



Cuisinières à gaz

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

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

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

<http://www.electromenagersge.ca/fr/soutien/enregistrez-votre-electromenager/>

L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Pour obtenir le manuel complet en anglais et en français, consultez www.electromenagersge.ca.

Ou composez le numéro suivant pour commander un exemplaire papier : 1-800-626-2000

Ayez le numéro de modèle de votre appareil à portée de main.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit.



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, voire la mort.

- Ne rangez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - N'essayez pas d'allumer un appareil, quel qu'il soit.
 - 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 joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation ainsi que les réparations doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de service qualifiés, ou le fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



AVERTISSEMENT

Risque de basculement

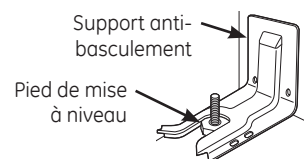
Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.

Assurez-vous que le support antibasculement est installé solidement et qu'il est bien enclenché.

Assurez-vous que le support antibasculement est réenclenché lorsque la cuisinière est déplacée.

N'utilisez pas la cuisinière lorsque le support antibasculement n'est pas installé/enclenché.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou de sérieuses blessures chez les enfants et les adultes.



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

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau est inséré dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou plaque de protection peuvent être retirés afin de faciliter l'inspection. Si une vérification visuelle ne peut être effectuée, glissez la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support antibasculement est solidement fixé au plancher ou au mur, et remplacez la cuisinière pour que le pied de mise à niveau arrière repose sous le support antibasculement. Si votre cuisinière doit être déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner le basculement de la cuisinière, ce qui pourrait causer de brûlures graves, voire la mort, aux enfants ou adultes à proximité. Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau, car la cuisinière ne serait pas bien fixée au support antibasculement.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

La Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de la Californie exige que le gouverneur de cet État publie une liste des substances connues pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes liés au système reproducteur et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

⚠ AVERTISSEMENT Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres anomalies au système reproductif.

Les cuisinières autonettoyantes peuvent causer une faible exposition à certaines de ces substances, y compris le monoxyde de carbone, pendant le cycle de nettoyage. L'exposition à ce gaz peut être réduite par la ventilation de la pièce (ouverture d'une fenêtre, utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte).

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

⚠ AVERTISSEMENT **NE vous servez JAMAIS de cet appareil 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.**

- Cet appareil doit être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Faites installer et mettre votre cuisinière à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Les réglages et les réparations, quels qu'ils soient, ne doivent être effectués que par un installateur de cuisinières à gaz ou par des techniciens qualifiés. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Cette cuisinière est préréglée en usine pour une utilisation au gaz naturel. Elle peut être convertie pour une utilisation au GPL. Ces réglages, s'ils sont nécessaires, doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'entreprise qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de gaz de la cuisinière pour pouvoir le fermer si nécessaire.
- Ne branchez votre cuisinière que sur une prise mise à la terre de 120 V. Ne coupez ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche. Si vous avez un doute concernant la mise à la terre du système électrique de votre domicile, vous avez l'obligation et la responsabilité personnelle de faire remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois alvéoles mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil.
- Avant d'effectuer une réparation, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la cuisinière avant de la faire fonctionner afin d'éviter qu'il ne s'enflamme.
- Évitez de rayer ou de frapper les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. Les enfants s'exposeraient à de graves 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, 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 autour de ces ouvertures et de même que 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 et sécuritaire des aliments, visitez les sites Web 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 graves, voire la mort.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE

Sinon, vous pourriez subir de graves blessures ou déclencher un incendie.

- N'entreposez 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. 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.

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'appareil. 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 ou à mousse à usage général, au besoin. Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, éteignez les flammes provenant du four en fermant la porte et en
- arrétant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un incendie se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, 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'autonettoyage peut provoquer la projection d'un jet de flammes.

AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT (certains modèles)

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

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant d'utiliser le programme d'autonettoyage, 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'autonettoyage, 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'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire 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'autonettoyage 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 à des réglages moyens ou élevés. 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. Évitez les ustensiles de cuisson qui ne sont pas stables ou qui basculent facilement. Choisissez un ustensile qui correspond 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 LITE (allumage) 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 à défaut de quoi, ils pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON (suite)

- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois la placer au-dessus des brûleurs.
- N'utilisez pas de wok doté d'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 OFF (arrêt). 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.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

⚠ AVERTISSEMENT NE couvrez JAMAIS les fentes, trous ou passages d'air situés au bas du four. 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, sous peine de piéger la chaleur pouvant entraîner de la fumée ou un incendie.

- 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 sont susceptibles de retenir la chaleur ou de 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 peuvent surchauffer et causer un risque d'incendie ou de brûlures.
- Ne faites jamais griller d'aliments lorsque la porte est ouverte. En raison du risque de surchauffe des boutons de commande, on ne doit pas faire griller d'aliments avec la porte ouverte.

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 le site www.electromenagersge.ca.

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, le four ne fonctionnera pas. N'essayez pas de vous en servir. En revanche, il est 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 LITE (allumage). Une fois allumés, les brûleurs continueront à fonctionner normalement.

Utilisation de la surface de cuisson

Pour allumer un brûleur de surface

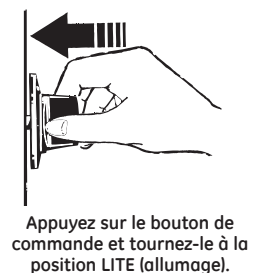
⚠ AVERTISSEMENT Les brûleurs doivent être utilisés uniquement lorsqu'ils sont recouverts d'ustensiles de cuisson. Les flammes des brûleurs non couvertes par un ustensile de cuisson peuvent présenter des risques d'incendie ou d'inflammation des vêtements. Ne laissez jamais les flammes dépasser des côtés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

Assurez-vous que tous les brûleurs sont au bon endroit et bien assemblés avant de les allumer.

Choisissez un brûleur et repérez le bouton de commande correspondant. Appuyez sur le bouton de commande et

tournez-le à la position LITE (allumage).

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



Utilisation de la surface de cuisson (suite)

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.

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.electromenagersge.ca.



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 OFF (ARRÊT).**

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 HI (élevé) sans y placer d'aliments peut endommager le revêtement antiadhésif.

Évitez d'utiliser des ustensiles à bout pointu ou tranchants qui pourraient endommager la surface de la plaque chauffante.

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.electromenagersge.ca.

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, secouez-les pour enlever l'excès d'eau, puis faites-les bien sécher.



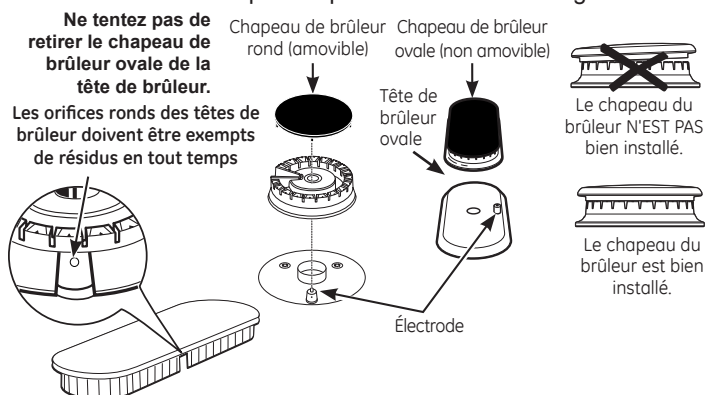
ATTENTION

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

Retrait des brûleurs de surface pour le nettoyage

Mettez toutes les commandes en position OFF (ARRÊT). 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.

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 LITE (allumage), tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer un brûleur lorsqu'un autre brûleur fonctionne. Le produit pourrait être endommagé.



Commandes du four

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

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

Clock (horloge) : 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 confirmer l'heure.

Cook Time (durée de cuisson) : 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.

Timer (minuterie) : Sert de minuterie. Appuyez sur la touche **Timer** (minuterie) et sur les symboles + 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).

Delay Time (durée différée) : 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 également être programmée. Cette opération peut uniquement être effectuée en mode Cuisson conventionnelle, Cuisson par convection et Autonettoyage (certains modèles).

Modes de cuisson et recommandations

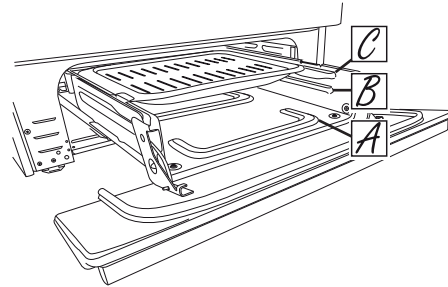
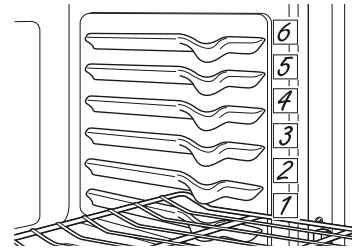
Suivez ces recommandations d'ordre général pour obtenir de meilleurs résultats. Pour obtenir un guide de cuisson complet indiquant les modes et les emplacements recommandés pour les aliments, consultez la version intégrale du manuel de l'utilisateur sur www.electromenagersge.ca.

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.

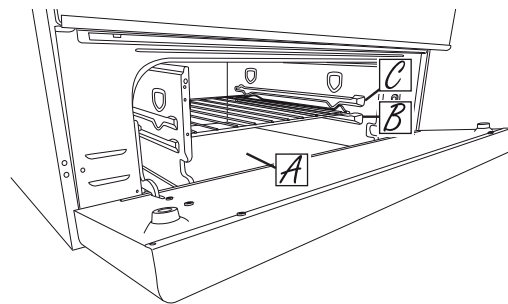
Cuisson à convection (certains modèles) : Utilisez ce mode pour une cuisson sur plusieurs grilles. Utilisez les positions 3 et 5. Votre four est équipé de la fonction Conversion automatique Auto Recipe pour convection, par conséquent, il n'est donc pas nécessaire de régler la température lorsque vous 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 (certains modèles) ou la grille (certains modèles) repose sur les supports. Dans la position inférieure (A), le plat 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. Lorsque vous placez les aliments sur la grille ou le fond du tiroir, posez les casseroles rectangulaires orienté d'avant en arrière pour un positionnement plus facile et une meilleure couverture.

REMARQUE : Pour accélérer le préchauffage, améliorer l'efficacité et obtenir un fonctionnement optimal, retirez les grilles non utilisées du four et / ou le tiroir.



Positions du tiroir du gril (certains modèles)



Positions du tiroir du gril (certains modèles)

Fonctions spéciales

Pour les autres fonctions spéciales comme le mode sabbat, consultez la version intégrale du manuel de l'utilisateur sur www.electromenagersge.ca.

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.
- La mention « 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 (1,6 °C) 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 la valeur de réglage de la température. Un nombre variant entre 35 et -35 °F (1,6 et -1,6 °C) 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.

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 sont susceptibles de bloquer la circulation d'air ou de fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer une intoxication par monoxyde de carbone, 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 (3,8 cm) des parois du four pour favoriser la circulation de la chaleur.

Nettoyage du four

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

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

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer ou de poudre à récurer à l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de

l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez le four à l'eau claire et asséchez-le avec un chiffon doux et propre.

Mode d'autonettoyage (certains modèles)

Lisez les instructions relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser cette fonction.

Retirez tous les articles du four. Fermez et verrouillez la porte. Si le four est chaud, vous ne pourrez pas faire glisser le loquet. Appuyez sur la touche **Self Clean** (autonettoyage). Appuyez sur les touches **+** et **-** pour entrer une durée comprise entre 3 et 5 heures, puis appuyez sur la touche **Start** (mise en marche).

Si le four est modérément sale, programmez un cycle d'autonettoyage de 3 heures. S'il est très sale, programmez un cycle de 5 heures. Le four s'arrête lorsque l'autonettoyage 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.

Mode Steam Clean (nettoyage à la vapeur) (certains modèles)

La fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) permet de nettoyer les fours peu sales.

Avant de l'utiliser, 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. Appuyez sur la touche **Steam**

Clean (nettoyage à la vapeur); puis sur **Start** (mise en marche). Vous ne pouvez pas ouvrir la porte pendant le cycle de nettoyage à la vapeur d'une durée de 30 minutes. Une fois terminé, déverrouillez la porte, enlevez tout excédent d'eau et essuyez la saleté gorgée d'humidité qui se trouve sur les parois et la porte.

Dépannage

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

Problème	Causes possibles	Solutions
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; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » de la version intégrale du manuel de l'utilisateur pour obtenir des recommandations. 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. Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».
La lampe du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est mal serrée ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule. Consultez la version intégrale du manuel de l'utilisateur.
L'autonettoyage ne fonctionne pas.	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Nettoyage du four ».
Fumée excessive pendant l'autonettoyage.	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur touche Cancel/Off (annuler/arrêt). Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
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 (annuler/arrêt). Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de déverrouillage.
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. Consultez la section « Nettoyage de la surface de cuisson ».
Température du four trop chaude ou trop froide.	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Fonctions spéciales ».

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

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

<http://www.geappliances.ca/en/support/register-your-appliance/>
<http://www.electromenagersge.ca/fr/soutien/enregistrez-votre-electromenager/>

L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Garantie de la cuisinière au gaz GE

www.electromenagersge.ca

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 <http://www.geappliances.ca/en/support/> <http://www.electromenagersge.ca/fr/soutien/> ou appelez au 1 800 GE-CARES (432-2737) (Canada 1-800-561.3344). 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 peut nécessiter l'utilisation d'un accès embarqué aux données pour déterminer le diagnostic. Cela permet à un technicien de réparation MC Commercial de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide MC Commercial 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 MC Commercial, veuillez aviser le technicien de ne pas transmettre de données à MC Commercial au moment de la réparation.

Pendant une période de un an à compter de la date d'achat d'origine, MC Commercial remplacera 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, MC Commercial fournira également, sans frais, toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

Ce que MC Commercial ne couvre pas :

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

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

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

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par MC Commercial 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 MC Commercial.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie 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 avec les consommateurs de votre région.

Garant : MC Commercial Inc. Burlington, Ontario

Garanties prolongées : Procurez-vous une garantie prolongée MC Commercial et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps à

<http://www.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty/>
<http://www.electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee/>

ou en appelant au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau. Les services à domicile MC Commercial seront toujours disponibles après expiration de votre garantie.

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