.



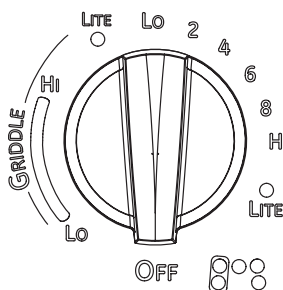
Comment allumer les brûleurs de la plaque chauffante

Assurez-vous que le bouton de commande est sur la position **UNLOCKED** (déverrouillée) et que la plaque chauffante est correctement installée.

Appuyez sur le bouton de commande du brûleur arrière gauche et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la première position **LITE**. Après allumage du brûleur arrière gauche, tournez le bouton sur la deuxième

position **LITE**. Une fois le brûleur avant gauche allumé, tournez le bouton dans la zone de commande de la **GRIDDLE** (Plaque) pour obtenir des flammes uniformes.

- Assurez-vous de tourner le bouton de commande sur **OFF** à la fin de la cuisson.
- N'utilisez que la zone indiquant **GRIDDLE** (Plaque) lorsque la plaque est en place.



Utilisation de la plaque chauffante

La plupart des aliments nécessitent une cuisson sur une surface préchauffée. Préchauffez la plaque comme indiqué dans ce guide, puis passez au réglage de cuisson désirée.

- N'utilisez pas d'huile sur la plaque chauffante pour des durées trop importantes. Ceci pourrait entraîner des décolorations permanentes et / ou des lignes sur la surface de la plaque.
- **Ne surchauffez pas la plaque chauffante.** Si vous laissez la plaque sur un brûleur sur la position **HI** pour une durée prolongée sans aliment sur la plaque, celle-ci pourrait être endommagée.
- N'utilisez pas de couteau à dents ou de couteau émoussé pour couper les aliments sur la plaque.

Plaque chauffante prétraitée pour les modèles PGP959, PGP986, CGP350, CGP650

Type d'aliments	Préchauffage	Cuisson
Réchauffage de tortillas	Aucun	Moyenne-basse
Crêpes	Élevée - 6 Min	Moyenne
Hamburgers	Moyenne-élevée - 5 Min	Moyenne-élevée
Saucisses	Moyenne - 5 Min	Moyenne
Sandwichs chauds (tels que les sandwichs au fromage fondant)	Élevée - 4 min	Moyenne

REMARQUE : Il sera peut-être nécessaire d'ajuster la température si la plaque est utilisée pendant une période prolongée.

Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson.

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une partie quelconque de la plaque.

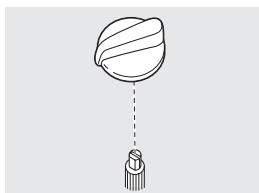
Comment retirer la pellicule protectrice d'expédition et le ruban d'emballage

Saisissez soigneusement un coin de la pellicule protectrice d'expédition avec vos doigts et pelez-la de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet aiguisé pour enlever cette pellicule. Enlevez toute la pellicule avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Pour s'assurer qu'aucun dommage ne soit causé à la finition du produit, le plus sûr moyen d'enlever l'adhésif provenant du ruban

d'emballage resté sur les appareils neufs est d'appliquer du détergent liquide pour lavage de la vaisselle. Appliquer avec un linge doux et laisser le liquide s'imbiber.

NOTE : Vous devez enlever la pellicule adhésive de toutes les pièces avant d'utiliser la plaque de cuisson. Vous ne pourrez plus l'enlever si elle cuit sur la plaque.



Tirez le bouton droit vers vous pour l'enlever de sa tige.

Boutons de commande

Les boutons de commande se retirent pour faciliter leur nettoyage.

Assurez-vous que les boutons soient en position **OFF** (ARRÊT) et retirez-les des tiges pour les nettoyer.

Les boutons se nettoient au lave-vaisselle ou vous pouvez les laver avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons soit sec avant de les replacer.

Remplacez les boutons en position **OFF** (ARRÊT) pour vous assurer qu'ils soient bien placés.

Plaques avec porcelaine émaillée (sur certains modèles)

La finition en porcelaine émaillée est durable. Cependant, elle peut être endommagée en cas de mauvaise utilisation. La finition résiste à l'acide. Néanmoins, tout aliment acide qui a été répandu ou des aliments avec une teneur en sucre élevée (jus de fruits, de tomates ou vinaigre) ne doit pas demeurer sur la finition.

Si de l'acide est répandu sur la plaque alors qu'elle est chaude, utiliser une serviette en papier sèche ou un chiffon pour l'essuyer immédiatement. Une

fois la surface refroidie, laver avec de l'eau et du nettoyant universel. Bien rincer.

Pour les autres débordements, par exemple des éclaboussures de graisse, laver avec de l'eau et du savon ou un nettoyant universel après refroidissement de la surface. Bien rincer et polir avec un chiffon sec.

REMARQUE : Pour les surfaces de cuisson en acier inox, consultez le paragraphe sur les surfaces en inox.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

IMPORTANT: APPLIQUEZ UNE COUCHE DE PROTECTION CÉRAMA BRYTE®, PIÈCE N° WB02T10111 – NETTOYANT POUR ACIER INOX.

Cela vous permettra de maintenir l'éclat et l'aspect de votre cuisinière en inox.

- Pour éviter toute décoloration et/ou tâches de graisse, nous vous recommandons de nettoyer immédiatement tous les débordements, les tâches et la graisse de la cuisinière après utilisation.
- Il est nécessaire d'utiliser un chiffon doux ou une serviette en papier à chaque nettoyage de la cuisinière pour éviter toute rayure.

Lisez attentivement les instructions au dos de la bouteille de nettoyant pour acier inox pour de meilleurs résultats.

Instructions de nettoyage :

1. Retirez les grilles.
2. Wash using warm, soapy water:
Mouillez un chiffon doux ou une serviette en papier (en évitant d'utiliser des quantités excessives d'eau).
Essuyez toujours la surface dans le sens du grain (en suivant les lignes de l'acier).

Rincez et essorez un chiffon doux ou une serviette en papier et séchez la cuisinière.

3. Appliquez un produit dégraissant qui ne contient pas de soude ou un nettoyant pour acier inox (suivez les instructions).
4. Appliquez le Cérama Bryte (suivez les instructions).
5. Répétez les étapes 2 à 4 autant de fois que nécessaire.
6. Remettez les grilles en place.

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

Sur les parties en acier inoxydable de votre cuisinière, N'UTILISEZ PAS :

- de solution caustique (soude) ou des nettoyants contenant cette substance chimique
- de tampons abrasifs ou en laine d'acier
- de matériaux ou de produits chimiques abrasifs

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Camco près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces
www.electromenagersge.ca

1.800.661.1616

ATTENTION:
NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER
UN BRÛLEUR SANS TOUTES SES
PIÈCES EN PLACE.

Capuchons et têtes de brûleur

Mettez tous les contrôles en position arrêt avant d'enlever des pièces de brûleur.

NOTE : Avant d'enlever les capuchons et les têtes de brûleur, notez leur taille et leur emplacement. Remettez-les à leur place après les avoir nettoyés.

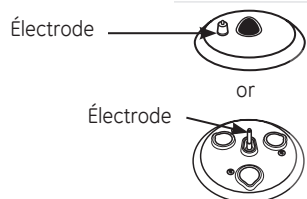
Lavez les capuchons et les têtes de brûleur dans de l'eau savonneuse chaude et rincez-les à l'eau propre courante. Vous pouvez récurer avec un tampon à récurer en plastique pour enlever les particules de nourriture brûlées. Utilisez une aiguille à coudre ou un lien torsadé pour déboucher les petits trous de la tête de brûleur, le cas échéant.

Pour enlever les aliments brûlés, trempez les têtes de brûleur dans une solution de détergent liquide léger pour lavage de la vaisselle et d'eau chaude pendant 20 à 30 minutes, le cas échéant. Pour les taches plus difficiles à enlever, utilisez une brosse à dents.

Si le renversement est entré dans le système de tête de brûleur, lavez-le à l'eau courante. Remuez pour enlever l'eau en trop. Séchez à l'air et assurez-vous que les petits trous de l'allumeur soient bien ouverts.

NOTES:

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



Bases de brûleur

Les bases de brûleur ne peuvent pas être enlevées pour le nettoyage.

Pour nettoyer les bases de brûleur, voir la section *Plaques avec porcelaine émaillée* ou *Surfaces en acier inoxydable*, selon votre modèle.

Assurez-vous de ne pas faire entrer d'eau dans les bases de brûleur et dans les orifices de gaz en laiton.

Frottez à l'aide d'un linge humide. Laissez sécher complètement avant d'utiliser.

Électrodes

Électrode de plaque de cuisson

Nettoyez cette partie métallique



Ne nettoyez pas cette partie en céramique blanche à l'aide d'une lime émeri

NOTE : N'essayez jamais d'enlever l'électrode de la plaque de cuisson.

L'électrode de l'allumeur est exposée sous la surface de la base de brûleur. Quand vous nettoyez la plaque de cuisson, prenez bien soin de ne pas accrocher l'électrode de l'allumeur avec votre linge de nettoyage. Vous pouvez endommager l'allumeur.

Prenez bien soin de ne pas pousser un contrôle de la plaque de cuisson en nettoyant la plaque de cuisson. Cela peut vous donner une petite secousse qui peut vous faire toucher des ustensiles brûlants.

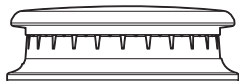
Assurez-vous que les électrodes en céramique blanche de la plaque de cuisson soient propres et secs. Nettoyez la partie métallique de l'électrode à l'aide d'un linge doux. Pour les

saletés difficiles à enlever, durcies, utilisez une lime émeri pour nettoyer la partie métallique de l'électrode. N'utilisez jamais une lime émeri pour nettoyer la partie en céramique blanche de l'électrode. Vous pouvez utiliser un linge doux, mais jamais une lime émeri, pour nettoyer la partie blanche de l'électrode.

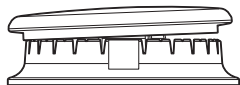
Avant de monter à nouveau les brûleurs de surface, poussez vers le bas chaque électrode en céramique blanche pour vous assurer de bien les faire reposer sur les bases de brûleur.

REMARQUE : N'essayez pas de retirer l'électrode de la plaque de cuisson ou toute vis de la tête du brûleur ou de la base du brûleur.

Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson.



Capuchon de brûleur bien installé

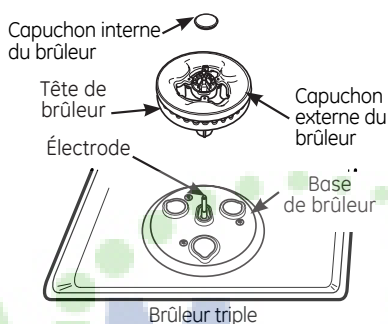
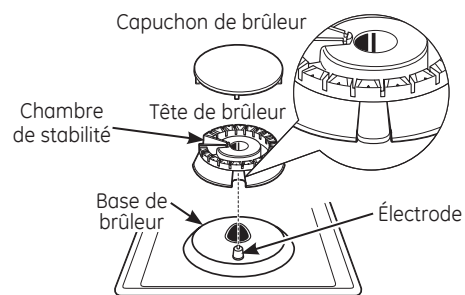


Capuchon de brûleur mal installé

Remplacement de la tête et du capuchon de brûleur

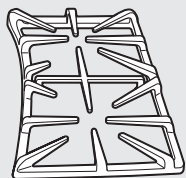
Remettez la tête de brûleur dans la base de brûleur, en vous assurant que la tête est bien orientée sur la base de brûleur et l'électrode. Assurez-vous de placer la bonne tête de brûleur sur la bonne base de brûleur et de bien faire reposer horizontalement la tête de brûleur sur sa base. Les têtes de brûleur ne sont pas interchangeables.

Assurez-vous que la fente de la tête de brûleur soit placée sur l'électrode. Le capuchon de brûleur a trois ou quatre taquets. Quand vous remettez le capuchon en place, assurez-vous qu'aucun taquet ne repose dans la chambre de stabilité. Les capuchons de brûleur ne sont pas interchangeables.



Brûleur triple

PGP986, CGP650, PGP963, CGP350
(Brûleur Central uniquement)



L'apparence peut varier.

Grilles de brûleur

Votre cuisinière est équipée de trois grilles de type professionnel. Ces grilles ont chacune une position spécifique. Pour une stabilité maximale, ces grilles doivent uniquement être utilisées au bon emplacement.

Nettoyage des grilles - Eau et savon

Sortez les grilles quand elles sont froides. Les grilles doivent être nettoyées régulièrement et après tout débordement. Lavez-les à l'eau chaude et savonneuse et rincez à l'eau claire. Quand vous remettez les grilles en place, assurez-vous de bien les fixer sur les brûleurs.

Nettoyage des grilles - Four autonettoyant

Pour se débarrasser des aliments brûlés, vous pouvez utiliser le cycle d'autonettoyage de votre four, si votre four est équipé de grilles autonettoyantes. Enlevez autant de particules d'aliment brûlé que possible avant de mettre les grilles dans le four.

REMARQUE : Faites attention en retirant les grilles du four après le cycle d'autonettoyage. Les grilles peuvent être encore très chaudes.

Pour les grilles très sales, vous remarquerez peut-être de la cendre blanche sur la grille. Essuyez-la avec un chiffon humide lorsque la grille est froide. S'il reste des taches blanches, éliminez-les avec un tampon à récurer rempli de savon et rincez abondamment avec un mélange de vinaigre et d'eau.

Ces dépôts sont, en général, des résidus de sel qui ne peuvent être éliminés par autonettoyage.

Nettoyage des grilles - Lave-vaisselle

Enlevez autant de particules d'aliment brûlé que possible avant de mettre les grilles dans le lave-vaisselle. Placez-les sur le panier inférieur du lave-vaisselle et utilisez un cycle pour vaisselle très sale.

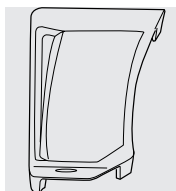
Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant longtemps sans un ustensile de cuisine sur la grille. La surface des grilles peut s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.

Bien qu'elles soient durables, les grilles perdront graduellement leur brillant, malgré tous les soins que vous leur prodiguez. C'est dû à leur exposition constante à des températures élevées. Vous noterez ce phénomène plus tôt avec les grilles de couleur claire.

Butoirs

S'il manque un ou plusieurs des butoirs circulaires en silicone de la surface de cuisson ou s'ils sont endommagés, les pièces de rechange peuvent être obtenues en téléphonant au 1 800 GE CARES.

Pour insérer les nouveaux butoirs, il suffit d'insérer l'extrémité conique et de l'enfoncer en la tournant ou en la faisant basculer doucement.



Plaque en fonte (uniquement sur les modèles PGP986, CGP650, PGP959 et CBP350)

- Rincez à l'eau chaude (n'utilisez pas de savon) et séchez soigneusement.
- Avant la cuisson, préparez la surface avec une pulvérisation d'huile de cuisson.
- Après la cuisson, nettoyez la plaque avec une brosse dure et de l'eau chaude. L'utilisation de savon n'est pas recommandée et les nettoyeurs abrasifs ne doivent jamais être utilisés.
- Séchez immédiatement avec un chiffon et pulvérisez une légère couche de d'huile de cuisson pendant que la plaque est chaude.
- Stockez-la dans un endroit frais et sec.
- Ne la lavez pas dans le lave-vaisselle.

Précautions à prendre avec la plaque

- En cas de débordement en dessous de la plaque, celui-ci doit être nettoyé dès que possible afin d'éviter que les salissures soient collées par la cuisson.
- Ne laissez pas les graisses s'accumuler sous la plaque. Celles-ci peuvent provoquer un incendie. Nettoyez sous la plaque dès que celle-ci est froide. Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne mettez pas la plaque dans le four à micro-ondes.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de retirer la plaque. Soyez prudent lorsque vous manipulez une plaque chaude.

REMARQUE : Ne nettoyez pas la plaque dans le four autonettoyant.


AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

Avant d'appeler un technicien pour le service...



Informations sur le dépannage

Gagnez du temps et économiser de l'argent! Passez en revue les cartes de ces pages d'abord. Il est possible que vous n'ayez pas besoin de service.

Problème	Causes possibles	Que faire
La flamme ou l'extrémité de la flamme du brûleur est jaune	La qualité de combustion de la flamme de brûleur doit être déterminée visuellement.	Utiliser l'illustration ci-dessous pour déterminer si la flamme de votre brûleur est normale. Si la flamme est semblable à A, appeler le technicien de service. Normalement, la flamme devrait être semblable à B ou C en fonction du type de gaz utilisé. Avec le gaz LP, il est normal que l'extrémité de la flamme sur le cône extérieur soit jaune.    A-Flamme jaune Appelez le technicien de Service B-Extrémité jaune sur les cônes extérieurs Normal pour le gaz LP C-Flamme bleue pâle Normal pour le gaz naturel
Les boutons de commande ne tournent pas	Le bouton n'est pas poussé au fond.	Pour tourner de la position OFF (arrêt), pousser le bouton et tourner.
Les brûleurs ne s'allument pas	La prise de la plaque de cuisson n'est pas complètement enfoncée. L'alimentation en gaz n'est pas raccordée ou mise en circuit. Un fusible de votre domicile a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché. Les éléments du brûleur n'ont pas été replacés correctement. Les électrodes sous le brûleur sont sales. Les électrodes en céramique blanche ne sont pas bien fixées sous les brûleurs. La plaque de cuisson est verrouillée. Le trou de l'allumeur (sur certains modèles) est bloqué.	- S'assurer que la prise d'alimentation électrique est branchée dans un circuit correctement mis à la terre. - Voir les instructions d'installation qui accompagnaient la plaque de cuisson. - Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. - Voir la section <i>Entretien et nettoyage de votre plaque de cuisson</i>. - Voir la section <i>Entretien et nettoyage de votre plaque de cuisson</i>. - Voir la section <i>Entretien et nettoyage de votre plaque de cuisson</i>. - Déverrouillez la plaque de cuisson. Voir la section <i>Utilisation des brûleurs de plaque de cuisson</i>. - Voir la section <i>Entretien et nettoyage de votre plaque de cuisson</i>.
Le bruit tic-tic de l'allumeur à étincelles persiste après l'allumage du brûleur	Le bouton de commande est encore sur la position LITE (allumage).	- Tourner le bouton de la position LITE (allumage) pour le placer au réglage désiré. - Eteindre le brûleur et le rallumer. Si le problème persiste, appelez pour le service.
Les flammes du brûleur sont très grandes ou jaunes	Mélange air/gaz incorrect.	Si la plaque est connectée à une source de gaz LP, vérifiez toutes les étapes des instructions accompagnant la plaque.
La plaque de cuisson fait un bruit quand vous mettez un bouton de commande en position ON (marche)	La plaque de cuisson est verrouillée (sur certains modèles).	Mettez le bouton de verrouillage des contrôles en position UNLOCK (déverrouillage).

Garantie sur les plaques de cuisson à gaz. (Pour la clientèle au Canada)



Le service sous garantie est assuré par nos centres de service de l'usine ou par un technicien agréé Customer Care®. Pour obtenir le service, visitez notre site Web à electromenagersge.ca ou contactez 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez le reçu d'achat ici.
Pour obtenir le service sous garantie, vous devrez fournir la preuve de l'achat original.

Pendant une période de : Mabe remplacera :

Une année à partir
de la date d'achat

Tout élément de la plaque de cuisson déficient à cause d'un vice de fabrication ou de main d'oeuvre. Durant cette **période de garantie limitée d'un an**, Mabe fournira également **sans frais** le service à domicile pour le remplacement de l'élément faisant défaut.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Le déplacement à votre domicile du technicien de service pour vous enseigner comment utiliser le produit.
- Installation, livraison ou entretien incorrectement effectués.
- Défaillance ou dommage du produit s'il est maltraité, mal utilisé, modifié, utilisé à d'autres fins que l'usage prévu, ou utilisé commercialement.
- Le remplacement de fusibles à votre domicile ou le réenclenchement de disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou un acte de Dieu.
- Les dommages indirects ou accidentels causés par des défauts possibles de cet appareil.
- Dommage occasionné après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Le service à domicile en vertu de la garantie sera fourni dans les régions où il est disponible et où Mabe estime raisonnable de le fournir.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, la limitation ou l'exclusion ne vous sont pas applicables. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, et vous disposez de droits supplémentaires qui varient d'une province à l'autre. Pour en savoir plus sur les droits qui vous sont conférés pour une province donnée, consultez le bureau d'informations pour les consommateurs le plus proche ou le procureur de votre province.

Garant : Mabe Canada Inc.
Burlington, Ontario

Soutien au consommateur.



Site Web appareils électroménagers GE www.electromenagersge.ca

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line. **In Canada: www.GEAppliances.ca**



Service de réparations

1.800.561.3344

Service de réparations GE est tout près de vous.

Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner.



Studio de conception réaliste

Sur demande, GE peut fournir une brochure sur l'aménagement d'une cuisine pour les personnes à mobilité réduite.

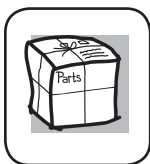
Écrivez: Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Prolongation de garantie

www.electromenagersge.ca

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires. **In Canada, call 1.888.261.2133**



Pièces et accessoires

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

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

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



Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait, envoyez tous les détails—numéro de téléphone compris—au
Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Inscrivez votre appareil électroménager www.electromenagersge.ca

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.