

Cuisinières à gaz à double combustible et à double four

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

Enregistrez votre appareil: Enregistrez votre nouvel appareil en ligne à votre convenance!

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

L'enregistrement en temps opportun des produits permettra une meilleure communication et un service rapide sous les termes de la garantie, en cas de besoin. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans le matériel d'emballage.

Pour un manuel complet en anglais et espagnol, visitez

Para un manual completo en inglés y español visite

GEAppliances.ca/en/

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT !

Lisez toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut en résulter, causant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE FUITE DE GAZ

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
- 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 le service d'incendie.
L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

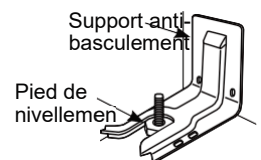


⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de renversement

- Un enfant ou un adulte peuvent faire basculer la cuisinière et être tué.
- Installez le support anti-basculement sur le mur ou le plancher.
- Engagez la cuisinière au support anti-basculement en faisant coulisser l'arrière de la cuisinière pour y attacher la base.
- Réengagez le support anti-basculement en cas de déplacement de l'appareil.
- Un manquement à ces instructions peut entraîner des brûlures graves, voire mortelles pour des enfants adultes.

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, elle doit être sécurisée par un support anti-basculement correctement installé. Voir les instructions d'installation complètes fournies avec le support avant de l'installer.
Voir les instructions



fournies avec le support pour plus de détails avant de tenter l'installation. Pour vérifier si le support est installé et engagé correctement, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau arrière est engagé dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau de protection peuvent être retirés pour une inspection facile. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, faites glisser la cuisinière vers l'avant, assurez-vous que le support anti-basculé est solidement fixé au sol ou au mur et faites glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de mise à niveau arrière se trouve sous le support anti-basculement. Si votre cuisinière est déplacée pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réengagé lorsque la cuisinière est replacée. Le non-respect de cette précaution peut entraîner un basculement de la cuisinière et entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants ou les adultes. Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau, sinon la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT NE JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

- Utilisez cet appareil aux fins pour lesquelles il est prévu et tel que décrit dans ce manuel du propriétaire.
- Faites installer cette cuisinière, correctement mise à la terre, par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.
- Tout réglage ou entretien doivent être réalisés par un installateur ou un technicien d'entretien de gaz qualifié. N'essayez pas de réparer ou de remplacer une partie de votre cuisinière, sauf si recommandé spécifiquement dans ce manuel.
- Votre cuisinière sort de l'usine et est livrée pour un usage prévu au gaz naturel. Elle peut être convertie pour un usage au gaz propane (LP). Dans ce cas, les ajustements doivent être réalisés par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux codes en vigueur locaux. L'agence ou entreprise qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de fermeture de gaz et comment le fermer si nécessaire.
- Branchez votre cuisinière uniquement dans une prise de 120 volts avec prise de terre. N'enlevez pas la broche ronde de la prise de terre. En cas de doute au sujet de la mise à la terre du système électrique de la maison, il est de votre responsabilité et obligation de faire remplacer une prise sans terre par une prise de terre à 3 broches, conformément au Code National de l'Électricité. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.
- Avant tout entretien, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution de ménage en retirant le fusible ou en coupant le courant au disjoncteur.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage soient retirés de la cuisinière avant de l'utiliser, ceci pour éviter que ces matériaux prennent feu.
- Évitez de gratter ou de donner des coups sur les portes en verre, le plan de cuisson, ou les panneaux de commande. Cela pourrait conduire à des bris de verre. Ne cuisinez pas sur un produit avec du verre cassé. Il pourrait en résulter un choc, un incendie ou des coupures.
- Double combustible: Si dans l'élément chauffant du four se développe un endroit rougeoyant ou s'il montre d'autres signes de dommages, n'utilisez pas cette partie du four. Une zone rougeoyante indique qu'une panne peut survenir et entraîner un risque de brûlure, d'incendie ou de choc. Éteignez immédiatement l'élément chauffant et faites-le remplacer par un technicien d'entretien qualifié.

- NE laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil est en fonctionnement. Ils ne devraient jamais être autorisés à monter, s'asseoir ou se mettre debout, sur aucune partie de l'appareil.

MISE EN GARDE

- Ne gardez jamais d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus d'une cuisinière. Les enfants pourraient grimper sur la cuisinière pour les atteindre et se blesser gravement.
- N'obstruez les événements (ouvertures de ventilation d'air) de la cuisinière. Ils fournissent l'entrée et la sortie d'air nécessaires à la combustion requise pour le fonctionnement correct de la cuisinière. Ces ouvertures d'air se trouvent à l'arrière du plan de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et au fond de la cuisinière sous le tiroir chauffant ou du four inférieur.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par vapeur. Ne permettez pas que des maniques touchent les brûleurs de surface, la grille du brûleur ou un autre élément chauffant du four. N'utilisez pas une serviette ou autre tissu épais à la place de maniques.
- Ne touchez ni les éléments chauffants ni la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures, même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après son utilisation, ne touchez aucune zone intérieure du four ni ne laissez des vêtements ou autres matériaux inflammables en toucher. Laissez d'abord suffisamment de temps au four pour qu'il se refroidisse. D'autres surfaces de l'appareil peuvent aussi devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les brûleurs, les grilles, les ouvertures d'aération du four, les surfaces près de son ouverture et les lézards autour de la porte du four.
- Ne chauffez pas de récipients d'aliments non ouverts. Cela pourrait générer de la pression dans le récipient, celui-ci pourrait exploser et causer une blessure.
- Cuisez soigneusement et totalement les aliments pour prévenir les maladies d'origine alimentaire. Les consignes de températures minimales d'alimentation se trouvent sur www.fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre alimentaire pour prendre la température des aliments et prenez-la à plusieurs endroits.
- Ne permettez à personne de grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou au plan de cuisson. La personne pourrait endommager ou faire basculer la cuisinière et causer des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT !

Maintenez tout matériel inflammable à distance de la cuisinière

Ne pas le faire pourrait causer un incendie ou des blessures corporelles.

- 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 tout type de vapeur ou de liquide inflammable
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Les vêtements qui se trouvent à proximité des brûleurs ou des surfaces chaudes peuvent s'enflammer et entraîner de sérieuses 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

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

! **AVERTISSEMENT** EN CAS D'INCENDIE, PRÉVENEZ SA PROPAGATION ET DES BLESSURES EN PRENANT LES MESURES SUIVANTES.

- N'utilisez pas d'eau pour combattre un incendie de graisse. N'empoignez jamais une poêle en feu. Éteignez toutes les commandes. Éteufez une poêle en feu se trouvant sur le plan de cuisson en la recouvrant complètement avec un couvercle approprié, une plaque à pâtisserie ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à usage multiple chimique ou à mousse.
- En cas d'incendie à l'intérieur du four durant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte et en éteignant le four aux commandes. Utilisez un extincteur à usage multiple chimique ou à mousse.
- Si un incendie se produit dans le four pendant l'auto-nettoyage, éteignez le four et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'apport d'air frais aux températures de l'auto-nettoyage peut causer un jaillissement de la flamme hors du four. Ne pas suivre ces instructions pourrait entraîner des brûlures graves.

! **AVERTISSEMENT** INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'AUTO-NETTOYAGE DU FOUR (sur certains modèles)

La fonction d'auto-nettoyage du four s'exécute à des températures suffisamment élevées pour brûler les souillures d'aliments dans le four. Suivez ces instructions pour un fonctionnement en toute sécurité.

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant le fonctionnement de l'auto-nettoyage. Maintenez les enfants éloignés du four pendant l'auto-nettoyage. Un manquement à ces instructions pourrait causer des brûlures.
- Avant de mettre en marche le cycle d'auto-nettoyage, retirez les casseroles, poêles, grilles en métal brillant et autres ustensiles du four. Seul des ustensiles à revêtement en porcelaine peuvent être laissés dans le four.
- Avant de mettre en marche le cycle d'auto-nettoyage, essuyez le fond du four pour enlever la graisse et les souillures d'aliments. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer, ce qui causerait des dommages à votre maison.
- En cas de dysfonctionnement du mode auto-nettoyage, éteignez le four et débranchez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié. N'utilisez pas de nettoyants pour four. Aucun nettoyant commercial pour four ou revêtement protecteur de four d'aucune sorte ne devrait être utilisé dans ou autour de quelque partie du four que ce soit.
- Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut éviter de frotter, endommager ou déplacer le joint. **IMPORTANT:** La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées pendant le cycle d'auto-nettoyage de toute cuisinière. Déplacez les oiseaux vers une autre pièce bien ventilée.

AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE PLAN DE CUISSON

- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance. Les aliments, en particulier les aliments gras, peuvent s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager aux armoires environnantes.
- Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance pendant sa cuisson. Au-delà du point où l'huile fume, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui peut se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre spécial à graisse chaque fois que c'est possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter des débordements d'huile et un incendie, utilisez la quantité minimum d'huile lors de l'utilisation d'une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés avec des quantités excessives de glace.
- Utilisez la taille correcte des poêles et casseroles. Évitez les casseroles instables ou facilement renversables. Faites usage d'ustensiles de cuisine adaptés à la taille des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être réglées de sorte à ne pas dépasser le fond de la casserole. Une flamme excessive peut être dangereuse.
- Utilisez toujours la position LITE pour l'allumage des brûleurs en surface. Assurez-vous que les brûleurs se sont en effet allumés.
- Lors de l'utilisation d'une batterie de cuisine en verre ou céramique, assurez-vous qu'elle soit apte pour la cuisson en surface; sinon elles peuvent se briser à cause du changement brusque de température.
- Pour minimiser les risques de brûlures, de débordements et que des matériaux inflammables prennent feu, les poignées des récipients doivent être tournés vers le centre de la cuisinière, sans s'étendre par-dessus les autres brûleurs.
- N'utilisez pas de wok ayant un anneau de support métallique rond. L'anneau peut retenir la chaleur et empêcher l'air d'arriver au brûleur, ce qui représente un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- N'essayez pas de soulever le plan de cuisson. Cela pourrait endommager le tuyauterie de gaz des brûleurs en surface et entraîner une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- Lors de la désactivation du verrouillage des commandes (sur certains modèles), assurez-vous que les commandes de surface soient mis sur la position **OFF**. Cela permettra d'éviter un écoulement non intentionnel de gaz des brûleurs.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou aucune partie de la surface de cuisson. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, la surchauffe des surfaces de cuisson ou un risque potentiel d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANT INFORMATION SUR LA

!

!

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS couvrir les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four ou couvrir une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium ou des revêtements de four. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Ne placez

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Utilisation de votre nouvel appareil

Le manuel du propriétaire complet de votre produit comprend des informations supplémentaires et des guides de cuisson. Accédez au manuel en recherchant le numéro de modèle de votre appareil à GEAppliances.ca/fr/.

Utilisation du plan de cuisson

Comment allumer un brûleur de surface

AVERTISSEMENT

Les brûleurs devraient uniquement être utilisés couverts par un ustensile de cuisine. Les flammes d'un brûleur non couvert par une poêle ou casserole présentent un risque d'incendie ou que des vêtements prennent feu. Ne laissez jamais les flammes dépasser les côtés de l'ustensile de cuisson. Un manquement peut entraîner des blessures graves.

Avant l'utilisation de quel brûleur que ce soit, assurez-vous que tous les brûleurs soient dans leurs emplacements corrects et entièrement assemblés.

Sélectionnez un brûleur et trouvez son bouton de commande. Appuyez sur le bouton et tournez-le vers la position LITE.

Utilisation du plan de cuisson (suite)

Comment utiliser votre plaque chauffante

Pour des informations complètes sur la plaque chauffante, consultez le manuel du propriétaire complet sur GEAppliances.ca/fr/

AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Faites attention lors de la cuisson d'aliments gras. De la graisse renversée peut provoquer un incendie.
- Ne placez pas d'objets sur la plaque chauffante quand elle n'est pas utilisée. La chaleur des brûleurs environnants peut chauffer la plaque chauffante et ainsi provoquer un incendie.
- Ne placez et retirez la plaque chauffante que lorsque toutes les grilles et la plaque chauffante sont refroidies et tous les brûleurs de surface sont éteints, sur OFF.

Avant la première utilisation de la plaque, rincez-la à l'eau chaude et séchez-la soigneusement. Préparez la surface avec de l'huile végétale ou de l'enduit de cuisson en vaporisateur. La plaque chauffante peut uniquement être utilisée sur le brûleur central ovale. Retirez la grille centrale (le cas échéant) et remplacez-la par la plaque chauffante.

Ne surchauffez pas la plaque chauffante. De laisser le brûleur de la plaque chauffante sur haute température (HI) pour une longue période de temps sans nourriture peut endommager son revêtement antiadhésif.

Utilisez CHEF CONNECT

Pour des informations complètes sur la fonction CHEF CONNECT™, consultez le manuel du propriétaire complet sur GEAppliances.com/literature.

CHEF CONNECT™ est une fonction de liaison Bluetooth® à utiliser avec d'autres produits compatibles CHEF CONNECT™ comme un four à micro-ondes à hotte intégrée ou une hotte de cuisinière.

Pour associer ces produits à la gamme, appuyez sur

la touche de paramètres pour sélectionner Bluetooth® et suivez les instructions correspondantes comprises dans le produit compatible CHEF CONNECT™.

Nettoyage du plan de cuisson

Pour des informations complètes sur le nettoyage de la table de cuisson, consultez le manuel du propriétaire complet à GEAppliances.ca/fr/

Retirez les brûleurs de surface pour le nettoyage comme indiqué ci-dessous. Lavez les chapeaux de brûleurs et les têtes des brûleurs à l'eau chaude savonneuse et rincez à l'eau claire. Les orifices des têtes de brûleurs doivent être propres à tout moment pour une flamme régulière et sans entrave.

Des orifices de brûleur sales ou obstrués ne permettent pas au brûleur de fonctionner correctement. Avant de remettre les brûleurs sur la cuisinière, secouez-les pour éliminer tout excès d'eau et laissez-les sécher complètement.

Tout débordement sur ou autour d'une électrode doit être soigneusement nettoyé. Prenez soin de ne pas donner de coup à une électrode avec un objet dur car il pourrait être endommagé.

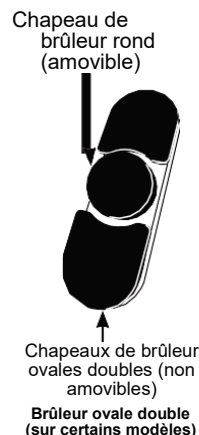
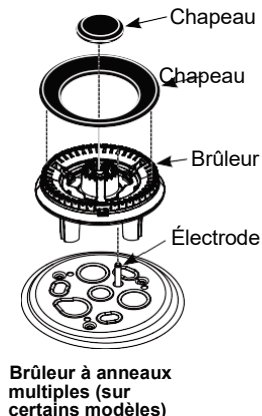
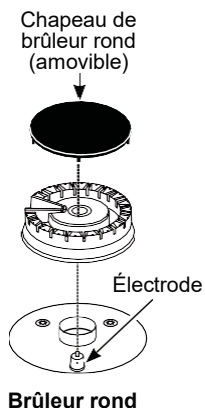
L'électrode de l'allumeur deviendra apparente lorsque la tête de brûleur a été enlevée. Quand un brûleur est mis sur LITE, une étincelle apparaît sous tous les brûleurs. N'essayez pas de démonter un brûleur ou de le nettoyer quand un autre brûleur est allumé. Cela pourrait causer des dommages au produit.

MISE EN GARDE N'utilisez le plan de cuisson que si toutes les pièces des brûleurs et grilles sont en place.

Retrait des brûleurs de surface pour le nettoyage

Mettez toutes les commandes sur OFF pour les désactiver. Laissez refroidir le plan de cuisson avant de retirer les grilles et les parties du brûleur. Lorsque vous retirez les chapeaux de brûleurs et les têtes, rappelez-vous de leur taille et leur emplacement. Remplacez-les au même endroit après le nettoyage.

MISE EN GARDE N'essayez pas d'enlever un chapeau de brûleur ovale double des têtes de brûleur.



Commandes

Pour des informations complètes sur les commandes du four, consultez le manuel du propriétaire complet à GEAppliances.ca/fr/

Start/Enter : Poussez le bouton de mise en marche pour commencer une cuisson, le nettoyage ou la fonction de minuterie..

Clock: Règle l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Settings** et sélectionnez **Clock**. Suivez les instructions pour régler l'heure.

Temps de cuisson: temps de cuisson- : Fais le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four quand le temps de cuisson s'est écoulé. Choisissez le mode de cuisson, utilisez les touches numériques pour sélectionner une température de cuisson. Poussez **Options** et sélectionnez **Cook Time** et utilisez les touches numériques pour programmer un temps de cuisson en heures et minutes, puis poussez sur **Start**. Le temps de cuisson n'est pas disponible dans tous les modes.

Timer: -minuterie - : Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer** et les touches numériques pour programmer le temps de cuisson en heures et minutes. Enfoncez la touche **Start**. Le four continuera à fonctionner lorsque le compte à rebours se sera écoulé. Pour éteindre la minuterie, appuyez sur la touche **Timer**.

Delay Time: Temporisation: Retarde la mise en marche du four. Pour programmer l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Poussez sur la touche de sélection du mode de cuisson, appuyez sur la touche **Options** et ensuite **Delay Time**, et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure de la journée où le four s'allume. Sélectionnez la température, puis appuyez sur **Start**. Le temporisateur n'est pas disponible dans tous les modes.

Fonctions spéciales

Pour d'autres fonctions spéciales telles que le mode Sabbath, voir un manuel d'utilisation complet sur www.GEAppliances.ca/fr/

Votre cuisinière dispose plusieurs fonctions spéciales.

Réglage de la température du four

Cette fonction permet d'augmenter la température du four de 35°F (max) ou de la baisser de 35°F(max). Utilisez cette fonction si vous croyez que la température de votre four est trop haute ou trop basse et que vous souhaitez la changer. Ce réglage a un effet sur tous les modes de cuisson, sauf celui du gril.

Appuyez sur **Settings** et sélectionnez **Oven Adjustment**. Utilisez les touches numériques pour choisir plus ou moins de chaleur. Une fois le réglage défini, appuyez sur **Save**.

Modes de cuisson au four et recommandations

Suivez ces recommandations générales pour de meilleurs résultats. Les modes répertoriés ci-dessous ne sont pas disponibles dans tous les fours. Pour une liste complète des modes et un guide de cuisson avec les positions de grille recommandées, consultez le manuel du propriétaire complet à GEAppliances.ca/fr/

REMARQUE: Retirez les grilles inutilisées lors de l'utilisation du four pour un préchauffage plus rapide, une efficacité améliorée et des performances optimales.

Bake- cuisson au four. Utilisez ce mode pour la cuisson générale sur une seule grille. Placez les aliments à peu près au centre du four.

Convection Bake: Utilisez ce mode pour la cuisson sur plusieurs grilles. Votre four est équipé d'Auto Conversion de Recette, il n'est donc pas nécessaire d'ajuster la température lorsque vous utilisez ce mode.

Convection Roast: Utilisez ce mode pour rôtir des viandes ou des légumes. La conversion automatique de recettes n'est pas appliquée dans ce mode.

Broil: cuisson sous gril : Utilisez ce mode pour saisir des aliments. Grillez toujours avec la porte fermée. Pour mieux cuire ou dorer, placez les aliments plus près du chauffe-gril.

Sonde de four: Utilisez la sonde pour cuire les aliments à une température précise. Pour plus de détails sur l'utilisation appropriée, consultez le manuel du propriétaire complet.

Modes supplémentaires: Votre four peut avoir des modes de cuisson spécialisés supplémentaires. Appuyez sur Options pour explorer et voir le manuel du propriétaire complet pour plus de détails.

Air Fry (sur certains modèles): Le mode Air Fry est conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant qu'avec une cuisson traditionnelle au four. Le mode Air Fry est destiné à la cuisson sur une seule grille uniquement. Sélectionnez **Air Fry**, puis entrez la température souhaitée et appuyez sur **Start**. La température peut être réglée entre 300 ° F et 500 ° F (150-260°C). Le préchauffage n'est pas recommandé pour ce mode. Suivez la recette du four traditionnel ou les instructions d'emballage pour les températures définies et faites cuire; réglez le temps de cuisson pour obtenir le croustillant souhaité. Des instructions supplémentaires pour l'utilisation de ce mode sont disponibles dans le Guide de cuisson.

Papier d'aluminium et revêtements de four

MISE EN GARDE

N'utilisez aucun type de feuille ou de revêtement de four pour couvrir le fond du four.

Ces articles peuvent fondre, retenir la chaleur ou bloquer la circulation de l'air et entraîner des dommages au produit et causer un risque d'intoxication au monoxyde de carbone, de choc, de fumée ou d'un incendie. Les dommages causés par une utilisation inappropriée de ces éléments ne sont pas couverts par la garantie du produit.

On peut utiliser une feuille pour capter des éclaboussures ou débordements en la plaçant sur une grille inférieure, à plusieurs pouces au-dessous de la nouriture. N'utilisez pas plus de papier que nécessaire et ne couvrez jamais entièrement une grille du four avec du papier aluminium. Maintenez la feuille à une distance d'au moins 1-1 / 2" des parois du four pour permettre la circulation correcte de la chaleur.

Nettoyage du four

Pour des informations complètes sur le nettoyage du four, consultez le manuel du propriétaire complet à GEAppliances.ca/fr/

Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une partie de la cuisinière.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyeurs pour four, de nettoyeurs liquides puissants, de laine d'acier ou de tampons à récurer à l'intérieur du four. Pour les souillures sur le fond du four et autres surfaces émaillées, utilisez un abrasif doux contenant de l'acide oxalique, tel que Bar Keepers Friend®, avec une éponge ou un chiffon doux. Veillez à ne pas appliquer de nettoyeurs ou éponges

abrasifs sur la vitre de la porte, car cela égratignerait le revêtement réfléchissant. L'intérieur du four et la vitre de la porte peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux avec un savon doux et de l'eau, ou une solution à base de vinaigre et d'eau. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Self-Clean – auto-nettoyage

Avant d'utiliser le mode auto-nettoyage, lisez les consignes de sécurité concernant l'auto-nettoyage du four au début de ce manuel. Retirez tous les objets du four. Fermez et verrouillez la porte. Si le four est trop chaud, vous ne pourrez commencer un cycle d'auto-nettoyage. Appuyez sur la touche **Self Clean**. Utilisez les touches numériques pour programmer n'importe quel temps de nettoyage entre 3 et 5 heures et poussez **Start**.

La porte du four se verrouillera. Pour un four moyennement sale, programmez un cycle auto-nettoyant de 3 heures. Pour un four très sale, programmez un cycle de 5 heures. Le four s'éteint lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé. La porte ne se déverrouillera pas tant que la température du four ne sera pas descendue sous la température de déverrouillage. Une fois le four refroidi, essuyez les cendres du four.

Steam-Clean - nettoyage vapeur

Cette fonction est pour le nettoyage de souillures légères. Pour utiliser ce mode, essuyez la graisse et les souillures 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 puis appuyez sur Start. La porte se verrouillera. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant la durée de 30 minutes du cycle de nettoyage à la vapeur. Une fois le cycle terminé, absorbez l'eau restante et essuyez les parois et la porte du four.

Accessoires

Vous cherchez quelque chose de plus?

GEAppliances propose une variété d'accessoires pour améliorer vos expériences de cuisson et d'entretien!

Pour passer une commande, visitez-nous en ligne à: www.geappliances.ca/en/products/parts-filters-accessories

Dépannage

Pour des conseils de dépannage supplémentaires, consultez le manuel du propriétaire complet à GEAppliances.ca/fr/

Problème	Cause possible	Solution
Mon nouveau four ne cuit pas comme mon vieux. Est-ce quelque chose n'est pas correct avec les réglages de température?	Votre nouveau four a un système de cuisson différent de celui de votre ancien four et peut donc cuire différemment que votre ancien four.	Reportez-vous au Guide de cuisson dans le manuel du propriétaire complet pour obtenir des recommandations. Si vous pensez que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler sa température selon vos préférences. Voir la section Fonctions spéciales.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrez ou remplacez l'ampoule. Voir le manuel du propriétaire complet.
Le four ne s'auto-nettoie pas	La température est trop élevée pour programmer l'auto-nettoyage.	Laissez refroidir le four .
	Les commandes du four sont mal réglées.	Voir la section Nettoyage du four.
Fumée excessive au cours du cycle de nettoyage	Il y a trop de souillure ou de graisse.	Appuyez sur la touche Cancel / Off. Essuyez l'excès de souillure et redémarrez le cycle de nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas	La température à l'intérieur du four n'est pas descendue sous la température de déverrouillage.	Appuyez sur la touche Cancel / Off. Laissez refroidir le four sous la température de déverrouillage.
Les brûleurs supérieurs ne brûlent pas uniformément	Mauvais assemblage du brûleur.	Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement installés. Voir la section Nettoyage de la table de cuisson.
	Les fentes du brûleur sur le côté du brûleur peuvent être obstruées.	Enlevez les brûleurs pour les nettoyer. Voir la section Nettoyage du plan de cuisson.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être réglée.	Voir la section Fonctions spéciales.

Garantie limitée de la cuisinière à gaz GE Appliances

GEAppliances.ca/en/

Tous les services de garantie sont fournis par nos Centres d'Entretien ou par un technicien service Customer Care® agréé. Pour programmer un entretien en ligne, visitez le site <https://www.geappliances.ca/en/support/service-request> ou appelez GE Appliances au 800.564.3344

Lors de l'entretien de votre appareil, l'utilisation du port de données de l'appareil peut être nécessaire pour le diagnostic. Cela permet au technicien d'entretien de l'usine GE Appliances de diagnostiquer rapidement les problèmes de votre appareil et aide GE Appliances à améliorer ses produits en lui fournissant des informations sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient envoyées à GE Appliances, s'il vous plaît prévenez votre technicien de ne pas les soumettre les données aux à GE Appliances lors de l'entretien.

Pour la période de	MC Commercial Inc. remplacera
Un an À partir de la date originale de achat	toute partie de la cuisinière défectueuse à cause d'un défaut de fabrication ou de matériel. Pendant cette garantie limitée d'un an GE Appliances fournira gratuitement toute la main-d'œuvre et le service d'entretien à domicile pour remplacer la partie défectueuse.

Ce que MC Commercial Inc. ne couvre pas:

- Service à domicile pour vous enseigner comment utiliser le produit.
- Une installation, livraison ou maintenance inappropriée.
- Une défectuosité du produit causée par une utilisation abusive ou inadéquate du produit, causée par une modification ou un emploi à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou à des fins commerciales.
- Dommages causés au plan de cuisson en verre par l'utilisation de nettoyeurs autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.
- Dommages au plan de cuisson en verre causés par le durcissement de débordements de matières sucrées ou de plastique fondu et qui n'ont pas été nettoyés conformément aux instructions du manuel du propriétaire.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement de disjoncteurs de votre domicile.
- Les dommages causés au produit par accident, incendie, inondation ou force majeure.
- Les finitions endommagées, comme de la rouille en surface, du ternissement ou autres petites imperfections non signalées dans les 48 heures suivant la livraison.
- Les dommages directs ou indirects causés par des défaillances éventuelles de l'appareil.
- Dommages causés après la livraison.
- Produit non accessible pour lui fournir l'entretien nécessaire.
- Le service de réparation ou de remplacement des ampoules, sauf pour des lampes LED.

EXCLUSION DE GARANTIES

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'adaptabilité du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie 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 GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par GE. En Alaska, la garantie exclut les coûts d'expédition et les appels de service exigeant une visite à domicile.

Dans certains États, l'exclusion et la limitation de dommages indirects ou indirects sont interdites. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre état, communiquez-vous avec le bureau des Relations avec les Consommateurs de votre région ou de votre État.

Garant: MC Commercial Inc.
Burlington ON, L7R 5B6

Garanties prolongées: Achetez une garantie prolongée de GE Appliances et découvrez les remises spéciales disponibles pendant que votre garantie est toujours en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment sur

www.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty

ou appelez le 866.277.9842 pendant les heures normales de bureau.
Le service GE Appliances sera toujours disponible après l'expiration de votre garantie.

Agrafez votre reçu ici. La preuve de la date d'achat est nécessaire pour obtenir l'entretien sous garantie.