GE APPLIANCES

Electric WARMING DRAWER

SAFETY INFORMATION 3

USING THE WARMING DRAWER
Features 5
Operating Tips 6

CARE AND CLEANING
Cleaning The Warming Drawer 9

INSTALLATION INSTRUCTIONS . 10

TROUBLESHOOTING TIPS 16

LIMITED WARRANTY 18

ACCESSORIES 19

CONSUMER SUPPORT 20

OWNER'S MANUAL & INSTALLATION INSTRUCTIONS

PKW7000
PTW9000

Write the model and serial numbers here:

Model #_____

Serial # _____

You can find them on a label located on the backside of the lower drawer front.

GE is a trademark of the General Electric Company. Manufactured under trademark license.

49-2000658 Rev. 0 06-19 GEA

THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

⚠WARNING IMPORTANT SAFETY NOTICE

All warming drawers can tip and injury could result if not properly installed.

To prevent accidental tipping of the warming drawer, attach it to the wall with an anti-tip brace as described in the Installation Instructions.

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair, replace or clean any part of your warming drawer unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be transferred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where 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 in cabinets above a warming drawer - children climbing on the warming drawer 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 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.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the 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 any interior area of the warming drawer; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the warming drawer vent opening, surfaces near the opening and crevices around the warming drawer door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer bottom. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.
- Avoid scratching or impacting glass doors 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.
- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature (greater than 140°F). Bacteria will grow in food while it is below 140°F. Therefore, always start with hot food; cold food cannot be heated or cooked in the warming drawer.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING **KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE WARMING DRAWER**
Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in or near a warming drawer, 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 warming drawer. Grease in the warming drawer or near the warming drawer 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.
- If there is a fire in the warming drawer, smother the fire by closing the warming drawer door and turning the warming drawer off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

⚠WARNING **WARMING DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS**

- Stand away from the warming drawer when opening the warming drawer door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the warming drawer vent unobstructed.
- Keep the warming drawer free from grease buildup. Grease in the warming drawer may ignite
- Place warming drawer racks in desired location while warming drawer is cool. If rack must be moved while warming drawer is hot, do not let pot holder contact hot heating element in warming drawer.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the warming drawer when not in use. Items stored in a warming drawer can ignite.

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.

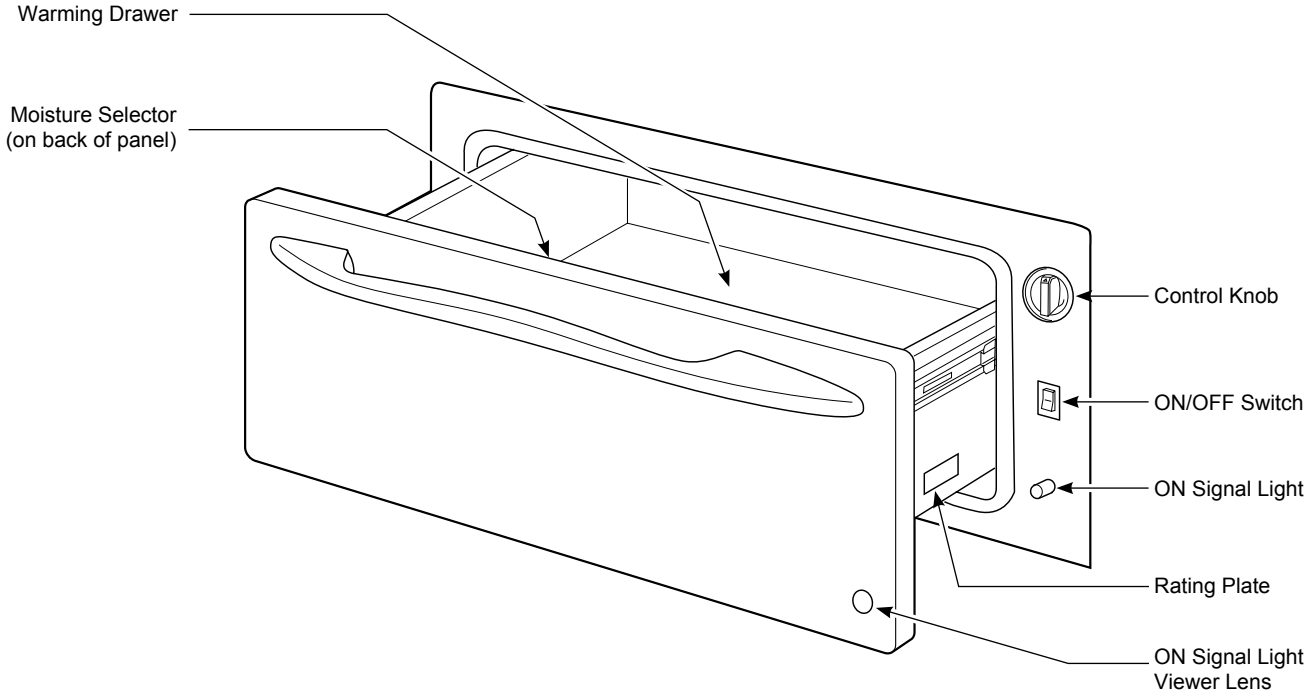
To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

Not all features are on all models. Appearance may vary.



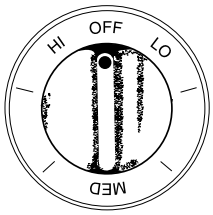
The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food other than proofing yeast dough, crisping crackers, chips or dry cereal.

Control Knob

The warming drawer controls are hidden with the drawer shut. Open the drawer. The controls are on the right side of the front frame.

To use the warming drawer, press the **ON/OFF** switch to the ON position.

Slide the moisture selector control to the open or closed setting (See the Moisture Selector section).



Turn the control knob to the desired setting.

PROOF	75–95°F
LOW	140–160°F
MED.	160–195°F
HIGH	195–230°F

ON Signal Light

The ON signal light is located below the ON/OFF switch and glows when the ON/OFF switch is in the ON position. It stays on until the ON/OFF switch is moved to the OFF position.

The ON signal light is visible through the light viewer in the drawer front panel when the drawer is closed. This is a reminder that the heat is on.

Moisture Selector

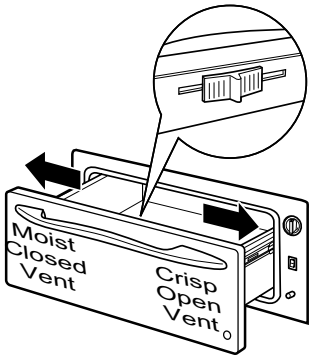
The moisture selector is located on the inside front of the drawer.

To keep foods moist, slide the moisture selector control away from the control knob. This closes the vent and seals the moisture inside the drawer. With the vent closed hot foods stay moist and soft.

In this setting condensation may occur around the inside edge of the drawer.

To keep foods crisp, slide the moisture selector control to the right towards the control knob. This opens the vents and allows the moisture to escape.

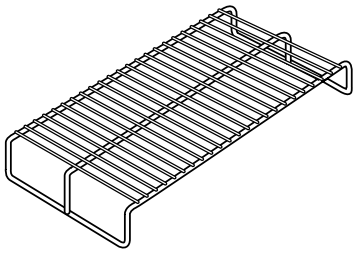
With the vents open, it is normal for moisture to collect on surfaces above the warming drawer.

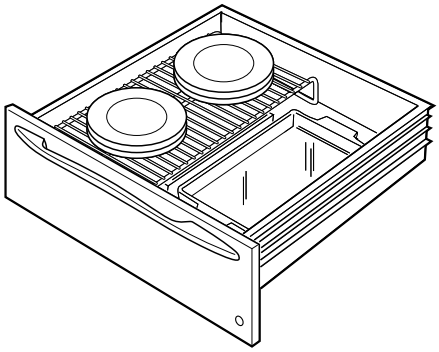


Operating Tips

Rack

- Rack will fit from front to back.
- Preheat with the rack in place.
- Using the rack allows for double stacking of items.





Double stacking items with the rack in position.

When Using The Warming Drawer

Do not line the warming drawer with aluminum foil.

- Allow time for the drawer to be preheated:

  LOW 8 minutes
  MED 15 minutes
  HIGH 20 minutes

NOTE: It is not necessary to preheat the drawer for proofing.

Food in heat-safe glass and glass ceramic pans may need higher thermostat setting as compared to food in metal pans.

- Repeated opening of the drawer allows the hot air to escape and the food to cool. Allow extra time for temperature inside the drawer to stabilize after adding items.
- With large loads it may be necessary to use a higher thermostat setting and cover some of the cooked food items.
- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- Aluminum foil may be used to cover food to prevent it from drying out.

⚠CAUTION Plastic containers or plastic wrap will melt if in direct contact with the drawer. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

- Remove serving spoons, etc., before placing containers in warming drawer.

To Warm Serving Bowl And Plates

To warm serving bowls and plates set the control on LOW.

- Use only heat-safe dishes.
- Place the empty dishes on the rack to raise them off the bottom of the drawer. If you want hotter dishes or want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- Preheat empty serving dish while preheating the drawer.
- When holding hot, cooked foods and warming empty serving dishes at the same time, place the serving dishes on the high rack position and the food on the bottom of the drawer.

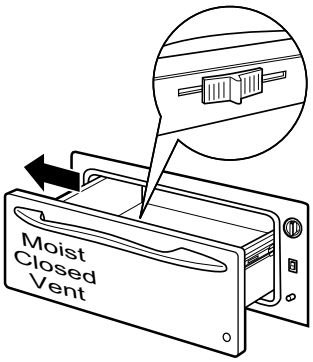
⚠CAUTION Dishes may be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.

Operating Tips

To Proof Yeast Bread Dough

Yeast dough can be proofed in the warming drawer.

- Place your dish on the warming drawer bottom.
- You must always turn the control knob to **LOW** then immediately back to **PROOF**.
- Close the vent.
- Lightly oil the top of the dough in a bowl large enough to double the dough size. Cover with a cloth.
- Preheating not required for proofing.
- Check the dough height in 40 minutes. Add time as needed. The dough should remain in the drawer until it has doubled in size and a slight depression remains when the surface is touched gently with a finger.

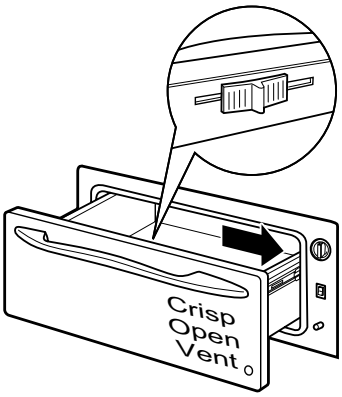


To Crisp Stale Items

- Place food in low sided dishes or pans.
- Preheat on LOW setting and open the vent.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Temperature Selection Chart for Crisp Foods

To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place the items needing the highest setting on the bottom of the drawer and items needing less heat on the rack.



Food Type	Control Setting	Moisture Selector Setting
Bacon	HIGH	OPEN
Bread, hard rolls	MED	OPEN
Fried foods	HIGH	OPEN
Pies, two crusts	MED	OPEN
Pizza	HIGH	OPEN
Potatoes, baked	HIGH	OPEN
Tortilla Chips	LOW	OPEN

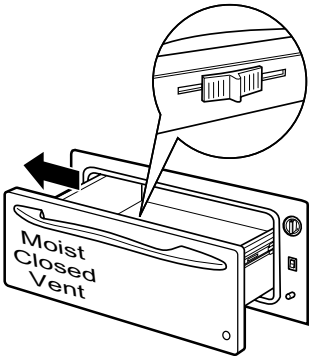
Tips:

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use according to recommended times.

Operating Tips

Temperature Selection Chart for Moist Foods

To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place the items needing the highest setting on the bottom of the drawer and items needing less heat on the rack.



Food Type	Control Setting	Moisture Selector Setting
Beef, medium and well done*	MED	CLOSED
Bread, soft rolls	MED	CLOSED
Casseroles	MED	CLOSED
Cooked cereal	MED	CLOSED
Eggs	MED	CLOSED
Fish, seafood	MED	CLOSED
Fruit	MED	CLOSED
Gravy, cream sauces	MED	CLOSED
Ham	MED	CLOSED
Lamb	MED	CLOSED
Pancakes, waffles	HIGH	CLOSED
Pies, one crust	MED	CLOSED
Pork	MED	CLOSED
Potatoes, mashed	MED	CLOSED
Poultry	HIGH	CLOSED
Vegetables	MED	CLOSED

* USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F. as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.

Tips:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not put water in the warming drawer.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use according to recommended times.

Cleaning The Warming Drawer

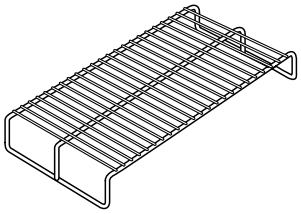
Be sure the controls are in the OFF position and all surfaces are cool before cleaning any part of the warming drawer.

Painted Or Enameled Surfaces

Use soap and warm water to thoroughly clean.

Rack

Clean the rack with detergent and water. After cleaning, rinse the rack with clean water and dry with a clean cloth.



Stainless Steel - Excluding Black Stainless Steel (on some models)

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

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ will remove surface rust, tarnish and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge.

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

Control Knob

The control knob may be removed for easier cleaning.

Make sure the knob is in the PROOF position and pull it straight off the stem for cleaning.

The knob can be cleaned in a dishwasher or it may also be washed with soap and water. Make sure the inside of the knob is dry before replacing.

Replace the knob in the PROOF position to ensure proper placement.

Installation Instructions

Warming Drawer

PKW7000 and PTW9000

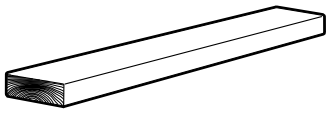
? If you have questions, call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737) or visit our website at: GEAppliances.com In Canada: 800.561.3344 or visit GEAppliances.ca

BEFORE YOU BEGIN

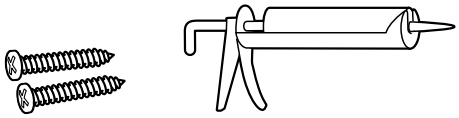
Read these instructions completely and carefully.

- **IMPORTANT – Save these instructions for local inspector's use.**
- **IMPORTANT – Observe all governing codes and ordinances.**
- **Note to Installer –** Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consume –** Keep these instructions for future reference.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.
- **⚠WARNING** This appliance must be properly grounded.
- **⚠WARNING** Insure that the power cord does not contact the hot surfaces on the bottom of ovens, cooktops, or any other appliance.
- **ATTENTION INSTALLER – Proper installation is the responsibility of the installer and product failure due to improper installation is NOT covered under warranty.**

MATERIALS YOU WILL NEED



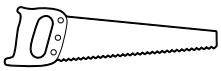
2 x 4 or 2 x 2 lumber for runners and brace



Wood screws and adhesive or other hardware for installing runners or shelf to support warmer drawer.

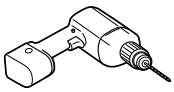
Runners must be level, rigidly mounted and capable of supporting 150 pounds.

TOOLS REQUIRED

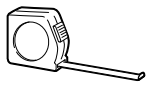


Hand Saw

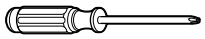
Safety Glasses



Drill and 1/16" Bit



Measuring Tape



Phillips Screwdriver

Level

Cut Resistant Gloves

49-2000658 Rev. 0

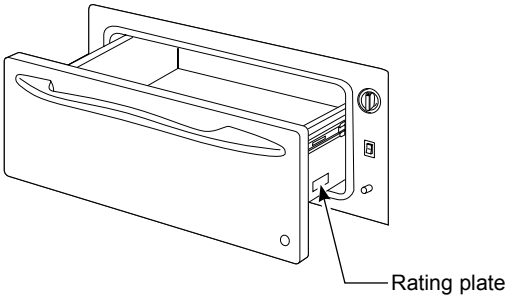
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

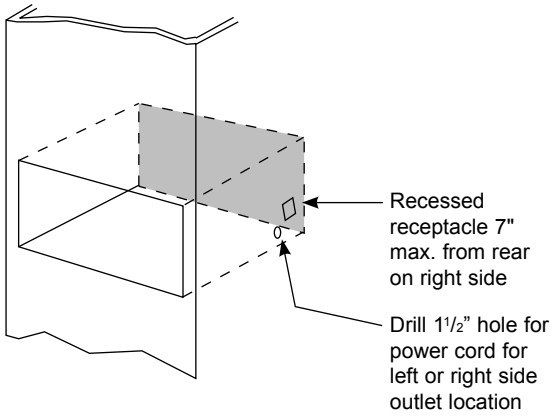
IMPORTANT—(Please read carefully)

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

This warming drawer must be supplied with 120V, 60Hz, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, and protected by a 15 or 20 amp circuit breaker or time delay fuse.



- A properly grounded 3-prong receptacle should be located within reach of the drawer's 56" long power cord.
- Locate the receptacle in an adjacent cabinet.
  - — within 42" of the right side or,
  - — within 16" of the left side or
  - — A recessed receptacle may be located on the right side of the cutout, 7" maximum from the back of the cabinet. In this location, the excess power cord should be coiled and taped to the right side of the unit.



IMPORTANT—(Please read carefully)

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug that mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock. The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded and has the correct polarity.

- Where a standard 2-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle.

Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

DO NOT USE AN EXTENSION CORD OR ADAPTER PLUG WITH THIS APPLIANCE. FOLLOW NATIONAL ELECTRICAL CODES AND ORDINANCES.

PRE-INSTALLATION CHECKLIST

A When preparing warming drawer cabinet, make sure the inside of the cabinet and the warming drawer do not interfere with each other. (see sections on preparing cabinet)

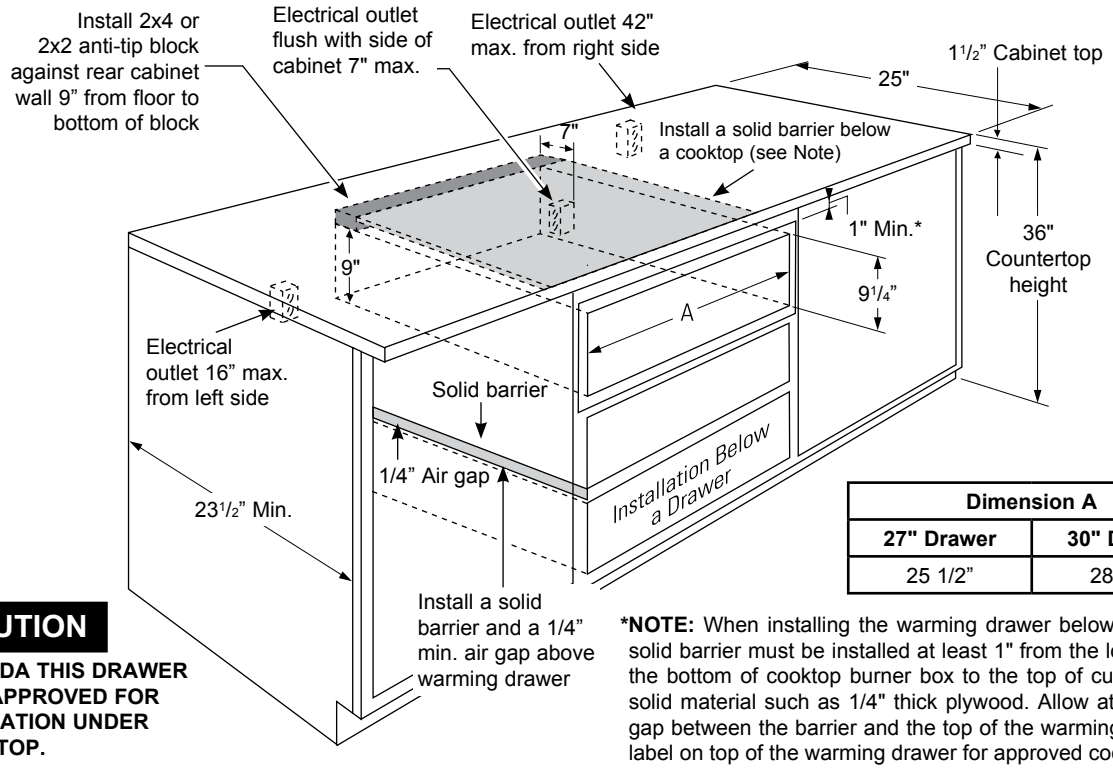
B REMOVE PACKAGING MATERIALS: Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance. Remove all packing parts from warming drawer including lifting up the warming drawer to confirm all packaging is removed.

C Remove Installation Instructions from literature pack and read them carefully before you begin. Be sure to place all literature, Owner's Manual, Installations, etc in a safe place for future reference.

1" = 2.5 cm; 1' = 0.3 m

Installation Instructions

PREPARING CABINET: BELOW A COUNTERTOP



Dimension A	
27" Drawer	**30" Drawer**
25 1/2”	28 1/2”

⚠CAUTION

IN CANADA THIS DRAWER IS NOT APPROVED FOR INSTALLATION UNDER A COOKTOP.

***NOTE:** When installing the warming drawer below a cooktop, a solid barrier must be installed at least 1" from the lowest point of the bottom of cooktop burner box to the top of cutout. Use any solid material such as 1/4" thick plywood. Allow at least 1/4" air gap between the barrier and the top of the warming drawer. See label on top of the warming drawer for approved cooktop models.

- When installed, the front face of the warming drawer will be nearly flush with cabinetry doors or drawer fronts.
- Drawer overlaps will conceal cut edges on all sides of the opening.

The rough opening for the drawer must be:

— Depth: 23 1/2” minimum from inside back to front of cabinet frame.
— Width: 25 1/2” for 27” wide models
28 1/2” for 30” wide models.
— Height: 9 1/4”

- 5” minimum above floor or 1" above toekick. 23 1/4” from floor to bottom of cutout is recommended for under countertop installation.

Installation below a cabinet drawer:

The warming drawer may be installed beneath a cabinet drawer. In this installation, a solid barrier should be installed above the warming drawer to block access. Use any solid material such as 1/4” thick plywood. Allow at least 1/4” air gap between the barrier and the top of the warming drawer. Observe the 5” min. above the floor or 1” above the toekick min. installation height.

NOTE: If you are installing in frameless cabinets, it may be necessary to install 1/2” wide cleats to accept drawer mounting screws. See drawer to find exact locations of mounting screws.

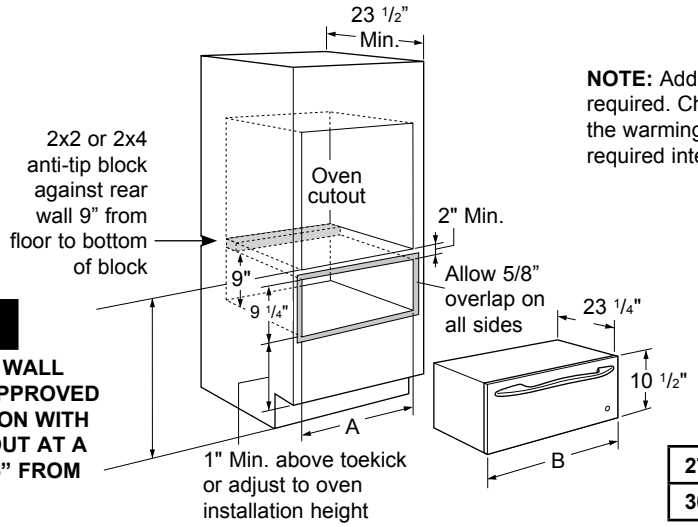
When installed under a cooktop:

Warming drawers are suitable for installation below only certain specified cooktop models. See the label attached to the top of the warming drawer for suitable models. A solid barrier and air gap between cooktop and warming drawer is required. See Note above.

1" = 2.5 cm; 1' = 0.3 m

PREPARING CABINET: BELOW WALL OVENS

INSTALLATION BELOW A SINGLE OVEN



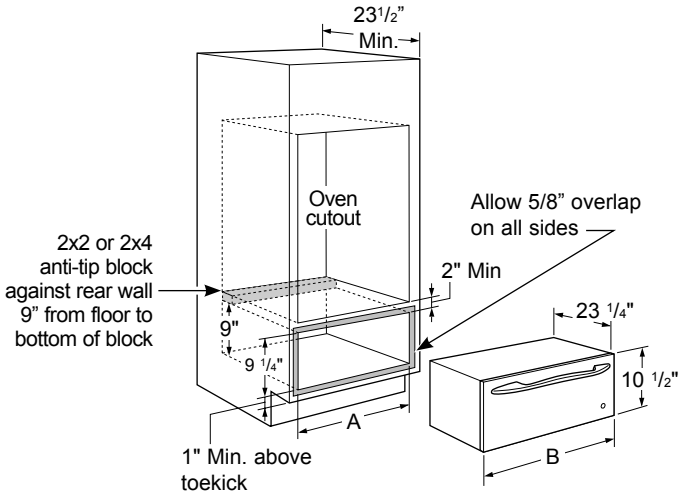
NOTE: Additional clearance between cutouts may be required. Check to be sure that oven supports above the warming drawer location do not obstruct the required interior 23 1/2" depth and 9 1/4" height.

⚠CAUTION

IN CANADA, THE WALL OVEN IS ONLY APPROVED FOR INSTALLATION WITH A BOTTOM CUTOUT AT A MINIMUM OF 32.5" FROM THE FLOOR.

	Dimension A	Dimension B
27" Drawer	25 1/2"	26 3/4"
30" Drawer	28 1/2"	29 3/4"

INSTALLATION BELOW A DOUBLE OVEN



NOTE: Additional clearance between cutouts may be required. Check to be sure that oven supports above the warming drawer location do not obstruct the required interior 23 1/2" depth and 9 1/4" height.

⚠CAUTION

IN CANADA, THIS DRAWER IS NOT APPROVED FOR INSTALLATION UNDER A DOUBLE OVEN.

- When installed, the front face of the warming drawer will be nearly flush with cabinetry doors or drawer fronts.
- Drawer overlaps will conceal cut edges on all sides of the opening.

The rough opening for the drawer must be:

— Depth: 23 1/2" minimum from inside back to front of cabinet frame.
— Width: 25 1/2" for 27" wide models
28 1/2" for 30" wide models.
— Height: 9 1/4"
— Allow 2" minimum between oven and drawer cutouts for clearance of overlaps

NOTE: If you are installing in frameless cabinets, it may be necessary to install 1/2" wide cleats to accept drawer mounting screws. See drawer to find exact locations of mounting screws.

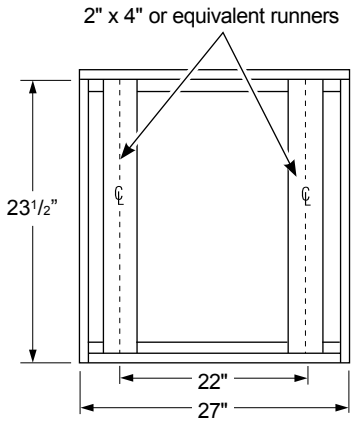
When installed under a wall oven:

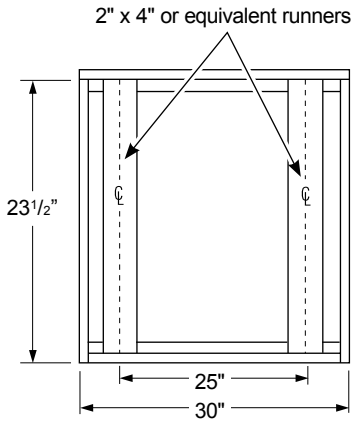
Warming drawers are suitable for installation below only certain specified wall oven models. See the label attached to the top of the warming drawer for suitable models.

NOTE: Electrical receptacle can be installed as shown for countertop installations. Do not install receptacle above the top of the warming drawer cutout.

1" = 2.5 cm; 1' = 0.3 m

INSTALLING CABINET SUPPORT





IMPORTANT: When installed below a single or double oven, check to be sure that any oven supports above the cutout do not obstruct the 23 1/2" required depth of the warming drawer cutout.

- A 2" minimum clearance between oven and warming drawer cutouts are required. Additional clearance may be required if 2 x 4 blocks are used to support runners or solid floor of the oven above.
- The warming drawer may be supported by either a solid bottom, 2 x 4 or 2 x 2 runners.
- The support must be level and rigidly mounted, flush with the bottom edge of the cutout.

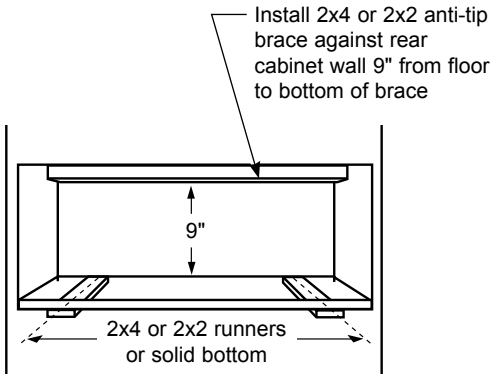
  There is no way to level the drawer once it has been installed. Be sure supports are level.
- The entire weight of the drawer is supported by the runners or solid floor and must be capable of supporting 150 lbs.

INSTALLING ANTI-TIP BRACE

⚠WARNING ANTI-TIP PRECAUTIONS:

The anti-tip brace must be installed to prevent the drawer from tipping forward when opened and loaded.

Failure to do so could result in personal injury.



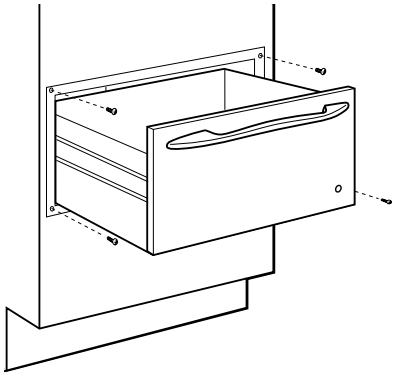
1" = 2.5 cm; 1' = 0.3 m

INSTALLING WARMING DRAWER

1. Slide the left corner into opening and push power cord into the hole leading to the outlet location. Thread the cord through as drawer is being pushed back into the opening.

   If the outlet is installed inside the opening, plug the cord into the outlet. In this location, the excess power cord should be coiled and taped to the right side of the unit. Make sure the cord does not get trapped by the drawer.

   NOTE: Insure that the power cord does not contact the hot surfaces on the bottom of ovens, cooktops, or any other appliance.
2. Push the drawer back until the front flange is flush to the cabinet front.
3. Open the drawer fully.



4. Drill pilot holes through the holes in the overlapping frame, one on each corner.
5. Drive wood screws provided into each corner.

1" = 2.5 cm; 1' = 0.3 m

Troubleshooting tips ... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
Warming drawer will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Warming drawer not plugged in.	Plug in.
	Controls improperly set.	See the Using the warming drawer section.
Drawer does not slide smoothly or drags	Ball bearings out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in. See the Care and cleaning section.
	Drawer over-loaded or load unbalanced.	Reduce weight to less than 50 pounds. Redistribute drawer contents.
Excessive condensation	Liquid in warming drawer.	Remove liquid.
	Uncovered foods.	Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	Reduce temperature setting.
	Incorrect Moisture Selector setting.	Set the Moisture Selector to the open vent setting to allow venting.
No heat in the PROOF setting	Room temperature may prevent the thermostat from tripping on.	Turn the knob to LOW then back to PROOF.
Food dries out	Moisture escaping.	Cover food with lid or aluminum foil.

Notes

LIMITED WARRANTY

Electric Warming Drawer Limited Warranty

GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **GEAppliances.com/service_and_support/**, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). In Canada, please visit: **https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/**
Please have your serial number and your 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 Appliances factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE Appliances improve its products by providing GE Appliances with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE Appliances, please advise your technician not to submit the data to GE Appliances at the time of service.

For the period of	GE Appliances will replace
One year From the date of the original purchase	**Any part** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, GE Appliances will provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- 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 limited 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 Appliances 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 Appliances Service location for service. In Alaska, the limited 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 limited 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: GE Appliances, *a* **Haier** *company*

Louisville, KY 40225

Warrantor in Canada: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

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

49-2000658 Rev. 0

Accessories

Looking For Something More?

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

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

The following products and more are available:

Accessories

- 27” Wide Custom Panel Kit
- 30” Wide Custom Panel Kit
- 30” Monogram Pro Panel Kit

Parts

- Wire Rack

Cleaning Supplies

- CitruShine™ Stainless Steel Wipes
- CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner

Consumer Support

GE Appliances Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: **GEAppliances.com**. In Canada: **GEAppliances.ca**.

Register Your Appliance

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 pre-printed registration card included in the packing material.
In the US: **GEAppliances.com/register**
In Canada: **https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/**

Schedule Service

Expert GE Appliances 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.
In the US: **GEAppliances.com/service** or call 800.432.2737 during normal business hours.
In Canada: **https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/** or call 800.561.3344.

Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires.
In the US: **GEAppliances.com/extended-warranty** or call 800.626.2224 during normal business hours.
In Canada: **GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty** or call 800.290.9029.

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable),
visit our website at **GEAppliances.com/connect** or call 800.220.6899 in the US.
In Canada: **GEAppliances.ca/connect** or call 800.220.6899.

Parts and Accessories

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.
In the US: **GEApplianceparts.com** or by phone at 877.959.8688 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, visit our Website at **GEAppliance.ca/en/products/parts-filters-accessories** or call 800.661.1616.

Contact Us

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

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/contact

In Canada: Director, Customer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
GEAppliances.ca/en/contact-us

ÉLECTROMÉNAGERS GE

TIROIR-RÉCHAUD électrique

SÉCURITÉ 3

UTILISATION DU TIROIR-RÉCHAUD
Caractéristiques 5
Conseils sur le fonctionnement 6

ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Nettoyage du tiroir-réchaud. 9

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 10

CONSEILS DE DÉPANNAGE 16

GARANTIE LIMITÉE 18

ACCESSOIRES 19

SERVICE À LA CLIENTÈLE 20

MANUEL DE L'UTILISATEUR ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

PKW7000
PTW9000

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

Nº de modèle _____

Nº de série _____

Ces numéros se trouvent sur une étiquette située à l'arrière du devant de tiroir, au bas.

GE est une marque de commerce de General Electric Company. Fabriqué sous licence d'utilisation de marque de commerce.

49-2000658 Rév. 0 06-19 GEA

MERCI DE PERMETTRE À ÉLECTROMÉNAGERS GE DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER.

Que vous ayez grandi avec des électroménagers GE ou qu'il s'agisse de votre premier appareil GE, nous sommes heureux de vous avoir dans la famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui font partie intégrante de tous les électroménagers GE que nous fabriquons, et nous pensons que vous le serez aussi. À cet égard, l'enregistrement de votre appareil nous assure que nous pourrons vous fournir des informations importantes sur votre appareil et des détails sur sa garantie si vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager GE en ligne dès maintenant. Des sites Web et des numéros de téléphone utiles sont disponibles dans la section « Service à la clientèle » de ce manuel de l'utilisateur. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

ÉLECTROMÉNAGERS GE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une décharge électrique, des blessures graves ou fatales.

⚠AVERTISSEMENT AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Tous les tiroirs-réchauds peuvent basculer et causer des blessures s'ils ne sont pas installés correctement.

Pour éviter le basculement accidentel du tiroir-réchaud, fixez-le au mur en installant le dispositif antibasculement comme décrit dans les instructions d'installation.

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer, de remplacer ou de nettoyer une pièce du tiroir-réchaud, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer une réparation, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
- **⚠ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'un tiroir-réchaud, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur le tiroir-réchaud pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées isolantes.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du tiroir-réchaud. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du tiroir-réchaud et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord l'appareil refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent les ouvertures des évents, les surfaces situées autour de ces ouvertures de même que les interstices situés autour de la porte de tiroir-réchaud.
- Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du tiroir-réchaud. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur ou fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des blessures par coupure pourraient en résulter.
- Le tiroir-réchaud est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis (supérieure à 140 °F/60 °C). Des bactéries se développeront dans les aliments si la température est inférieure à 140 °F (60 °C). Par conséquent, commencez toujours avec des aliments déjà chauds; des aliments froids ne peuvent pas être chauffés ou cuits dans un tiroir-réchaud.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DU TIROIR-RÉCHAUD

Le non-respect de cette consigne pourrait causer un incendie ou des blessures.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans ou à proximité du tiroir-réchaud, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres produits inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du tiroir-réchaud. La graisse dans le tiroir-réchaud ou à proximité de celui-ci peut s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT

EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR ÉVITER LES BLESSURES ET EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu.
- Si un feu se déclenche dans le tiroir-réchaud pendant la cuisson, étouffez les flammes provenant du tiroir-réchaud en fermant la porte et en arrêtant le tiroir-réchaud ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.

⚠ AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU TIROIR-RÉCHAUD

- Éloignez-vous du tiroir-réchaud lorsque vous ouvrez sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Assurez-vous que l'évent du tiroir-réchaud n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le tiroir-réchaud. La graisse dans le tiroir-réchaud peut prendre feu.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le tiroir-réchaud est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le tiroir-réchaud est chaud, ne laissez pas la poignée isolante entrer en contact avec l'élément chauffant du tiroir-réchaud.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le tiroir-réchaud lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans un tiroir-réchaud pourraient prendre feu.

Pour retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif d'emballage

Saisissez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

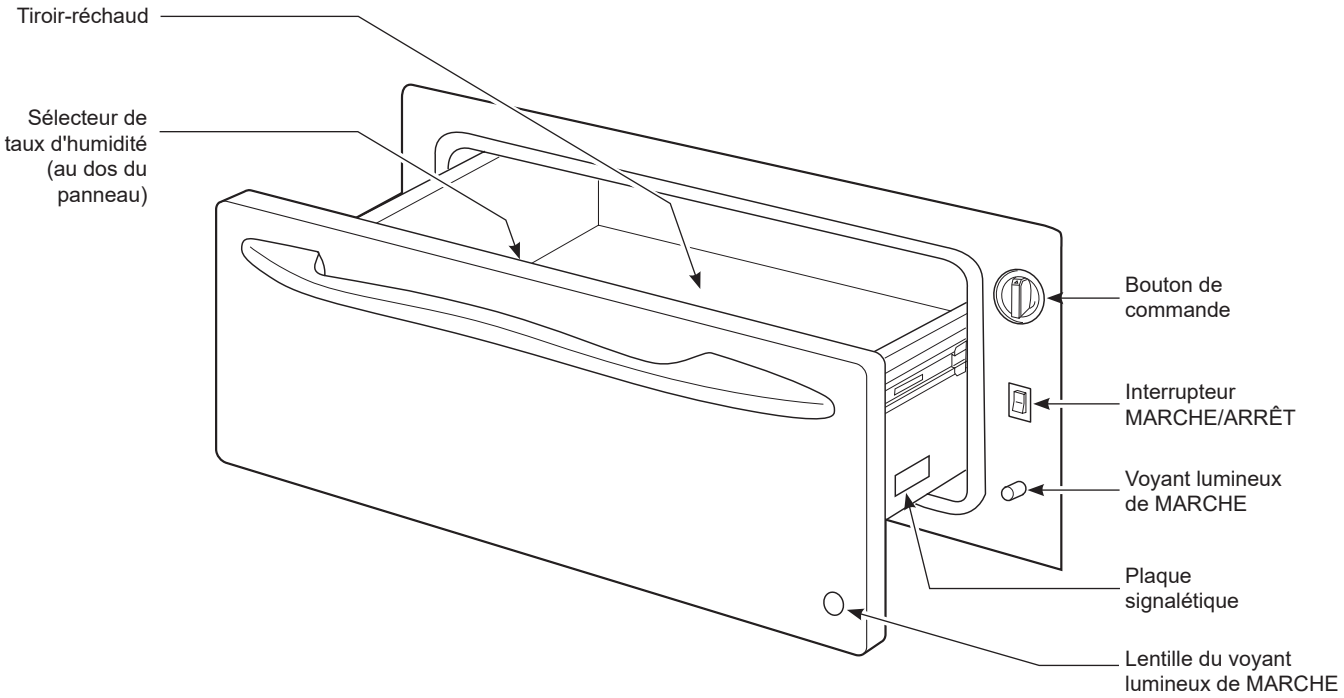
Pour vous assurer de ne pas endommager le fini de l'appareil lorsque vous enlevez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à vaisselle. Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer.

REMARQUE : Vous devez enlever la colle résiduelle de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever après si elle cuit.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques

Les caractéristiques ne sont pas toutes disponibles pour chaque modèle. L'aspect peut varier.



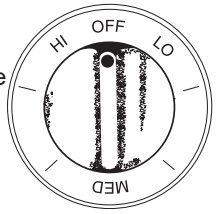
Le tiroir-réchaud conserve les aliments cuits et chauds à la température à laquelle vous souhaitez les servir. Utilisez toujours le tiroir-réchaud avec des aliments déjà chauds. Ne l'utilisez pas pour chauffer des aliments froids sauf pour faire lever de la pâte à pain ou chauffer des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants.

Bouton de commande

Les commandes du tiroir-réchaud sont dissimulées lorsque le tiroir est fermé. Ouvrez le tiroir. Les commandes se trouvent du côté droit du cadre.

Pour utiliser le tiroir-réchaud, appuyez sur l'interrupteur **ON/OFF** (marche/arrêt) pour le mettre en position de MARCHE (ON).

Glissez le sélecteur d'humidité à la position ouverte ou fermée. (Reportez-vous à la section « Sélecteur d'humidité ».)



Tournez le bouton de commande au réglage voulu.

PROOF (fermentation)	75-95 °F (24-35 °C)
LO (bas)	140-160 °F (60-71 °C)
MED (moyen)	160-195 °F (71-90 °C)
HI (élevé).	195-230 °F (90-110 °C)

Voyant lumineux de MARCHE

Le voyant lumineux de MARCHE est situé sous l'interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) et s'allume lorsque l'interrupteur est en position de MARCHE (ON). Il reste allumé jusqu'à ce que l'interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) soit mis en position d'ARRÊT (OFF).

Le voyant de MARCHE est visible par la lentille sur le panneau avant du tiroir lorsque celui-ci est fermé. Il sert de rappel que le chauffage est en marche.

Sélecteur d'humidité

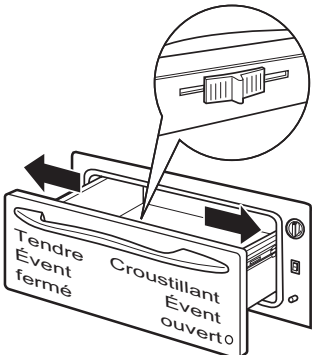
Le sélecteur d'humidité se trouve à l'intérieur du devant du tiroir.

Pour garder les aliments tendres, glissez le sélecteur d'humidité dans le sens opposé au bouton de commande. Cela ferme l'évent et l'humidité reste à l'intérieur du tiroir. Avec l'évent fermé, les aliments chauds demeurent tendres et mous.

Avec ce réglage, de la condensation peut apparaître autour du bord intérieur du tiroir.

Pour garder les aliments croustillants, glissez le sélecteur d'humidité vers la droite, vers le bouton de commande. Cela ouvre l'évent et permet à l'humidité de s'échapper.

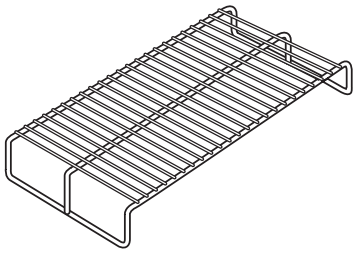
Avec l'évent ouvert, il est normal de voir de l'humidité s'accumuler sur les surfaces au-dessus du tiroir-réchaud.

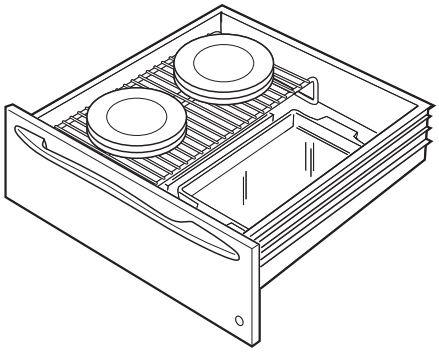


Conseils sur le fonctionnement

Grille

- La grille se place dans le sens de la longueur.
- Préchauffez avec la grille à l'intérieur.
- L'utilisation de la grille permet de mettre des aliments sur deux étages.





Empilage d'articles avec la grille en place.

Lors de l'utilisation du tiroir-réchaud

Ne recouvrez pas le tiroir-réchaud de papier d'aluminium.

- Laissez le temps au tiroir de préchauffer :

LO (bas)	8	minutes
MED (moyen)	15	minutes
HI (élevé)	20	minutes

REMARQUE : Il n'est pas nécessaire de préchauffer le tiroir pour fermenter la pâte.

Les aliments contenus dans des ustensiles en verre ou en vitrocéramique qui résistent à la chaleur peuvent nécessiter une température plus élevée par rapport à ceux contenus dans des ustensiles en métal.

- L'ouverture répétée du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper, ce qui fera refroidir les aliments. Lorsque vous ajoutez des aliments, laissez plus de temps pour que la température à l'intérieur du tiroir se stabilise.
- Lorsque vous maintenez au chaud de grandes quantités d'aliments, il peut être nécessaire d'en couvrir une partie et d'utiliser un réglage plus élevé.
- Les aliments doivent être maintenus au chaud dans leur récipient ou placés dans un plat de service qui résiste à la chaleur.
- Du papier d'aluminium peut être utilisé pour recouvrir les aliments afin de les empêcher de sécher.

⚠ATTENTION Les récipients ou pellicules en plastique fondent s'ils sont en contact avec le tiroir. Vous ne réussirez peut-être pas à enlever le plastique fondu et cela n'est pas couvert par votre garantie.

- Avant de placer les récipients dans le tiroir-réchaud, retirez les cuillères à servir et autres ustensiles.

Pour réchauffer des bols et assiettes de service

Pour réchauffer des bols et assiettes de service, réglez le tiroir sur LO (bas).

- N'utilisez que de la vaisselle qui résiste à la chaleur.
- Mettez le plat vide sur la grille pour le surélever de façon à ce qu'il ne touche pas le fond du tiroir. Si vous voulez des plats plus chauds ou faire chauffer de la porcelaine fine, vérifiez les indications de son fabricant concernant sa résistance maximum à la chaleur.
- Vous pouvez préchauffer un plat de service vide tout en préchauffant le tiroir.
- Lorsque vous maintenez des aliments cuits au chaud et que vous réchauffez des plats de service vides en même temps, placez les plats sur la grille et les aliments sur le fond du tiroir.

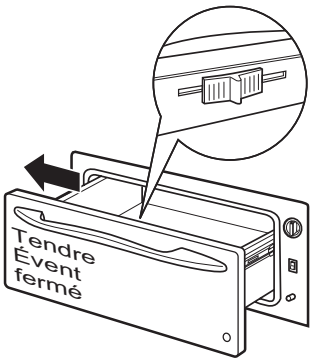
⚠ATTENTION Les plats peuvent être chauds. Utilisez des poignées ou des gants isolants pour sortir les plats chauds.

Conseils sur le fonctionnement

Pour faire lever de la pâte à pain

La pâte à la levure peut être fermentée dans le tiroir-réchaud.

- Placez votre plat sur le fond du tiroir-réchaud.
- Vous devez toujours tourner le bouton de commande à **LO** (bas) et puis immédiatement à **PROOF** (fermentation).
- Fermez l'évent.
- Huilez légèrement le dessus de la pâte dans un bol assez grand pour permettre à la pâte de doubler de volume. Recouvrez d'un linge.
- Le préchauffage n'est pas requis pour la fermentation.
- Vérifiez la hauteur de la pâte après 40 minutes. Ajoutez du temps si nécessaire. La pâte doit rester dans le tiroir jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et qu'une légère dépression demeure après avoir touché délicatement la pâte avec un doigt.

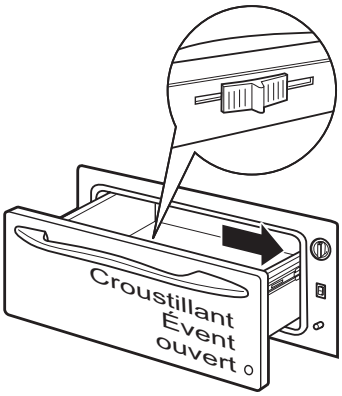


Pour faire croustiller les aliments rassis

- Placez les aliments dans des plats ou ustensiles de cuisson peu profonds.
- Préchauffez au réglage LO (bas) et ouvrez l'évent.
- Vérifiez si l'aliment est croustillant après 45 minutes. Ajoutez du temps si nécessaire.

Tableau de sélection des températures pour les aliments croustillants

Pour garder plusieurs types d'aliments au chaud, réglez la température en fonction des aliments qui nécessitent la température la plus élevée. Placez les aliments qui nécessitent le réglage le plus élevé sur le fond du tiroir et les autres sur la grille.



Type d'aliment	Réglage	Réglage du sélecteur d'humidité
Bacon	HI (élevé)	OUVERT
Pain, petits pains durs	MED (moyen)	OUVERT
Mets frits	HI (élevé)	OUVERT
Tartes, deux croûtes	MED (moyen)	OUVERT
Pizza	HI (élevé)	OUVERT
Pommes de terre au four	HI (élevé)	OUVERT
Chips tortilla	LO (bas)	OUVERT

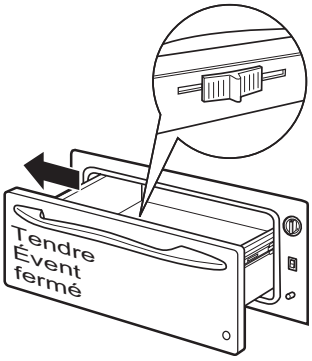
Conseils :

- Ne couvrez pas les aliments.
- N'utilisez pas de récipients en plastique ou de pellicule plastique.
- Préchauffez le tiroir selon le temps recommandé en fonction du réglage avant de l'utiliser.

Conseils sur le fonctionnement

Tableau de sélection des températures pour les aliments tendres

Pour garder plusieurs types d'aliments au chaud, réglez la température en fonction des aliments qui nécessitent la température la plus élevée. Placez les aliments qui nécessitent le réglage le plus élevé sur le fond du tiroir et les autres sur la grille.



Type d'aliment	Réglage	Réglage du sélecteur d'humidité
Bœuf, moyen ou bien cuit*	MED (moyen)	FERMÉ
Pain, petits pains moelleux	MED (moyen)	FERMÉ
Mets mijotés	MED (moyen)	FERMÉ
Céréales cuites	MED (moyen)	FERMÉ
Œufs	MED (moyen)	FERMÉ
Poisson, fruits de mer	MED (moyen)	FERMÉ
Fruits	MED (moyen)	FERMÉ
Sauce, sauces à la crème	MED (moyen)	FERMÉ
Jambon	MED (moyen)	FERMÉ
Agneau	MED (moyen)	FERMÉ
Crêpes, gaufres	HI (élevé)	FERMÉ
Tartes, une croûte	MED (moyen)	FERMÉ
Porc	MED (moyen)	FERMÉ
Purée de pommes de terre	MED (moyen)	FERMÉ
Volaille	HI (élevé)	FERMÉ
Légumes	MED (moyen)	FERMÉ

* L'USDA/le FSIS recommande une température interne minimum de 145 °F (63 °C) pour la cuisson du bœuf. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne.

Conseils :

- Placez un couvercle ou du papier d'aluminium sur les aliments.
- Ne mettez pas d'eau dans le tiroir-réchaud.
- N'utilisez pas de récipients en plastique ou de pellicule plastique.
- Préchauffez le tiroir selon le temps recommandé en fonction du réglage avant de l'utiliser.

Nettoyage du tiroir-réchaud

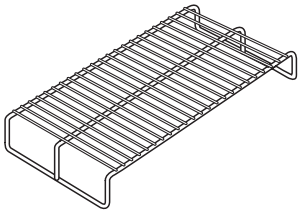
Assurez-vous que toutes les commandes sont en position d'ARRÊT et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer le tiroir-réchaud.

Surfaces peintes ou émaillées

Utilisez de l'eau tiède savonneuse pour bien nettoyer.

Grille

Nettoyez la grille avec du détergent et de l'eau. Après le nettoyage, rincez la grille à l'eau claire et séchez-la avec un chiffon propre.



Acier inoxydable (à l'exception de l'acier inoxydable noir) (certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il raierait la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser[MC] permettent d'éliminer la rouille, le ternissement et les petits défauts de la surface du four. Utilisez uniquement les nettoyants liquides sans granule et frottez dans le sens du grain avec une éponge douce et humide.

Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris les nettoyants pour appareils électroménagers en acier inoxydable ou les produits de polissage, consultez les sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

Bouton de commande

Le bouton de commande peut être enlevé pour faciliter le nettoyage.

Assurez-vous que le bouton est à la position PROOF (fermentation) et tirez-le directement hors de la tige pour le nettoyer.

Le bouton peut être nettoyé au lave-vaisselle ou avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur du bouton est sec avant de le replacer.

Replacez le bouton à la position PROOF (fermentation) pour assurer un positionnement adéquat.

Instructions d'installation

Tiroir-réchaud

PKW7000 et PTW9000

? Si vous avez des questions, appelez Électroménagers GE au 1-800-GE-CARES (432-2737) ou consultez notre site Web à : GEAppliances.com.
Au Canada : 1-800-561-3344 ou visitez electromenagersge.ca.

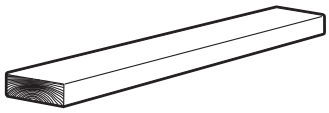
AVANT DE COMMENCER

Lisez attentivement toutes ces instructions.

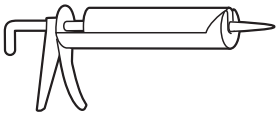
- **IMPORTANT –** Conservez ces instructions pour l'inspecteur local.
- **IMPORTANT –** Respectez tous les codes et règlements en vigueur.
- **Remarque destinée à l'installateur –** Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.
- **Remarque destinée au consommateur –** Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.
- Les défaillances de l'appareil dues à une mauvaise installation ne sont pas couvertes par la garantie.
- **⚠ AVERTISSEMENT** Cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- **⚠ AVERTISSEMENT** Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes sous les fours, surfaces de cuisson ou autres électroménagers.

• **AVERTISSEMENT DESTINÉ À L'INSTALLATEUR – L'installateur est responsable de la qualité de l'installation. Une panne du produit due à une mauvaise installation n'est PAS couverte par la garantie.**

MATÉRIEL DONT VOUS AUREZ BESOIN



Pièce de bois de 2 x 4 ou 2 x 2 pour installer des coulisseaux et la bride



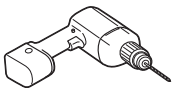
Vis à bois et adhésif ou autre quincaillerie pour l'installation de coulisseaux ou d'une tablette pour supporter le tiroir-réchaud.

Les coulisseaux doivent être de niveau, solidement fixés et capables de supporter une charge de 150 lb (45,4 kg).

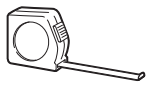
OUTILS NÉCESSAIRES

Scie à main

Lunettes de sécurité



Perceuse et foret de 1/16 po



Ruban à mesurer

Tournevis Phillips

Niveau

Gants résistants aux coupures

49-2000658 Rév. 0

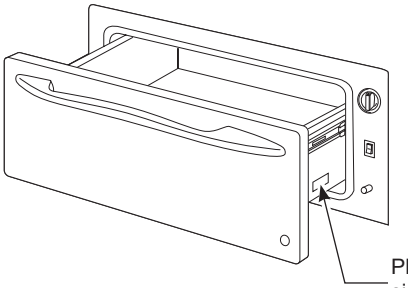
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

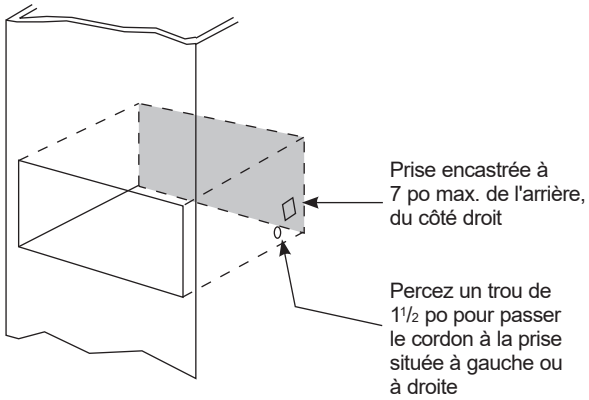
IMPORTANT – (veuillez lire attentivement)

POUR VOTRE SÉCURITÉ, CET ÉQUIPEMENT DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Ce tiroir-réchaud est conçu pour une alimentation électrique de 120 V et 60 Hz, et doit être branché à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur de 15 ou 20 ampères ou par un fusible temporisé.



- Une prise à 3 alvéoles correctement mise à la terre doit être placée à portée du cordon d'alimentation de 56 po de long du tiroir.
- Placez la prise dans une armoire adjacente
  - – à moins de 42 po du côté droit; ou
  - – à moins de 16 po du côté gauche; ou
  - – une prise encastrée peut être placée du côté droit de la découpe, à 7 po de l'arrière de l'armoire. Dans cette situation, l'excédent de cordon doit être enroulé et fixé au côté droit de l'appareil avec du ruban adhésif.



IMPORTANT – (veuillez lire attentivement)

Pour diminuer les risques d'électrocution, le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une fiche à 3 broches (mise à la terre) qui correspond à une prise murale à 3 alvéoles (prise mise à la terre). Le client doit s'adresser à un électricien qualifié qui vérifiera la prise murale et le circuit électrique pour s'assurer que la prise murale est correctement mise à la terre et correctement polarisée.

- Si la prise murale est du type standard à 2 alvéoles, il incombe au client de la faire remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement mise à la terre.

Ne coupez et ne retirez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

N'UTILISEZ PAS DE RALLONGE ÉLECTRIQUE NI DE FICHE D'ADAPTATION AVEC CET APPAREIL. RESPECTEZ LES CODES NATIONAUX DE L'ÉLECTRICITÉ ET LES RÈGLEMENTS.

LISTE DE VÉRIFICATION AVANT INSTALLATION

A Lorsque vous préparez l'armoire pour l'installation du tiroir-réchaud, assurez-vous que l'intérieur de l'armoire et du tiroir-réchaud ne se gêneront pas. (Reportez-vous aux sections sur la préparation de l'armoire.)

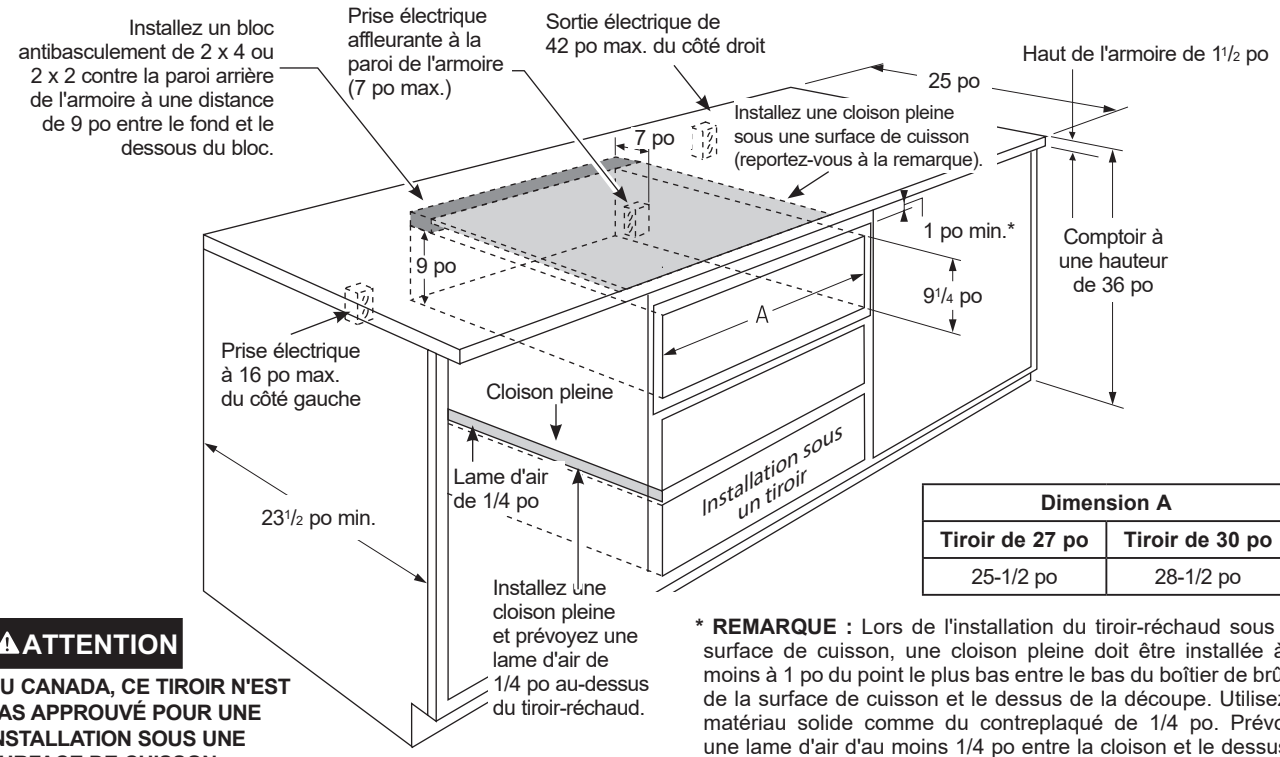
B RETIREZ LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE : Si vous n'enlevez pas les matériaux d'emballage, vous pourriez endommager l'appareil. Retirez l'ensemble de l'emballage du tiroir-réchaud, y compris en soulevant le tiroir-réchaud pour vous assurez que tout l'emballage est enlevé.

C Retirez les instructions d'installation de l'enveloppe de la documentation et lisez-les attentivement avant de commencer. Veillez à mettre toute la documentation, le manuel de l'utilisateur, les instructions d'installation, etc. dans un lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.

1 po = 2,5 cm; 1 pi = 0,3 m

Instructions d'installation

PRÉPARATION DE L'ARMOIRE : SOUS UN COMPTOIR



Dimension A	
Tiroir de 27 po	**Tiroir de 30 po**
25-1/2 po	28-1/2 po

⚠ATTENTION

AU CANADA, CE TIROIR N'EST PAS APPROUVÉ POUR UNE INSTALLATION SOUS UNE SURFACE DE CUISSON.

* **REMARQUE :** Lors de l'installation du tiroir-réchaud sous une surface de cuisson, une cloison pleine doit être installée à au moins à 1 po du point le plus bas entre le bas du boîtier de brûleur de la surface de cuisson et le dessus de la découpe. Utilisez un matériau solide comme du contreplaqué de 1/4 po. Prévoyez une lame d'air d'au moins 1/4 po entre la cloison et le dessus du tiroir-réchaud. Reportez-vous à l'étiquette située sur le dessus du tiroir-réchaud pour les modèles de surface de cuisson approuvés.

- Une fois le tiroir installé, la face avant du tiroir-réchaud doit pratiquement affleurer les portes d'armoires ou les devants de tiroir.
- Le chevauchement du tiroir camouflera tous les bords découpés de l'ouverture.

La découpe grossière pour le tiroir doit mesurer :

– Profondeur : Un minimum de 23½ po du fond à l'avant du cadre de l'armoire.
– Largeur : 25½ po pour les modèles de 27 po de largeur; 28½ po pour les modèles de 30 po de largeur.
– Hauteur : 9¼ po

- Minimum de 5 po au-dessus du plancher ou 1 po au-dessus du panneau inférieur. Une hauteur de 23¼ po du plancher au fond de la découpe est recommandée pour l'installation sous un comptoir.

Installation sous un tiroir d'armoire :

Le tiroir-réchaud peut être installé sous un tiroir d'armoire. Dans cette installation, une cloison pleine doit être installée au-dessus du tiroir-réchaud afin d'interdire l'accès. Utilisez un matériau solide comme du contreplaqué de 1/4 po. Prévoyez une lame d'air d'au moins 1/4 po entre la cloison et le dessus du tiroir-réchaud. Respectez une hauteur minimum de 5 po au-dessus du plancher ou 1 po au-dessus du panneau inférieur.

REMARQUE : Si vous faites l'installation dans des armoires sans cadre, il peut être nécessaire de poser des taquets de 1/2 po de largeur afin de pouvoir poser les vis de montage du tiroir. Reportez-vous au tiroir pour trouver l'emplacement exact des vis de montage.

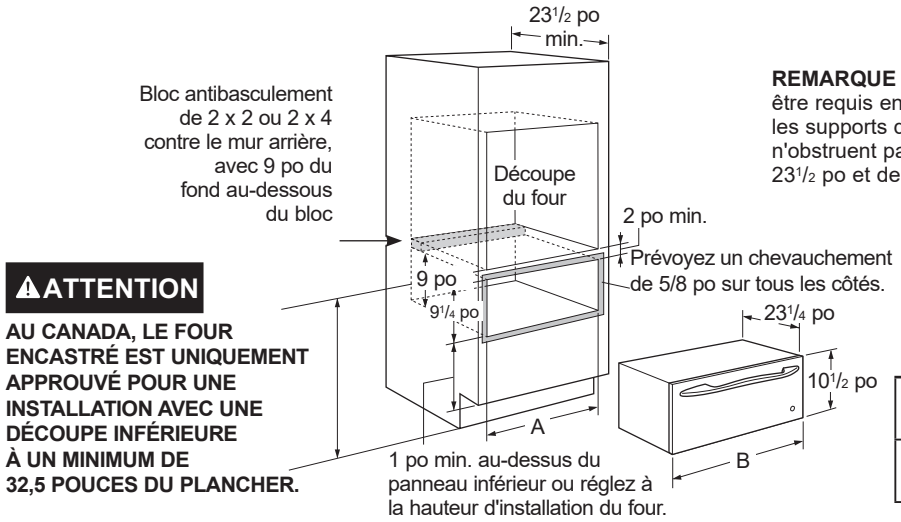
Installation sous une surface de cuisson :

Les tiroirs-réchauds sont adéquats pour l'installation sous certains modèles de surface de cuisson. Consultez l'étiquette sur le dessus du tiroir-réchaud pour connaître les modèles adéquats. Une cloison pleine et une lame d'air sont requises entre la surface de cuisson et le tiroir-réchaud. Reportez-vous à la remarque ci-dessus.

1 po = 2,5 cm; 1 pi = 0,3 m

PRÉPARATION DE L'ARMOIRE : SOUS DES FOURS ENCASTRÉS

INSTALLATION SOUS UN FOUR SIMPLE



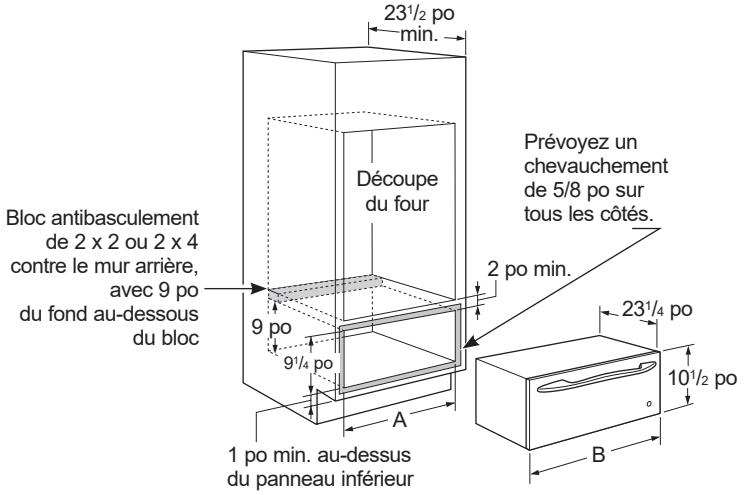
REMARQUE : Un dégagement supplémentaire peut être requis entre les découpes. Assurez-vous que les supports de four au-dessus du tiroir-réchaud n'obstruent pas les dégagements de profondeur de 23 1/2 po et de hauteur de 9 1/4 po requis à l'intérieur.

⚠ATTENTION

AU CANADA, LE FOUR ENCASTRÉ EST UNIQUEMENT APPROUVÉ POUR UNE INSTALLATION AVEC UNE DÉCOUPE INFÉRIEURE À UN MINIMUM DE 32,5 POUCES DU PLANCHER.

	Dimension A	Dimension B
Tiroir de 27 po	25 1/2 po	26 3/4 po
Tiroir de 30 po	28 1/2 po	29 3/4 po

INSTALLATION SOUS UN FOUR DOUBLE



REMARQUE : Un dégagement supplémentaire peut être requis entre les découpes. Assurez-vous que les supports de four au-dessus du tiroir-réchaud n'obstruent pas les dégagements de profondeur de 23-1/2 po et de hauteur de 9-1/4 po requis à l'intérieur.

⚠ATTENTION

AU CANADA, CE TIROIR N'EST PAS APPROUVÉ POUR UNE INSTALLATION SOUS UN FOUR DOUBLE.

- Une fois le tiroir installé, la face avant du tiroir-réchaud doit pratiquement affleurer les portes d'armoires ou les devants de tiroir.
- Le chevauchement du tiroir camouflera tous les bords découpés de l'ouverture.

La découpe grossière pour le tiroir doit mesurer :

– Profondeur : Un minimum de 23 1/2 po du fond à l'avant du cadre de l'armoire.
– Largeur : 25 1/2 po pour les modèles de 27 po de largeur; 28 1/2 po pour les modèles de 30 po de largeur.
– Hauteur : 9 1/4 po
– Prévoyez un minimum de 2 po entre la découpe du four et celle du tiroir pour dégager les chevauchements.

REMARQUE : Si vous faites l'installation dans des armoires sans cadre, il peut être nécessaire de poser des taquets de 1/2 po de largeur afin de pouvoir poser les vis de montage du tiroir. Reportez-vous au tiroir pour trouver l'emplacement exact des vis de montage.

Installation sous un four encastré :

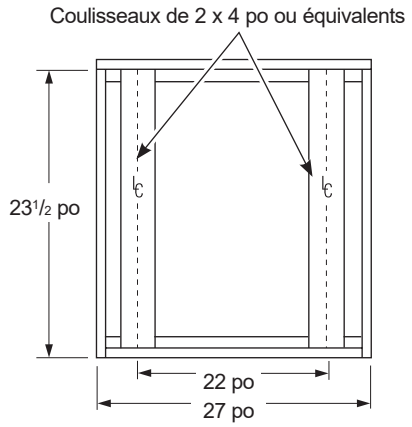
Les tiroirs-réchauds sont adéquats pour l'installation sous certains modèles de four encastré. Consultez l'étiquette sur le dessus du tiroir-réchaud pour connaître les modèles adéquats.

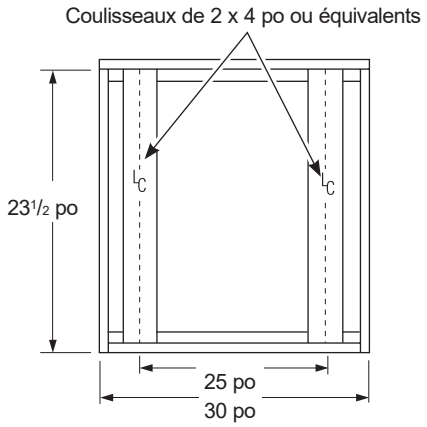
REMARQUE : Il est possible d'installer une prise électrique, comme illustré pour les installations avec comptoir. N'installez pas une prise au-dessus de la découpe du tiroir-réchaud.

1 po = 2,5 cm; 1 pi = 0,3 m

Instructions d'installation

INSTALLATION D'UN SUPPORT POUR L'ARMOIRE





IMPORTANT : Lors de l'installation sous un four simple ou double, assurez-vous que les supports de four au-dessus du tiroir-réchaud n'obstruent pas les dégagements de profondeur de 23½ po requis dans la découpe du tiroir-réchaud.

- Un dégagement minimal de 2 po est requis entre les découpes du four et du tiroir-réchaud. Un dégagement supplémentaire peut être requis si des blocs de 2 x 4 sont utilisés pour soutenir les coulisseaux ou le fond plein du four.
- Le tiroir-réchaud peut être supporté par un fond plein ou des coulisseaux en 2 x 4 ou 2 x 2.
- Le support doit être de niveau, solidement fixé et affleurant avec le bord inférieur de la découpe.

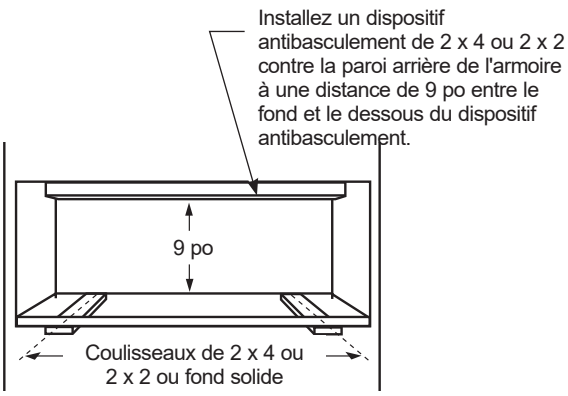
  Il est impossible de niveler le tiroir après son installation. Les supports doivent être de niveau.
- Tout le poids du tiroir est supporté par les coulisseaux ou le fond plein et ils doivent pouvoir supporter 150 lb (68 kg).

INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

⚠ AVERTISSEMENT **PRÉCAUTIONS ANTIBASCULEMENT :**

Le dispositif antibasculement doit être installé afin d'empêcher le tiroir de basculer vers l'avant lorsqu'il est ouvert et chargé.

Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à des blessures graves.



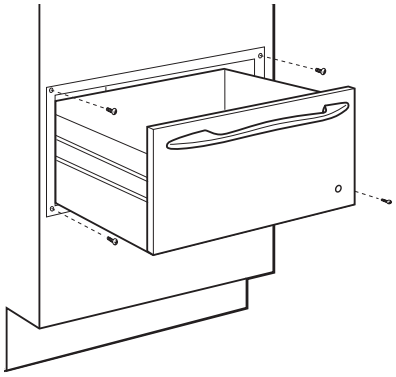
1 po = 2,5 cm; 1 pi = 0,3 m

INSTALLATION DU TIROIR-RÉCHAUD

1. Faites glisser le coin gauche dans l'ouverture et poussez le cordon alimentation dans le trou menant à la prise électrique. Enfilez le cordon à mesure que vous poussez le tiroir dans l'ouverture.

   Si la prise est à l'intérieur de l'ouverture, branchez le cordon à la prise. Dans cette situation, l'excédent de cordon doit être enroulé et fixé au côté droit de l'appareil avec du ruban adhésif. Assurez-vous que le cordon ne se coince pas sur le côté du tiroir.

   REMARQUE : Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes sous les fours, surfaces de cuisson ou autres électroménagers.
2. Poussez le tiroir dans l'ouverture jusqu'à ce que le rebord avant s'appuie contre la paroi avant de l'armoire.
3. Ouvrez le tiroir entièrement.



4. Percez des avant-trous en passant le foret par les trous dans chaque coin du cadre chevauchant.
5. Posez les vis à bois dans chaque coin.

1 po = 2,5 cm; 1 pi = 0,3 m

Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le tiroir-réchaud ne fonctionne pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tiroir-réchaud n'est pas branché.	Branchez le tiroir-réchaud.
	Les commandes sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation du tiroir-réchaud ».
Le tiroir ne glisse pas bien ou frotte	Les roulements à billes sont désalignés.	Ouvrez le tiroir au maximum, puis repoussez-le complètement. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».
	Le tiroir est trop chargé ou la charge est déséquilibrée.	Réduisez le poids à moins de 50 lb (23 kg). Répartissez le contenu du tiroir.
Condensation excessive	Présence de liquide dans le tiroir-réchaud.	Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
	La température est trop élevée.	Diminuez la température.
	Mauvais réglage du sélecteur d'humidité.	Glissez le sélecteur d'humidité en position ouverte afin de permettre l'évacuation.
Pas de chaleur au réglage PROOF (fermentation)	La température ambiante peut empêcher le thermostat de s'enclencher.	Tournez le bouton de commande à LO (bas) et puis immédiatement à PROOF (fermentation).
Les aliments se dessèchent	Il y a perte d'humidité.	Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

Notes

Garantie limitée du tiroir-réchaud électrique

GEAppliances.com

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez **GEAppliances.com/service_and_support/** ou appelez Électroménagers GE au 1-800-GE-CARES (432-2737). Au Canada, veuillez visiter : **https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/**.
Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

La réparation de votre appareil peut nécessiter l'utilisation d'un accès embarqué aux données pour déterminer le diagnostic. Cela permet à un technicien de réparation d'Électroménagers GE de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil, et aide Électroménagers 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 transmises à Électroménagers GE, veuillez aviser le technicien de ne pas transmettre de données à Électroménagers GE au moment de la réparation.

Pendant une période de	Électroménagers GE remplacera
Un an À compter de la date d'achat d'origine	**Toute pièce** du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette **garantie limitée d'un an**, Électroménagers GE fournira également, **sans frais**, toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

Ce que Électroménagers GE ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'aptitude du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Électroménagers 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 Électroménagers GE. En Alaska, la garantie limitée exclut les coûts d'expédition et les appels de service nécessitant une visite à domicile.
Dans certains États, 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 limitée 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 dans votre État ou votre province, communiquez avec le bureau de la protection du consommateur de votre région, de votre État ou de votre province, ou le procureur général.

Garant : Électroménagers GE, *une entreprise de* **Haier**

Louisville, KY 40225, États-Unis

Garant au Canada : MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

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

49-2000658 Rév. 0

Accessoires

Vous manquez de quelque chose?

Électroménagers GE propose une panoplie d'accessoires qui permettent d'améliorer votre expérience de cuisson et de nettoyage!

Reportez-vous à la page du service à la clientèle pour obtenir les numéros de téléphone et des informations sur le site Web.

Les produits suivants, et d'autres, sont offerts :

Accessoires

- Trousse de panneau personnalisé de 27 po (68,6 cm)
- Trousse de panneau personnalisé de 30 po (76,2 cm)
- Trousse de panneau pro Monogram de 30 po (76,2 cm)

Pièces

- Grille

Fournitures de nettoyage

- Lingettes CitruShine[MC] pour acier inoxydable
- Nettoyant pour électroménager en acier inoxydable CERAMA BRYTE[MD]

Service à la clientèle

Site Web des électroménagers GE

Vous avez des questions ou besoin d'assistance concernant votre appareil? Consultez le site Web d'Électroménagers GE, accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres excellents produits d'Électroménagers GE et bénéficier de tous nos services de soutien en ligne conçus pour votre commodité.
Aux États-Unis : **GEAppliances.com**. Au Canada : **electromenagersge.ca**.

Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.
Aux États-Unis : **GEAppliances.com/register**
Au Canada : **https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/**

Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation d'Électroménagers GE, il suffit de nous contacter. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.
Aux États-Unis : **GEAppliances.com/service** ou appelez au 1-800-432-2737 pendant les heures normales d'ouverture.
Au Canada : **https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/** ou appelez au 1-800-561-3344.

Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Électroménagers GE et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Le service à la clientèle d'Électroménagers GE sera toujours disponible après expiration de votre garantie.
Aux États-Unis : **GEAppliances.com/extended-warranty** ou appelez au 1-800-626-2224 pendant les heures normales d'ouverture.
Au Canada : **electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee** ou appelez au 1-800-290-9029.

Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à **GEAppliances.com/connect** ou appelez au 1-800-220-6899 aux États-Unis.
Au Canada : **GEAppliances.ca/connect** ou téléphonez au 1-800-220-6899.

Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24.
Aux États-Unis : **GEApplianceparts.com** ou téléphonez au 1-877-959-8688 pendant les heures normales d'ouverture.

Les directives fournies dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Faites preuve de prudence : une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

Les clients au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de réparation Mabe le plus proche, visiter notre site Web à **electromenagersge.ca/pieces-filtres-et-accessoires** ou téléphoner au 1-800-661-1616.

Pour nous joindre

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente d'Électroménagers GE, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/contact

Au Canada : Directeur, relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc. | 1, Factory Lane, bureau 310 | Moncton, N.-B. E1C 9M3
electromenagersge.ca/fr/contactez-nous