

Cuisinières à gaz

Merci...d'avoir acheté un électroménager de marque GE!

Enregistrez votre électroménager: Enregistrez votre nouvel électroménager en ligne au moment qui vous convient le mieux!

www.geappliances.ca/en/

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 aussi envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui est incluse dans l'emballage de l'appareil.

Pour obtenir le manuel complet en FRANÇAIS, visitez:

www.GEAppliances.ca/en/

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT	Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Si ces consignes ne sont pas suivies, il pourra en résulter un incendie, un choc électrique, des sévères blessures, ou la mort.
⚠ AVERTISSEMENT	Si l'information de ce guide n'est pas suivie à la lettre, il pourra en résulter un incendie ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Ne rangez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet électroménager ou de tout autre électroménager. - QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ ■ N'essayez pas d'allumer un électroménager. ■ Ne touchez à aucun commutateur électrique. N'utilisez aucun téléphone de votre domicile. ■ Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. ■ Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers. - L'installation et l'entretien doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de service qualifiés, ou le fournisseur de gaz.	

DISPOSITIF ANTI RENVERSEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de Renversement

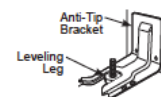
- Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer la cuisinière, ce qui peut entraîner la mort.
- Installez le support anti-renversement au mur ou au sol.
- Enclenchez la cuisinière avec le support anti-renversement en la faisant glisser en arrière afin que le pied soit engagé.
- Enclenchez à nouveau le support anti-renversement si la cuisinière est déplacée.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures sévères chez les enfants et les adultes.

Si une vérification visuelle ne peut être effectuée, glissez la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support anti-renversement est solidement fixé au sol ou au mur, et remplacez la cuisinière pour que le pied de mise à niveau arrière repose sous le support anti-renversement. Si la cuisinière est déplacée du mur pour n'importe quelle raison, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est bien réenclenchée par le support anti-renversement. Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau, car la cuisinière ne serait pas bien fixée au support anti-renversement.

Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée correctement au moyen du support anti-renversement. Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec le support avant d'entreprendre l'installation.

Pour des Cuisinières Autonomes

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau arrière est inséré dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou plaque de protection peuvent être retirés afin de faciliter l'inspection.



Cuisinières Autonomes

Anti-Tip Bracket Support Anti-Renversement
Leveling Leg: Pied de Mise à Niveau

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

 AVERTISSEMENT	CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES
 AVERTISSEMENT NE vous servez JAMAIS de cet électroménager comme d'un radiateur pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut entraîner une intoxication par le monoxyde de carbone et une surchauffe du four.	 ATTENTION ■ Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité d'un électroménager en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil. ■ Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. Les enfants s'exposeraient à de sérieuses blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre. ■ N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire à une bonne combustion et donc, au bon fonctionnement de la cuisinière. Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, ainsi qu'au bas de la cuisinière sous le tiroir-réchaud, sous le tiroir de cuisson ou la plaque de protection. ■ 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 isolantes entrer en contact avec les brûleurs, la grille du brûleur ou l'élément chauffant du four. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées. ■ Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du four. 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 four et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord le four refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les brûleurs, les grilles, les ouvertures des événements, les surfaces situées à proximité de ces ouvertures et aussi les interstices situés autour de la porte de four. ■ Ne faites pas chauffer de récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures. ■ Faites bien cuire les aliments pour éviter les maladies d'origine alimentaire. Pour connaître la température minimale pour la sécurité des aliments, visitez www.IsItDoneYet.gov et www.fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour connaître la température des aliments, que vous vérifierez à plusieurs endroits. ■ Ne laissez personne grimper, se tenir ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la faire basculer, ce qui pourrait causer des blessures sérieuses ou la mort.
 AVERTISSEMENT CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE Si vous ne le faites pas, vous pourriez déclencher un incendie ou subir de sérieuses blessures. ■ N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et d'essence ou autres vapeurs ou de liquides inflammables.	■ Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet électroménager. 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 matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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. Arrêtez l'électroménager. Éteignez les flammes de l'ustensile situé sur le brûleur de surface, en le recouvrant complètement d'un couvercle de dimension appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique sec ou à mousse à usage général.
- En cas de feu dans le four pendant la cuisson, éteignez les flammes provenant du four en fermant la porte et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique sec ou à mousse à usage général.

- Si un incendie se déclenche dans le four pendant l'auto-nettoyage, arrêtez le four et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne tentez pas d'ouvrir la porte par la force. L'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'auto-nettoyage peut provoquer la projection d'un jet de flammes. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures sérieuses.

AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTO-NETTOYANT (certains modèles)

La fonction d'auto-nettoyage règle le four à une température suffisamment élevée pour brûler les résidus alimentaires dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire:

- Ne touchez pas aux surfaces du four pendant l'auto-nettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'auto-nettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des brûlures.
- Avant d'utiliser le programme d'auto-nettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four avec revêtement en porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de lancer le programme d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'auto-nettoyage fonctionne mal, éteignez le

four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour réparer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou de revêtement protecteur pour four sur aucune des parties internes ou externes du four.

- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, d'endommager ou de bouger le joint.

- **IMPORTANT:** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'auto-nettoyage d'une cuisinière. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les brûleurs de surface. Les aliments, particulièrement les aliments huileux, peuvent s'enflammer et causer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.

- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.

- Pour éviter les projections d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.

- Utilisez des ustensiles de dimensions appropriées et évitez les ustensiles de cuisson qui ne sont pas stables ou qui basculent facilement. Choisissez des ustensiles qui correspondent à la dimension du brûleur. Les flammes du brûleur devraient être réglées de façon à ne pas dépasser le fond de l'ustensile. Des flammes trop intenses peuvent être dangereuses.

- Utilisez toujours la position d'allumage (LITE) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous que les brûleurs se sont bien allumés.

- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en vitrocéramique, assurez-vous qu'ils sont compatibles avec cette surface de cuisson. Autrement, ils pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.

- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient doit être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois la placer au-dessus des brûleurs.

- N'utilisez pas de wok avec un anneau-support en métal. L'anneau pourrait emprisonner la chaleur et empêcher l'air d'atteindre les brûleurs, ce qui pourrait entraîner l'émission de monoxyde de carbone.

- N'essayez pas de soulever la surface de cuisson. Cela pourrait endommager le conduit d'alimentation en gaz des brûleurs de surface et conduire à une fuite de gaz et un risque d'incendie.

- Lorsque vous désactivez le dispositif de Verrouillage des Commandes (certains modèles), assurez-vous que les commandes de la surface de cuisson sont à la position d'arrêt (OFF). Cela empêchera les fuites de gaz accidentelles des brûleurs.

- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou recouvrir une quelconque partie de la surface de cuisson. Cela peut entraîner une intoxication par monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de cuisson ou un risque d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR	
⚠ AVERTISSEMENT NE couvrez JAMAIS les fentes, trous ou passages d'air situés au bas du four et ne recouvrez JAMAIS totalement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium ou des protections pour four. Vous bloqueriez la circulation de l'air à travers le four, ce qui pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone. Ne placez jamais de papier d'aluminium ou de protection sur la sole du four. Ceci pourrait piéger la chaleur et entraîner de la fumée ou un incendie.	chaleur ou fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie. ■ Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, prenez garde de ne pas toucher les surfaces chaudes. ■ Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient s'enflammer ■ Ne laissez rien sur la surface de cuisson près de l'évent. Ces articles pourraient surchauffer et causer un risque d'incendie ou de brûlures. ■ Ne faites jamais griller d'aliments lorsque la porte est ouverte. À cause du risque de surchauffe des boutons de commande, on ne doit pas faire griller d'aliments avec la porte ouverte.
■ Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux. ■ Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson, des pierres de cuisson ou à pizza, du papier d'aluminium ou d'autres types de protection sur la sole du four. Ils pourraient retenir la	

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation de votre nouvel électroménager

REMARQUE: Enlevez tout le matériel d'emballage avant d'utiliser le four.

La version intégrale du manuel de l'utilisateur de votre produit donne d'autres renseignements ainsi que des guides de cuisson. Pour y accéder, effectuez une recherche par numéro de modèle de l'appareil sur www.GEAppliances.ca/en

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, le four ne fonctionnera pas. N'essayez pas de vous en servir. Il est cependant possible d'allumer les brûleurs de la surface de cuisson avec une allumette. En prenant de grandes précautions, tenez une allumette près des orifices se trouvant sous le brûleur, puis tournez lentement le bouton à la position d'allumage (LITE). Une fois allumés, les brûleurs continueront à fonctionner normalement.

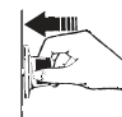
Brûleurs de la surface de cuisson

Pour allumer un brûleur de surface

⚠ AVERTISSEMENT Les brûleurs doivent être utilisés uniquement lorsqu'ils sont recouverts d'ustensiles de cuisson. Les flammes des brûleurs non couvertes par des ustensiles de cuisson pourraient présenter des risques d'incendie ou d'inflammation des vêtements. Ne laissez jamais les flammes dépasser des côtés de l'ustensile de cuisson. Autrement, vous pourriez subir de graves blessures.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont au bon endroit et bien assemblés avant de tenter les utiliser. Choisissez un brûleur et repérez le bouton de commande correspondant. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position d'allumage (LITE).

Vous entendrez un « clic » - le son produit par l'étincelle électrique lorsqu'elle allume le brûleur. Lorsque vous mettez un brûleur sur la position d'allumage (LITE), tous les brûleurs produisent des étincelles. Des étincelles sont produites tant que le bouton est dans la position d'allumage (LITE). Lorsque le gaz est allumé, tournez le bouton pour ajuster la taille des flammes.



Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position d'allumage (LITE)

Pour régler la dimension des flammes

Regardez les flammes, et non le bouton, lorsque vous réglez la chaleur. Lorsque vous souhaitez une montée en chaleur rapide, faites correspondre la dimension des flammes du brûleur aux dimensions

de l'ustensile utilisé. Des flammes plus larges que le fond de l'ustensile ne le feront pas chauffer plus vite et peuvent être dangereuses.



Ces flammes sont trop grandes pour l'ustensile.

Brûleurs de la surface de cuisson (Cont.)

Pour utiliser votre plaque chauffante (certains modèles)

Pour des renseignements complets sur la plaque chauffante, consultez la version intégrale du manuel de l'utilisateur sur www.GEAppliances.ca/en/

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie

- Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez des aliments gras. Les projections de graisse peuvent provoquer un incendie.
- Ne déposez aucun objet sur la plaque chauffante lorsque celle-ci n'est pas utilisée. La chaleur dégagée par les brûleurs autour de la plaque chauffante peut chauffer celle-ci et provoquer un incendie.
- N'installez et n'enlevez la plaque chauffante que lorsque toutes les grilles et la plaque chauffante sont froides et que tous les brûleurs de surface sont en position d'arrêt (OFF).

Avant la première utilisation, rincez la plaque à l'eau chaude et asséchez-la complètement. Préparez la surface à l'aide d'huile végétale ou de cuisson en pulvérisateur. La plaque chauffante peut uniquement être utilisée sur le brûleur ovale du centre. Retirez la grille centrale (s'il y a lieu) et remplacez-la par la plaque chauffante.

Ne surchauffez pas la plaque chauffante. Laisser longtemps le brûleur de la plaque chauffante sur élevé (HI) sans y placer d'aliments peut endommager le revêtement antiadhésif.

Commandes du four

Pour des renseignements complets sur les commandes du four, consultez la version intégrale du manuel de l'utilisateur sur www.GEAppliances.ca/en/

Mise en marche (Start): Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer chaque fonction de cuisson, de nettoyage ou fonction minutée.

Horloge (Clock): Il permet de régler l'horloge du four. Maintenez les touches + et - enfoncées pendant 3 secondes ou appuyez sur la touche **Set Clock** (régler l'horloge) (sur certains modèles). Servez-vous des touches + et - pour programmer la minuterie. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour sauvegarder l'heure.

Durée de Cuisson (Cook Time): Il permet d'effectuer le décompte de la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est complétée. Appuyez sur la touche **Cook Time** (durée de cuisson), utilisez le pavé numérique pour programmer la durée de cuisson en heures et en minutes, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode Cuisson Conventionnelle et Cuisson à Convection.

Minuterie (Timer): Il sert de minuterie. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) et sur les touches + et - pour programmer l'heure et les minutes. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche). Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. Pour stopper la minuterie, appuyez sur la touche **Timer** (minuterie).

Durée Différée (Delay Time): Il permet de régler l'heure de mise en marche du four. Utilisez cette touche pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Appuyez sur la touche **Delay Time** (cuisson différée) et utilisez les touches + et - pour programmer l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche. Sélectionnez le mode de cuisson désiré ainsi que la température, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Une durée de cuisson peut aussi être programmée. Cette opération peut uniquement être effectuée en mode Cuisson Conventionnelle, Cuisson par Convection et Auto-nettoyage (sur certains modèles).

Modes de cuisson

Votre nouveau four vous offre toute une série de modes de cuisson pour vous permettre d'obtenir de meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Consultez la section de la Guide de Cuisson pour obtenir des recommandations pour des aliments spécifiques. Il est important de vous souvenir que votre nouveau four pourrait fonctionner d'une façon différente à votre ancien four.

Cuisson

Placez les aliments approximativement au centre du four. En cas de cuisson sur une seule grille, utilisez la position 3 ou 4. Utilisez les positions 3 et 5 pour plusieurs grilles. En cas de cuisson traditionnelle avec plusieurs grilles, déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme. Si vous cuisez plusieurs aliments, laissez de l'espace entre eux.

Cuisson à convection (sur certains modèles)

Utilisez ce mode pour une cuisson sur plusieurs grilles. Utilisez les positions 3 et 5. Votre four est équipé de la fonction Conversion Automatique (Auto Recipe Conversion) pour Convection et il n'est donc pas nécessaire de régler la température lorsque vous utilisez la cuisson par convection.

Gril

Fermez toujours la porte lorsque vous utilisez le gril. Pour griller davantage, utilisez la position rapprochant le plus les aliments de la résistance du gril. Abaissez les aliments dans le four ou le réglage du gril pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Certains modèles sont équipés d'un tiroir comprenant trois positions pour le gril. Dans les positions B et C, la lèchefrite (voire la page des Accessoires) ou la grille repose sur les supports. Dans la position inférieure (A), l'ustensile repose directement sur le fond du tiroir. Prenez soin de ne pas toucher la porte intérieure en plaçant et en enlevant les aliments sur le fond du tiroir. **REMARQUE:** Retirez les grilles non utilisées du four pour accélérer le préchauffage, améliorer l'efficacité et obtenir un fonctionnement optimal.

Papier d'aluminium et protections pour four

⚠ ATTENTION Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte. Ils pourraient fondre, retenir la chaleur ou bloquer la circulation d'air, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer une intoxication par monoxyde de carbone, un choc, de la fumée ou un incendie. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de ces articles ne sont pas couverts par la garantie de la cuisinière.

On peut utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les éclaboussures en posant une feuille sur une grille inférieure, quelques centimètres sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier qu'il n'en faut et ne couvrez jamais entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. Placez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2 po des parois du four pour favoriser la circulation de la chaleur.

Fonctions spéciales

Pour les autres fonctions spéciales comme le mode Sabbath, consultez la version intégrale du manuel de l'utilisateur sur www.GEAppliances.ca/en

Votre cuisinière offre de nombreuses fonctions spéciales. Pour modifier les réglages de ces fonctions spéciales:

■ Appuyez simultanément sur les touches **Bake** (cuisson au four) et **Broil** (gril) et maintenez-les enfoncées pendant trois secondes.

■ "SF" s'affiche à l'écran.

■ Sélectionnez la fonction que vous souhaitez modifier. Consultez la version intégrale du manuel de l'utilisateur pour en savoir plus sur la sélection des diverses fonctions.

■ Lorsque le changement a été effectué, appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour sauvegarder les changements et retourner à l'heure actuelle.

Réglage de la température du four

Cette fonction permet de régler la température de cuisson au four jusqu'à 35 °F plus chaude ou plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Ce réglage affecte tous les modes de cuisson, sauf la cuisson au gril.

Une fois dans le menu des fonctions spéciales, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four) pour entrer le mode de réglage de la température. Un nombre variant entre 35 et -35 °F s'affiche. Réglez la température désirée à l'aide des touches + et -. Appuyez sur la touche **Start** (mise en marche) pour sauvegarder la valeur d'ajustement de la température.

Nettoyage de la surface de cuisson

Pour des renseignements complets sur le nettoyage de la surface de cuisson, consultez la version intégrale du manuel de l'utilisateur sur www.GEAppliances.com

Retirez les brûleurs de surface pour le nettoyage, comme indiqué ci-dessous. Nettoyez les chapeaux et les têtes de brûleur dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-les avec de l'eau propre. Les orifices des têtes de brûleur doivent être propres en tout temps pour que les flammes soient uniformes. Des orifices obstrués ou sales empêchent les brûleurs de fonctionner correctement. Avant de remettre les brûleurs en place à la cuisinière, secouez-les pour enlever l'excès d'eau et puis faites-les bien sécher.

⚠ ATTENTION

Ne faites pas fonctionner la surface de cuisson sans que toutes les pièces des brûleurs et les grilles ne soient en place.

Tout aliment renversé sur ou autour d'une électrode doit être nettoyé avec précaution. Prenez garde de ne pas heurter une électrode avec quelque chose de dur qui pourrait l'endommager.

L'électrode de l'allumeur par étincelle est exposée lors du retrait de la tête de brûleur. Lorsque vous mettez un brûleur sur la position d'allumage (LITE), tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer un brûleur lorsqu'un autre brûleur fonctionne. L'appareil pourrait être endommagé.

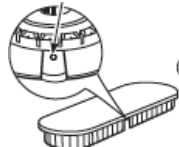
Retrait des brûleurs de surface pour le nettoyage

Mettez toutes les commandes en position d'arrêt (OFF). Laissez la surface de cuisson refroidir avant d'enlever les grilles et les composants des brûleurs. Avant de retirer les chapeaux et les têtes de brûleur, remarquez leur taille et leur emplacement. Remettez-les aux mêmes emplacements après les avoir nettoyés.

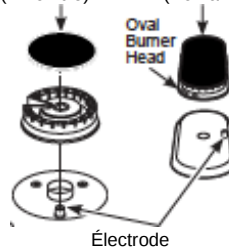
⚠ ATTENTION Ne tentez pas de retirer le chapeau de brûleur ovale double de la tête de brûleur.

Ne tentez pas de retirer le chapeau de brûleur ovale de la tête de brûleur

L'orifice rond de la tête de brûleur doit être exempt de résidus



Chapeau de brûleur rond (Amovible) Chapeau de brûleur ovale (Non amovible)



Oval burner head: Chapeau de brûleur ovale



Le chapeau du brûleur N'EST PAS bien installé.



Le chapeau du brûleur est bien installé.

Nettoyage du four

Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'arrêt et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer n'importe quel composant de la cuisinière.

Pour des renseignements complets sur le nettoyage du four, consultez la version intégrale du manuel de l'utilisateur sur www.GEAppliances.ca/en/

Nettoyage de la cuisinière (Cont.)

À l'Intérieur du Four

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou en utilisant la fonction de Nettoyage à la Vapeur (Steam Clean). Des déversements de marinades, de jus de fruits, de sauces tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides pourraient provoquer de la décoloration et doivent être complètement essuyés dès que les surfaces chaudes sont refroidies. Puis ils doivent être nettoyés et rincés.

Mode d'Auto-nettoyage (sur certains modèles)

Lisez les Instructions de Sécurité d'Auto-nettoyage du Four au début de ce manuel avant d'utiliser le Mode d'Auto-nettoyage. Retirez tous les articles du four. Fermez et verrouillez la porte. Si le four est trop chaud, vous ne pourrez pas faire glisser le loquet. Le four s'arrête lorsque

Nettoyage à la Vapeur (sur certains modèles)

La fonction de Nettoyage à la Vapeur permet de nettoyer les fours peu sales. À fin d'utiliser la fonction de Nettoyage à la Vapeur, essuyez la graisse et les résidus qui se trouvent dans la cavité du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez et verrouillez la porte (certains modèles). Appuyez sur la touche **Steam Clean** (Nettoyage à la Vapeur) et puis sur **Start** (mise en marche).

Nettoyage Manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier ou de tampon à récurer à l'intérieur du four. Nettoyez avec un savon doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez le four à l'eau claire et asséchez-le avec un chiffon doux et propre. En nettoyant les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à température ambiante et à l'abri du soleil.

l'auto-nettoyage est terminé. La porte ne pourra pas être ouverte tant que la température du four ne sera pas redescendue sous la température de déverrouillage. Lorsque le four a refroidi, essuyez la cendre qui se sera formée à l'intérieur.

N'ouvrez pas la porte pendant le cycle de nettoyage à la vapeur d'une durée de 30 minutes. Une fois terminé le cycle, déverrouillez la porte, enlevez tout excédent d'eau et essuyez la saleté gorgée d'humidité qui se trouve sur les parois et la porte du four. Consultez les instructions pour le Nettoyage Manuel des saletés restantes.

Accessoires

Êtes-vous à la recherche de quelque chose de plus?

GE Appliances vous offre toute une série d'accessoires pour améliorer vos expériences de cuisine et d'entretien!

Pour passer une commande, visitez-nous en ligne: GEAppliances.ca/en/

Dépannage

Pour d'autres conseils de dépannage, consultez la version intégrale du manuel de l'utilisateur sur www.GEAppliances.ca/en/

Problème	Causes possibles	Qu'est ce qu'on Fait
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four. Donc, il peut cuire les aliments différemment.	Pour les premières utilisations, suivez avec soin vos temps et températures de cuisson. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez régler la température en fonction de vos préférences de cuisson. REMARQUE: Ce réglage affecte les températures de Cuisson, mais pas le Gril.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	La température doit être ajustée.	Consultez la section de Fonctions Spéciales.
La lampe du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est mal serrée ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	Le commutateur pour activer l'éclairage est cassé.	Faite une demande de service
Les brûleurs supérieurs ne brûlent pas uniformément.	Le brûleur n'est pas bien installé.	Assurez-vous que les chapeaux du brûleur sont installés correctement. Consultez la section "Nettoyage de la surface de cuisson".
	Les orifices latéraux du brûleur peuvent être bouchés.	Retirez les brûleurs pour les nettoyer. Reportez-vous à la section "Nettoyage de la Surface de Cuisson".
L'auto-nettoyage ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour programmer l'auto-nettoyage.	Laissez le four refroidir.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section "Nettoyage du four".
Fumée excessive pendant l'auto-nettoyage.	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur touche Cancel/Off . Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'auto-nettoyage.
La porte ne s'ouvre pas.	La température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de déverrouillage.	Appuyez sur touche Cancel/Off . Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de déverrouillage.

Garantie de GE Appliances pour la cuisinière au gaz

GEAppliances.ca/en/

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 le site geappliances.ca/en/support/service-request ou appelez GE Appliances au (800.561.3344).

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

Pendant un période de	MC Commercial remplacera
Un an à compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce de la cuisinière qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an , GE Appliances fournira aussi, sans frais , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile

- 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 de l'appareil lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, modifié ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage à l'appareil 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 appareil 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 l'appareil dans le cadre de cette Garantie Limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'aptitude de l'appareil 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 des appareils achetés en vue d'une utilisation domestique au CANADA. Si le produit se situe dans une zone où aucun Réparateur Agréé par GE Appliances n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter l'appareil à un atelier de réparation agréé par GE Appliances.

Dans certaines Provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations de votre région ou province ou avec le Procureur Général de votre région.

**Garant : MC Commercial Inc.
Burlington, Ontario. LR7 5B6**

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