



# Cuisinières à gaz et mixtes

## Merci ! ... pour avoir acheté un appareil de la marque GE

Enregistrez votre appareil : Enregistrez votre nouvel appareil en ligne comme vous le souhaitez.!

<https://www.geappliances.ca/en/support/register-your-appliance>

Enregistrez votre produit à temps vous permettra d'avoir une meilleure communication et un service rapide respectant votre garantie, si jamais vous en avez besoin. Vous pouvez peut-être envoyer un email avec votre carte d'enregistrement pré-imprimé incluse dans votre matériel de livraison.

Pour obtenir un manuel complet en anglais et en espagnol

Visitez le site [GEAppliances.ca/en/](http://GEAppliances.ca/en/)

## IMPORTANTES INFORMATIONS SUR LA SECURITE

### ATTENTION

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des Incendies, des électrocutions, des blessures sérieuses ou la mort.

**ATTENTION** Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies correctement

Un incendie ou une explosion pourraient avoir lieu, en causant des dégâts, des blessures, ou la mort.

- Ne stockez pas, ou n'utilisez pas du carburant ou d'autres produits inflammables comme des liquides ou des gaz à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ
  - N'essayez pas d'activer les appareils.
  - Ne touchez pas les interrupteurs électriques ; n'utilisez pas des téléphones dans le bâtiment.
  - Appelez le fournisseur de gaz à partir du téléphone de votre voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
  - Si vous ne pouvez pas atteindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et le service doivent être réalisés par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

## OUTIL ANTI-BASCULEMENT

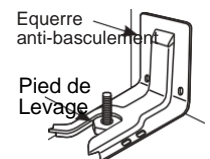


### ATTENTION

#### Danger de basculement

- Un enfant ou un adulte peuvent basculer la cuisinière et en mourir.
- Installez le panier anti dérapant
- Engagez la cuisinière sur le panier anti-dérapant en glissant la cuisinière en arrière à l'aide de votre pied
- Réengagez le panier anti-dérapant si la cuisinière se déplace.
- Ne pas respecter cela peut provoquer la mort ou de sérieuses brûlures d'

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, la cuisinière doit être sécurisée à l'aide d'une équerre anti basculement.



Consultez les instructions livrées avec l'équerre pour obtenir de détails avant d'installer le tout. Pour vérifier si l'équerre est installée correctement, regardez sous le four, pour voir si le pied arrière du four est engagé correctement dans l'équerre.

Pour certains modèles, le tiroir de stockage

ou le panneau de protection peuvent être retirés pour faciliter les vérifications. Si une vérification visuelle n'est pas possible, glissez la cuisinière vers le devant. Confirmez bien que l'équerre anti basculante est bien attaché au sol et au mur, et glissez la cuisinière dans sa position initiale, ainsi le pied de levage est sous l'équerre anti-dérapante.

Si votre cuisinière est déplacée pour un nettoyage, un service spécifique ou autre, assurez-vous que l'outil anti basculement soit réengagé correctement lorsque la cuisinière est déplacée. Ne pas suivre ces précautions pourrait provoquer le basculement de la cuisinière et pourrait provoquer de sérieuses brûlures, ou la mort à des enfants et des adultes.

Ne retirez jamais totalement les pieds de levage, ou la cuisinière ne sera pas sécurisée à l'outil anti basculement correctement.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES

# IMPORTANT INFORMATION SUR LA SECURITE

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

### ATTENTION CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

**ATTENTION** N'utilisez JAMAIS cet appareil comme un chauffage pour réchauffer une chambre. Le faire pourrait provoquer des émissions de monoxyde de carbone, intoxiquer votre domicile et surchauffer le four.

- Utilisez cet appareil pour effectuer sa fonction principale qui est décrite dans le manuel de l'utilisateur.
- Faites installer et bien immobiliser votre cuisinière par un installateur qualifié en respectant les consignes d'installations fournies.
- Tous les ajustements ou services devraient être réalisés par un installateur de cuisinière qualifié ou un technicien de service. N'essayez pas de réparer ou de remplacer des pièces de votre cuisinière à moins que ce soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre cuisinière est livrée depuis l'usine qui l'a conçue pour fonctionner avec du gaz naturel. Cette cuisinière peut être convertie pour être utilisée avec du propane. Si cela est nécessaire, ces ajustements doivent être réalisés par un technicien qualifié en respectant les consignes d'installations et les lois locales. L'agence réalisant ce changement en assume l'entière responsabilité.
- Demandez à votre installateur de vous montrer la localisation de la soupape qui coupe le gaz, et comment la verrouiller si c'est nécessaire.
- Branchez votre cuisinière seulement sur une prise de terre de 120 volts. Ne retirez pas la branche de terre circulaire de la prise électrique. Si vous avez des doutes concernant l'ancrage du système électrique de votre foyer, c'est votre responsabilité et une obligation d'avoir une prise non-ancrée remplacée par une prise avec un ancrage correcte, une prise à trois branches selon le Code Electrique National. N'utilisez pas une extension électrique avec cet appareil.
- Avant de réaliser quelconque service, débranchez la cuisinière ou déconnectez le fournisseur d'électricité de votre foyer en retirant le fusible, ou éteignant le disjoncteur.
- Assurez-vous que tout le matériel soit retiré de la cuisinière avant de commencer les opérations afin d'éviter d'enflammer ce matériel.
- Evitez de rayer ou abimer les vitres des portes, les surfaces de cuisson, ou les panneaux de contrôles. Le faire pourrait casser la vitre.
- Ne laissez pas vos enfants seuls ou sans surveillance dans une où l'appareil est en cours d'utilisation. Ils ne devraient pas pouvoir grimper, s'asseoir ou se placer sur une partie de l'appareil.
- Dual Fuel: Si l'élément qui chauffe dans le vent développe un point rougeoyant ou que d'autres dégâts sont visibles, n'utilisez pas cette zone de la cuisinière. Un point rougeoyant indique que l'élément est endommagé et qu'il présente un risque de brûlure potentielle, un risque d'incendie, ou d'électrocution. Eteignez l'élément qui chauffe immédiatement et faites-le remplacer par un technicien qualifié.
- **PRUDENCE** Ne stockez pas des objets en exposition qui pourraient intéresser les enfants sur le four. Les enfants qui montent sur la cuisinière pour les atteindre pourraient être sérieusement blessés.
- Ne bloquez jamais les fentes (ouverture d'air) de la cuisinière. Elles fournissent les entrées et les sorties d'air nécessaires pour la cuisinière afin qu'elle fonctionne correctement avec la combustion correcte. Les fentes se trouvent à l'arrière de la table de cuisson, au-dessus et en-dessous de la porte du four, et en-dessous de l'arrière du four sous le tiroir chaud, la partie inférieure du four ou du panneau de démarrage.
- Utilisez seulement des porteurs secs – des porteurs humides ou mouillés sur des surfaces chaudes pourraient causer des brûlures dues à l'émission de vapeur. Ne laissez pas les mainteneurs de casseroles touchés la surface des graveurs, la grille du graveur, ou les éléments chauds du four. N'utilisez pas de serviette ou d'autres vêtements encombrants à la place des mainteneurs de casseroles.
- Ne touchez pas les éléments chauds ou la partie intérieure du four. Ces parties peuvent être assez chaudes pour brûler même si elles sont sombres. Durant et après l'utilisation, ne touchez pas, ou ne laissez pas des vêtements, ou d'autres matières inflammables en contact avec des parties internes du four ; laissez assez de temps pour que ces parties se refroidissent d'abord. Les autres parties de l'appareil peuvent potentiellement être assez chaudes pour causer des brûlures. Potentiellement des parties chaudes qui incluent les graveurs, les grilles, la fente ouverte du four, les surfaces près de l'ouverture et les crevasses autour du four.
- Ne réchauffez pas des contenants de nourriture pas fermés. Cela pourrait créer de la pression et le contenant pourrait exploser et provoquer des blessures.
- Cuisinez de la nourriture soigneusement afin de vous protéger des maladies causées par la crémation de la nourriture. Les recommandations de température minimum pour obtenir une nourriture saine sont accessibles sur [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov) et [fsis.usda.gov](http://fsis.usda.gov).
- Ne permettez à personne de grimper, de se mettre debout ou de saisir la porte du four, le tiroir ou la table de cuisson. Cela pourrait abimer la cuisinière ou provoquer son basculement, et pour conséquence provoquer des blessures graves ou la mort.

### ATTENTION NE LAISSEZ PAS DE MATIERES INFLAMMABLES PRES DU FOUR

Ne pas respecter cela pourrait provoquer un incendie ou des blessures

- Ne stockez pas de matières inflammables dans le four ou près de la table de cuisson, papier, plastique, des porteurs, du linge, du papier peint, des rideaux, des draps, et du carburant ou les matières inflammables liquides ou des aérosols.
- Ne portez pas de vêtements larges et amples lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils rentrent en contact avec des parties chaudes et pourraient provoquer de sévères brûlures.
- Ne laissez pas des graisses ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. Les graisses dans le four ou sur la table peuvent s'enflammer.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES

# IMPORTANTES INFORMATIONS SUR LA SECURITE

## LISEZ TOUTES LES INFORMATIONS AVANT D'INSTALLER CET APPAREIL

### **ATTENTION** DANS LE CAS D'UN INCENDIE, SUIVEZ LES INDICATIONS SUIVANTES POUR EVITER LES BLESSURES ET DIFFUSION DU FEU

- N'utilisez pas d'eau sur des feux à combustibles. Ne saisissez jamais une casserole enflammée. Eteignez les contrôles. Réprimez le feu d'une casserole en couvrant la casserole complètement avec un couvercle adapté, un couvercle, ou un plateau plat. Utilisez un extincteur de produit chimique sec à usage multiple, ou de classe de feu B.
- S'il y a un incendie dans le four durant une cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant

ce dernier ou bien en utilisant un extincteur pour produit chimique sec, ou de classe de feu B.

- S'il y a un incendie dans le four durant un auto nettoyage, désactivez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne laissez pas la porte ouverte. L'entrée d'air frais à la température d'auto nettoyage pourrait provoquer un jaillissement des flammes provenant du four.

### **ATTENTION** CONSIGNES DE SECURITE POUR L'AUTO NETTOYAGE DU FOUR (pour certain modèles)

La caractéristique du nettoyage autonome du four fonctionne à une température assez haute pour brûler les souillures d'aliment présentes dans le four. Suivez les consignes pour l'utiliser d'une manière sécurisée.

- Ne touchez les surfaces du four durant une opération de nettoyage automatique. Eloignez les enfants durant un nettoyage automatique. Ne pas respecter ces consignes pourrait causer des brûlures.
- Avant de réaliser une opération d'auto nettoyage, enlever les poêles, les étagères de métal brillant et les autres ustensiles du four. Seulement les étagères couvertes par de la porcelaine peuvent rester dans le four.
- Avant de réaliser le cycle de nettoyage autonome, essuyez la graisse et les souillures d'aliment du four. Une quantité excessive de graisse peut s'incendier et endommager votre foyer à cause de la fumée.
- Si le nettoyage automatique ne fonctionne pas correctement, désactivez le four et déconnectez-le de la prise électrique. Faites-le vérifier par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas des nettoyants de four. Des nettoyants de four commerciaux, ou divers revêtements de protection ne devraient pas être utilisés ou à proximité du four.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour bien sceller le four. Faites bien attention à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.
- **IMPORTANT** : La santé de certains oiseaux est très sensible aux fumées dégagées durant le nettoyage automatique des différentes cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une autre salle bien aérée.

### **ATTENTION** CONSIGNES DE SECURITE POUR LA TABLE DE CUISSON

- Ne laissez jamais les surfaces des graveurs sans surveillances qu'elles soient à moyennes ou hautes températures. Les aliments, spécifiquement les aliments gras pourraient s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait au niveau des meubles à proximité.
- Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance lorsqu'elle est réchauffée. Si l'huile peut chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile pourrait brûler et provoquer un feu qui se propagerait au niveau des meubles à proximité. Utilisez un thermomètre à graisse spéciale pour surveiller la température de l'huile.
- Afin d'éviter les débordements d'huile et de feu, utilisez le montant minimum d'huile quand vous utilisez une casserole d'huile peu profonde, et évitez de cuisiner des produits surgelés avec une quantité de glace excessive.
- Utilisez une casserole avec une taille adaptée et évitez les casseroles instables ou qui peuvent basculer facilement. Utilisez des équipements de cuisine qui correspondent à la taille des graveurs. Les flammes des graveurs devraient être ajustés pour ne pas s'étendre au-delà du bus de la casserole. Des flammes trop étendues pourraient être dangereuses.
- Utilisez toujours la position ALLEGE/LITE quand vous enflamez les graveurs supérieurs, et faites-en sorte que les graveurs soient enflammés.
- Lorsque vous utilisez des équipements de cuisine en céramique/verre, faites-en sorte qu'ils soient adaptés aux services de la table de cuisson ; autrement, ils pourraient se casser à cause d'un changement brusque de température.
- Pour minimiser les possibilités de brûlures, d'enflamment de matières inflammables et de débordement, la poignée d'un conteneur devrait être tournée en direction du centre de la cuisinière sans trop s'étendre à proximité des autres graveurs.
- N'utilisez pas un wok avec anneau de support rond en métal. L'anneau pourrait bloquer la chaleur et la circulation d'air au niveau du graveur, et par conséquent provoquer un danger d'émission de monoxyde de carbone.
- N'essayez pas de soulever la table de cuisson. Le faire pourrait endommager les tuyaux de gaz au niveau des surfaces des graveurs, et provoquer une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- En retirant le Lock Control (contrôle du verrouillage, pour certains modèles), faites-en sorte que les contrôles des surfaces soient dans la position éteinte. Cela empêchera les émissions de gaz involontaires des graveurs.
- N'utilisez pas du film d'aluminium pour recouvrir les grilles ou n'importe quelle partie de la table de cuisson. Le faire pourrait provoquer l'émission de monoxyde de carbone toxique.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES

# IMPORTANTES INFORMATIONS SUR LA SECURITE

!

- Ne laissez pas des objets sur la table de cuisson ou près des aérations du four. Les objets peuvent surchauffer et provoquer un risque d'incendie ou des brûlures.
- Ne grillez jamais de la nourriture lorsque la porte du four est ouverte. Grillez de la nourriture lorsque la porte du four est ouverte n'est pas permis à cause du surchauffage des boutons de contrôles.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES

### Usage de votre nouvel appareil

Le manuel complet de l'utilisateur pour votre produit inclue des informations supplémentaires et des guides de cuisson. Accédez à ce manuel en cherchant le model de votre appareil sur le site [GEAppliances.ca/en/](http://GEAppliances.ca/en/)

### Usage de votre table de cuisson

#### Activez la surface des graveurs

**ATTENTION** Les graveurs devraient être utilisés seulement quand ils sont couverts par un ustensile de cuisine. Les flammes du graveur présentent un risque d'incendie ou d'enflamment des vêtements. Ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà de l'ustensile de cuisine. Ne pas respectez cela pourrait provoquer des blessures sérieuses.

## Usage de votre table de cuisson (Suite.)

### Comment utiliser la plaque chauffante

Pour obtenir toutes les informations sur le grill, consultez le manuel complet de l'utilisateur sur [GEAppliances.ca/en/](http://GEAppliances.ca/en/)

#### **ATTENTION** Risque d'incendie

- **Soyez vigilant quand vous cuisinez des aliments riches en graisse. Les graisses dispersées peuvent provoquer un incendie.**
- **Ne placez jamais des objets sur la plaque chauffante quand elle est hors d'usage. La chaleur des graveurs aux alentours peut chauffer la plaque chauffante et provoquer un incendie.**
- **Placez et déplacez la plaque chauffante seulement quand les grilles et la plaque chauffante sont froides et que les surfaces des graveurs sont désactivées.**

Avant la première utilisation, rincez la plaque chauffante à l'aide d'eau chaude et séchez-la totalement. La plaque chauffante peut seulement être utilisée sur les graveurs centraux. Enlevez le graveur centrale (s'il est là) et remplacez-le avec la plaque chauffante.

**Ne surchauffez pas la plaque chauffante.** Laissez le graveur de la plaque chauffante sur une température élevée (HI) sur une période prolongée sans aliments peut endommager sa couverture.

## Nettoyage de la table de cuisson

Pour des informations complètes sur la table de cuisson, consultez le manuel complet de l'utilisateur sur [GEAppliances.ca/en/](http://GEAppliances.ca/en/)

Enlevez les surfaces des graveurs pour le nettoyage de la table de cuisson comme c'est affiché ci-dessous. Nettoyez les couvreurs des capots et les têtes des graveurs à l'aide d'eau chaude et savonneuse et rincez avec de l'eau propre. Les ports des têtes des graveurs doivent rester propre tout le temps, même pour une flamme sans entrave. Des ports de graveurs sales ou bouchés ne permettront pas au graveur de fonctionner correctement. Avant de remettre en place les graveurs de la cuisinière, retirez les excès d'eau et permettez aux graveurs de sécher totalement.

Des déversements sur ou autour d'une électrode doivent être nettoyés soigneusement. Prenez bien soin de ne pas frapper l'électrode avec quelque chose de solide, ça pourrait l'endommager.

L'électrode de la flammèche d'initiation est exposée quand la tête du graveur est retirée. Quand un graveur est tourné dans la position activée (LITE), tous les graveurs s'étincellent. N'essayez pas de nettoyer un graveur ou autour d'un graveur quand un autre graveur est activé. Vous pourriez endommager le produit.

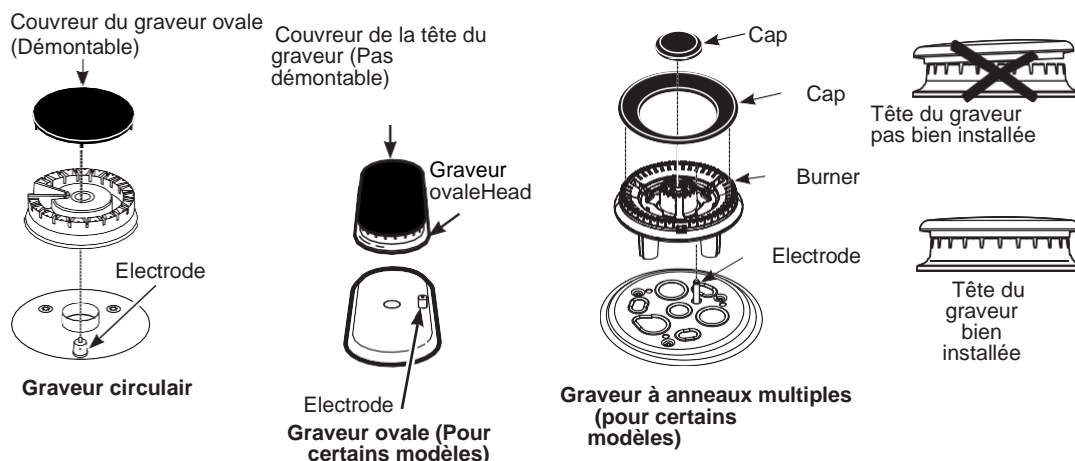
#### **PRUDENCE** N'utilisez pas la table de cuisson sans

toutes les parties des graveurs et les grilles en place

#### Retrait de la surface des graveurs pour nettoyage

Désactivez tous les contrôles. Permettez à la table de cuisson de refroidir avant d'enlever les grilles et les parties du graveur. Quand vous enlevez les capots des graveurs et les têtes, mémorisez leurs tailles et leurs positions. Remplacez-les aux mêmes emplacements après les avoir nettoyés.

#### **PRUDENCE** N'essayez pas d'enlever les couvreurs du graveur ovale des têtes des graveur.





# Commandes du four

Pour des informations complètes sur la table de cuisson, consultez le manuel complet de l'utilisateur sur [GEAppliances.ca/en/](http://GEAppliances.ca/en/)

**Commencer/Entrer** : Doit être appuyé pour démarrer diverses cuissons, nettoyage, ou des fonctions programmées.

**Horloge** : Réglez l'heure de l'horloge. Appuyez sur le bouton 9 et 0 et maintenez-les 3 secondes. Utilisez les boutons numérotés pour programmer l'horloge. Puis appuyez sur commencer (**Start**) pour sauvegarder l'heure.

**Temps de cuisson** : Effectuez un compte à rebours pour la cuisson et éteignez le four quand la cuisson est complète. Appuyez sur la touche du mode de cuisson désiré, puis appuyez sur la touche du **temps de cuisson**. Utilisez les touches numérotés pour programmer un temps de cuisson en heures et en minutes, puis appuyez sur **Start**. Cette option peut être utilisée seulement avec la Cuisson traditionnelle, la cuisson au four de convection, le rotissage de convection et la friture à air chaud (pour certains modèles).

**Chronomètre**: Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche du chronomètre (**Timer**) et utilisez les boutons pour programmer le temps en heures et en minutes. Appuyez sur le bouton Commencer/Entrer. Le four continuera de fonctionner quand le chronomètre affichera 00 :00. Pour le désactiver, appuyez sur le bouton du chronomètre (**Timer**).

**Temps d'attente** : Les temps d'attentes sont accessibles quand le four sera activé. Utilisez cela pour choisir un temps quand vous voulez que le four démarre. Programmez le mode de cuisine désiré et la température désirée, puis appuyez sur le bouton de **temps d'attente**. Utilisez les boutons chiffrés pour programmer l'heure à laquelle le four s'activera, puis appuyez sur **démarrer**. Un temps de cuisson peut être programmé si vous le désirez. Ceci peut seulement être utilisé avec la cuisson du four traditionnelle, à convection et de torréfaction à convection.

## Modes de cuisson et recommandations

Suivez les recommandations pour avoir de meilleurs résultats. Les modes listés ci-dessous ne sont pas accessibles pour tous les fours. Pour une liste complète des modes et un guide de cuisine avec des positions de grilles recommandées, consultez le manuel de l'utilisateur complet sur [GEAppliances.ca/en/](http://GEAppliances.ca/en/)

**Cuisson** : Utilisez ce mode pour la cuisson en général sur une seule grille. Placez les aliments près du centre du four.

**Cuisson à convection** : Utilisez ce mode de cuisson pour cuisiner sur plusieurs grilles. Votre four est équipé d'une conversion automatique des recettes (Auto Recipe Conversion), il est donc nécessaire d'ajuster la température quand vous utilisez ce mode.

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

**Rotisserie à convection** : Utilisez ce mode pour rôtir différents types de viande ou des végétaux. Le mode automatique des recettes (Auto Recipe Conversion) ne s'applique pas à ce mode.

**Friture à air chaud (pour certains modèles)**: Le mode de friture à air chaud est conçu pour produire une nourriture avec une surface plus croustillante que celle des cuissons traditionnelles. Le mode de cuisson à air chaud est destiné à une seule grille. Sélectionnez Friture à air chaud (Air Fry), puis choisissez la température désirée et appuyez sur Start. La température peut être fixée entre 300°F (148°C) et 500°F (260°C). Le préchauffage n'est pas recommandé pour ce mode. Suivez les recettes traditionnelles du four ou les lignes directrices pour fixer les températures et les temps de cuisson;ajustez le temps de cuisson pour achever la croustillance désirée. Des lignes directrices supplémentaires peuvent être trouvés afin d'utiliser ce mode.

**Sonde du four** : Utilisez la sonde pour cuisiner les aliments à une température précise. Pour obtenir des détails, consultez le manuel complet de l'utilisateur.

## Caractéristiques Spéciales

Pour d'autres caractéristiques spéciales comme le mode Sabbath, vous pouvez consulter le manuel complet de l'utilisateur sur [GEAppliances.ca/en/](http://GEAppliances.ca/en/) There are several different special features on your range. To change the settings of these special features:

- Appuyez sur les touches **Cuissons (Bake)** et **Grillades (Broil)** en même temps et maintenez - les jusqu'à ce que le menu des caractéristiques spéciales apparaissent
- Utilisez les touches numérotés **2** et **8** pour basculer sur les différentes caractéristiques spéciales jusqu'à ce que la caractéristique désirée apparaisse
- Appuyez sur la touche **6** pour entrer dans le menu des caractéristiques spéciales et basculer sur les différentes options.
- Une fois l'option désirée affichée, Appuyez sur la touche **6** pour sauvegarder les réglages et **4** pour quitter le menu.

### Ajustez la température du four

Cette caractéristique spéciale permet au four d'avoir une température ajustable jusqu'à une température chaude de 35°F ou diminuer la température jusqu'à 35°F. Utilisez cette caractéristique, si vous pensez que la température de votre four est trop chaude ou trop froide et que vous souhaitez modifier cela. Cet ajustement affecte tous les modes de cuisine sauf celui de la grillade.

Entrez dans le menu des caractéristiques spéciales comme c'est précisé au -dessus. Naviguez dans le menu jusqu'à ce que s'affiche "offset" et appuyez sur la touche **6** pour entrer. Appuyez sur la touche **2** pour augmenter la température à ajuster ou la touche **8** pour la diminuer. Sauvegardez et ensuite quitter ce menu special.

## Film d'aluminium et revêtements de four

### PRUDENCE

N'utilisez pas n'importe quel type de film ou de revêtement pour couvrir le dessous de votre four.

Ces objets peuvent fondre, piéger la chaleur, bloquer les flux d'air et risquent de causer une intoxication au monoxyde de carbone, une électrocution, de la fumée ou un incendie. Les dégâts causés par ces objets ne sont pas couverts dans la garantie.

Le film peut être utilisé pour éviter les éclaboussures en le plaçant au niveau du dessous de la grille, bien éloigné des aliments. N'utilisez pas plus de film que nécessaire et ne couvrez jamais entièrement les parties du four avec du film d'aluminium. Gardez le film à 1 - 1/2 pied des parois du four pour permettre une bonne circulation de la chaleur.

# Nettoyage du four

Pour des informations complètes sur le nettoyage du four, consultez le manuel complet de l'utilisateur sur [GEAppliances.ca/en/](http://GEAppliances.ca/en/) Assurez-vous que tous les contrôles soient désactivés et que toutes les surfaces soient froides avant de nettoyer des parties de la cuisinière.

## Nettoyage manuel

N'utilisez pas des nettoyeurs de four, des produits de nettoyage puissants, de la laine de fer, ou des tampons rugueux pour nettoyer l'intérieur de votre four. Pour les souillures sur la partie inférieure du four et d'autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique, comme les Bar avec une éponge douce. Faites bien attention à ne pas appliquer les nettoyeurs abrasifs et les éponges abrasifs

sur la porte en verre, parce que cela rayerait le vernis réfléchissant. L'intérieur du four et les portes en verre peuvent être nettoyés en utilisant un tissu doux et humide avec du savon et de l'eau, ou une solution à base d'eau et de vinaigre. Après avoir nettoyé, rincez à l'aide d'eau propre et séchez le tout avec un tissu doux

## Mode de nettoyage autonome

Lisez les instructions de sécurité concernant le nettoyage automatique du four au début de ce manuel avant d'utiliser ce mode.

Seulement les grilles et les grilles auto nettoyantes (noires) peuvent rester dans le four. Fermez la porte. Si le four est trop chaud, vous ne pourrez pas démarrer le cycle auto nettoyant. Appuyez sur la touche **auto nettoyage (self clean)**. Utilisez les boutons numérotés pour entrer un temps de nettoyage qui va durer entre 3 et 5 heures et appuyez sur **Commencer/Entrer**. La porte du four va

se bloquer. Pour un four légèrement sale, démarrez un cycle d'auto nettoyage de 3 heures. Pour un four très sale, démarrez un cycle de 5 heures. Le four se désactivera quand le cycle d'auto nettoyage sera complet. La porte se débloquera jusqu'à ce que le four refroidisse en-dessous de la température de déblocage. Après que le four se refroidisse, essuyez les cendres restantes

## Mode de nettoyage à vapeur

Le mode de nettoyage à vapeur est conçu pour les souillures légères. Pour utiliser cette caractéristique, essuyez les graisses et les saletés présentes dans le four. Versez une coupe d'eau dans la partie inférieure du four

Fermez la porte. Appuyez sur la touche **nettoyage à vapeur**, puis appuyez sur la touche **Commencer/Entrer**. La porte du four va se bloquer. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte durant les 30 minutes du nettoyage à vapeur. Quand le cycle sera complété, épongez l'eau restante et essuyez les parois du four et la porte.

## Accessoires

### Désirez-vous autre chose ?

GE Appliances offre une variété d'accessoires pour améliorer vos expériences de cuisine et la maintenance.

Pour passer une commande, allez sur le site : [www.geappliances.ca/en/products/parts-filters-accessories](http://www.geappliances.ca/en/products/parts-filters-accessories)

## Dépannage

Pour d'autres conseils de dépannage, consultez le manuel complet de l'utilisateur sur [GEAppliances.ca/ca/](http://GEAppliances.ca/ca/)

Problème	Cause possible	Que faire
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme l'ancien. Y a-t-il une anomalie avec les options de température ?	Votre nouveau four a un système de cuisson différent de votre ancien four et peut éventuellement cuisiner les aliments différemment.	Consultez le guide de cuisine dans le manuel de l'utilisateur pour ces recommandations. Si vous pensez que le four est trop froid ou trop, Vous pouvez ajuster la température pour accéder à vos préférences. Consultez la section des caractéristiques spéciales.
Les lumières du four ne fonctionnent pas	L'ampoule est faible ou ne fonctionne pas correctement	Resserrez ou remplacez l'ampoule Consultez le manuel complet de l'utilisateur.
Le four ne va pas s'auto nettoyer	La température est trop élevée pour effectuer un auto nettoyage	Laissez le four refroidir
	Les contrôles du four ne sont pas bien réglés.	Consultez la section de nettoyage du four.
Fumée excessive durant le cycle de nettoyage	Souillure ou graisse excessives	Appuyez sur la touche <b>Annuler/Off</b> . Essuyez l'excès d'huile et redémarrez le cycle de nettoyage.
La porte du four ne va pas s'ouvrir	La température à l'intérieur du four n'est pas en-dessous de la température pour le déblocage	Appuyez sur la touche <b>Annuler/Off</b> Permettez au four d'avoir une température inférieure à la température de déblocage.
Les grilles supérieures ne brûlent pas d'une manière homogène	Assemblage de grilleur incorrect	Assurez-vous que les capots des grilles soient bien assemblés. Consultez la section nettoyage pour le nettoyage de la table de cuisson
	Les fentes latérales du grilleur sont peut être obstruées.	Remove the burners for cleaning. See the Cleaning the Cooktop section.
La température du four est trop froide ou trop chaude	La température du four a besoin d'ajustement	Consultez la section des caractéristiques spéciales

# Garantie limitée des appareils de cuisine GE à Gas

[GEAppliances.ca/en/](http://GEAppliances.ca/en/)

Tous les services de garantie fournis par notre Centre de Service Client (Factory Service Centers), ou par un technicien du service consommateur (Customer Care<sup>®</sup> technician). Pour programmer un service en ligne, visitez la page [www.geappliances.ca/en/support/](http://www.geappliances.ca/en/support/), **demande d'un service(service-request)** ou appelez GE Appliances au 800.561.3344. S'il vous plait, préparez votre numéro de série et le numéro de modèle permis quand vous appelez le service.

La révision votre appareil va peut-être nécessiter l'usage d'une table d'information pour exécuter des diagnostics. Cela donne au technicien de service de l'usine GE Appliances la possibilité de diagnostiquer des problèmes au niveau de votre appareil et de vous fournir de l'aide GE Appliances améliorer ses produits en fournissant des informations sur votre appareil à GE Appliances. Si vous ne voulez pas que des informations vous concernant soient fournies à GE Appliances, veuillez préciser à votre technicien que vous ne voulez pas soumettre vos informations à GE Appliances durant le service.

<b>Pour une période d'un an</b>	<b>MC Commercial Inc. remplacera</b>
<b>Une année</b> Depuis la date où vous effectué votre achat	<b>Des parties</b> de la cuisinière qui ne fonctionnent pas à cause d'un problème mécanique ou de main d'œuvre. Durant ce <b>laps de temps d'un an</b> GE Appliances fournira des services <b>gratuits</b> , et de main d'oeuvre pour remplacer les parties défectueuses.

## Ce que MC Commercial Inc. ne couvrira pas

- Les déplacements de service pour vous enseigner comment utiliser le produit.Improper installation, delivery or maintenance.
- Une défaillance du produit, s'il est mal utilisé, maltraité, modifié, ou utilisé pour un autre objectif que celui pour lequel il est conçu, ou utilisé d'une manière commerciale.
- Des dommages causés sur la table de cuisson suite à l'usage de produits de nettoyage différents des éponges et crèmes recommandés.
- Des dommages causés par le durcissement de matériel sucré ou par la fonte de matériaux en plastique qui n'ont pas été nettoyé selon les indications du manuel de l'utilisateur.
- Des remplacements de fusibles de votre foyer, ou réenclencher le disjoncteur.
- Les dommages causés au produit par accident, incendie, inondation, ou un événement de force majeure
- Finition endommagée, comme une surface rouillée, une petite tâche non reportée sous 48 h après la livraison..
- Incident ou conséquences causées par des détournements possibles d'usage de l'appareil
- Dommages causés après la livraison
- Produit non accessible pour assurer les services nécessaires.
- Service pour réparer ou remplacer les ampoules, sauf pour les lampes LED

## EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seule et unique solution est la réparation du produit comme il est fourni avec cette garantie limitée. Les garanties implicites, incluses les garanties implicites de marchandages ou de conformité pour un but particulier, sont limités à une année ou la plus courte période selon la loi.

Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur original, et également aux propriétaires successifs pour les produits achetés pour le foyer utilisés aux USA. Si le produit est localisé dans une zone où le service de GE Appliances n'est pas disponible, vous pouvez éventuellement prendre en charge les frais de voyage ou vous aurez besoin de transporter le produit à une location de service GE Appliances. En Alaska, la garantie limite exclue le prix de livraison ou les appels de service depuis votre foyer.

Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation d'incident ou de dommages consécutifs. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez éventuellement avoir d'autres droits variant selon les états. Pour savoir quels sont vos droits légaux, consultez le bureau des affaires de votre localité ou de votre état, l'avocat général.

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

**Garanties étendues :** Procurez-vous une garantie GE Appliances étendue et obtenez des informations sur les promotions spéciales qui sont disponibles quand votre garantie prend toujours effet. Vous pouvez l'acheter en ligne 24h/24h

[www.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty](http://www.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty)

ou appelez le 866-277-9842 durant les heures ouvrées. GE Appliances Service sera toujours à votre service après la péremption de votre garantie.

Collez votre justificatif d'achat ici. C' est la preuve de votre achat original, elle est nécessaire pour obtenir un service sous garantie.