



Cuisinières à Gaz à Thermostat

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

Enregistrer 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 du produit en temps opportun permettra une meilleure communication et un service rapide selon les termes de votre garantie, si ce besoin survient. Vous pouvez également poster la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans le matériel d'emballage.

Pour un manuel complet en anglais et français visitez • For a full manual in English and french visit • Para un manual completo en inglés y francés visita

www.electromenagersge.ca

Ou appelez pour commander une copie papier • Or call to order a paper copy • O llame para pedir una copia en papel

1-800-626-2000

Veillez avoir en main votre numéro de modèle avant d'appeler.

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

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

⚠ AVERTISSEMENT

Si les informations dans ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut résulter, causant des dégâts matériels, des dommages corporels ou la mort.

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

- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- N'essayez d'allumer aucun appareil, quel qu'il soit.
 - Ne touchez à aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence d'entretien ou le fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTI-RENVERSEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de Renversement

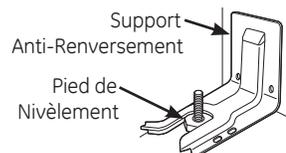
Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.

Vérifiez que le support anti-renversement ait été installé et enclenché correctement.

Assurez-vous d'enclencher le support anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée.

Ne faites pas fonctionner la cuisinière sans le support anti-renversement en place et enclenché.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être fixé par un support anti-renversement correctement installé. Voir les instructions d'installation expédié avec le support pour les détails complets avant de tenter de l'installer.

Pour vérifier si le support est installé et

enclenché correctement, vérifiez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement arrière est enclenché dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou panneau de protection peut être enlevé pour faciliter l'inspection. Si une inspection visuelle n'est pas possible, glissez la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support anti-renversement soit fixé fermement au plancher ou au mur, et glissez la cuisinière vers l'arrière pour que le pied de nivellement arrière soit sous le support anti-renversement.

Si votre cuisinière est déplacée pour le nettoyage, entretien ou n'importe quelle raison, soyez certain que le dispositif anti-renversement est réenclenché correctement lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de ces instructions peut entraîner le renversement de la cuisinière et peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

N'enlevez jamais entièrement les pieds de nivellement ou alors la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-renversement.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠ Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot « DANGER », « AVERTISSEMENT », ou « MISE EN GARDE ». Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **entraînera** la mort ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **pourrait entraîner** la mort ou des blessures graves.

⚠ MISE EN GARDE

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **pourrait entraîner** des blessures légères ou modérées.

AVERTISSEMENT SUR LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE

La loi sur l'exécution de la Californie sur la sécurité de l'eau potable et des substances toxiques exige que le gouverneur de la Californie publie une liste de substances connues par l'état pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou autres problèmes reproductifs, et exige que les entreprises préviennent les clients des risques potentiels d'exposition à de telles substances.

⚠ AVERTISSEMENT Ce produit contient un produit chimique ou plus connu par l'état de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou autres problèmes reproductifs.

Les fours autonettoyants peuvent causer une faible exposition à certaines de ces substances, y compris le monoxyde de carbone, pendant le cycle de nettoyage. L'exposition peut être réduite au minimum en aérant grâce à une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou la hotte de ventilation.

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT **Ne JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Ce faisant peut résulter en un empoisonnement au monoxyde de carbone et à la surchauffe du four.**

- Utiliser cet appareil pour son usage prévu tel que décrit dans ce manuel.
- Faites installer et mettre à la terre correctement votre cuisinière par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.
- Tout ajustement ou entretien doit être effectué par un installateur de cuisinière à gaz qualifié ou un technicien d'entretien. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre cuisinière est expédiée de l'usine réglée pour une utilisation au gaz naturel. Elle peut être convertie pour une utilisation avec du gaz propane. Si nécessaire, ces ajustements doivent être faits par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation et la réglementation locale. L'agence effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la vanne d'arrêt de gaz de la cuisinière et comment la fermer si nécessaire.
- Branchez votre cuisinière seulement dans une prise de 120 volts mise à la terre. N'enlevez pas la broche ronde de mise à la terre de la fiche. Si vous avez un doute à propos de la mise à la terre du système électrique de votre domicile, il est de votre responsabilité et obligation de remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois broches correctement mise à la terre, conformément au code électrique national. N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Avant d'effectuer tout entretien, fermez l'alimentation en gaz et débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique de la maison à partir du panneau de distribution en enlevant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.

- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de la cuisinière avant de la faire fonctionner pour éviter l'ignition.
- Évitez d'égratigner ou de percuter les portes en verre, la plaque de cuisson ou les panneaux de commande. Ce faisant peut mener à un bris de verre. Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Un choc, incendie ou des coupures peuvent se produire. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil est en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.

- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière - les enfants grimpant sur le four pour atteindre des objets pourraient être blessés sérieusement.
- N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils fournissent les entrées et sorties d'air qui sont nécessaires pour que la cuisinière fonctionne correctement avec la combustion correcte. Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et en bas de la cuisinière sous le tiroir chauffant, le tiroir inférieur du four ou le panneau de protection.
- Utilisez seulement des maniques sèches – des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les brûleurs de surface, grille de brûleur, ou élément chauffant du four. N'utilisez pas de serviette ni tout autre tissu volumineux comme maniques.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ (Suite)

- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour brûler bien qu'elles soient de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ni laissez de vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec n'importe quelle superficie intérieure du four; premièrement permettez un temps suffisant pour le refroidissement. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes incluent les brûleurs, les grilles, l'ouverture d'évent du four, les surfaces près de l'ouverture et les fentes autour de la porte du four.
- Ne chauffez pas de récipients fermés d'aliments. La pression pourrait augmenter et le récipient pourrait éclater, causant des blessures.
- Cuisinez les aliments minutieusement pour aider à protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations sur les températures sécuritaires de cuisson peuvent être trouvées au www.isitdoneyet.gov et www.fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la renverser causant des blessures graves ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES LOIN DE LA CUISINIÈRE

Le non-respect de cet avertissement peut résulter en un incendie ou des dommages corporels.

- 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 maniques, des draps, des revêtements muraux, des rideaux et de l'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements peuvent prendre feu s'ils touchent les surfaces chaudes et causer des brûlures graves.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.

⚠ AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET QUE LE FEU SE RÉPANDE

- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne jamais soulever une poêle enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une poêle enflammée sur un brûleur de surface en la recouvrant entièrement avec un couvercle bien ajusté, une plaque de cuisson ou un plateau plat. Si nécessaire, utilisez un produit chimique multi-usage sec ou un extincteur à mousse.
- Si il y a un feu dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en l'éteignant ou en utilisant un produit chimique multi-usage sec ou un extincteur à mousse.
- Si il y a un feu dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas pour ouvrir la porte. L'introduction d'air frais aux températures d'autonettoyage du four peut mener à un éclat de flammes.

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT (sur certains modèles)

La fonction d'autonettoyage fait fonctionner le four à de hautes températures assez pour consumer des résidus d'aliments dans le four. Suivez ces instructions pour un fonctionnement sécuritaire.

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant le programme d'autonettoyage. Gardez les enfants loin du four durant le programme d'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.
- Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, enlevez les poêles, les grilles du four métalliques brillantes et autres ustensiles du four. Seulement les grilles du four recouvertes de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus d'aliments du four. Une quantité excessive de graisse peut prendre feu menant à des dommages par la fumée à votre domicile.
- Si le mode d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation électrique. Faites faire l'entretien par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour le four. Aucun nettoyeur commercial pour le four ou couche protectrice pour four de n'importe quelle sorte devrait être utilisé dans ou autour de n'importe quelle partie du four.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou bouger le joint de porte.
- **IMPORTANT** : La santé de certains oiseaux est extrêmement délicate aux émanations dégagées par n'importe quelle cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage. Déplacez les oiseaux vers une pièce bien ventilée.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE LA SURFACE DE CUISSON

- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à feu moyen ou vif. 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 au-delà de son point de fumée, l'huile peut prendre feu causant un incendie qui peut se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture à tout moment possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter un débordement ou un feu d'huile, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés ayant une quantité excessive de glace.
- Utilisez une poêle de taille appropriée et évitez les poêles qui sont instables ou facilement renversables. Choisissez une batterie de cuisine de la même taille que le brûleur. Les flammes du brûleur doivent être ajustées pour qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de la poêle. Des flammes excessives peuvent être dangereuses.
- Utilisez toujours la position LITE (ALLUMAGE) lorsque vous allumez le brûleur supérieur et assurez-vous que les brûleurs se sont allumés.
- Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en verre/céramique, assurez-vous qu'elle est appropriée pour la surface de cuisson; certaines peuvent être brisées à cause de changement soudain de température.
- Pour réduire au maximum la possibilité de brûlures, l'ignition de matières inflammables et les renversements, la poignée du récipient doit être tournée vers le centre de la cuisinière sans s'étaler au-dessus des brûleurs avoisinants.
- N'utilisez pas un wok qui a un support rond métallique. L'anneau peut piéger la chaleur et obstruer l'air au brûleur entraînant un danger d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne tentez pas de soulever la surface de cuisson. Ce faisant peut endommager la tuyauterie de gaz au brûleur de surface entraînant une fuite de gaz et un risque d'incendie.
- Cela empêchera les fuites de gaz accidentelles des brûleurs. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou recouvrir quelque partie de la surface de cuisson. Ce faisant peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de cuisson, ou un risque potentiel d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT Ne JAMAIS couvrir aucune fente, trou, ou passage dans le fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium ou du revêtement à four. Ce faisant obstrue la circulation d'air à travers le four et peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Ne placez jamais de papier aluminium ou revêtement à four sur le fond du four. Ils peuvent piéger la chaleur causant un risque de fumée ou d'incendie.

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- Ne posez jamais d'ustensiles de cuisson, de pierre à pizza ou de cuisson, ou aucun type de papier d'aluminium ou recouvrement à four dans le fond du four. Ces objets peuvent piéger la chaleur ou fondre, entraînant des dommages au produit et un risque de choc, de fumée ou d'incendie.
- Disposez les grilles du four à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, soyez prudent et évitez de toucher les surfaces chaudes.
- Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les objets entreposés dans le four peuvent prendre feu.
- Ne laissez pas d'objets sur la surface de cuisson près de l'évent du four. Les objets peuvent surchauffer entraînant un risque d'incendie ou de brûlures.
- Ne faites jamais griller d'aliments lorsque la porte est ouverte. Faire griller des aliments lorsque la porte est ouverte n'est pas permis en raison du risque de surchauffe des boutons de commande.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Utiliser Votre Nouvel Appareil

NOTE : Enlevez tout l'emballage protecteur avant de faire fonctionner le four.

Le manuel complet pour votre produit inclus des informations supplémentaires et des guides de cuisson. Accédez au manuel en cherchant le numéro de modèle de votre appareil au www.electromenagersge.ca

En Cas de Panne de Courant

En cas de panne de courant, le four est inopérable et aucune tentative ne doit être faite pour le faire fonctionner. Cependant, les brûleurs de surface peuvent être allumés avec une allumette. Avec une prudence extrême, tenez une allumette près des ports sous le bouchon du brûleur de surface, puis tournez lentement le bouton à la position LITE (ALLUMAGE). Une fois allumés, les brûleurs de surface continueront à fonctionner normalement.

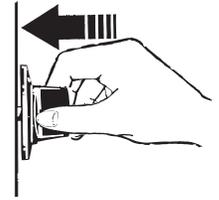
Utiliser La Surface De Cuisson

Comment Allumer un Bruleur de Surface

⚠ AVERTISSEMENT Les bruleurs doivent fonctionner **seulement lorsqu'ils sont couverts par une batterie de cuisine.** Les flammes du bruleur non couvertes par la batterie de cuisine **présentent un risque d'incendie ou d'ignition des vêtements.** Ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà des côtés de la batterie de cuisine. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves.

Assurez-vous que tous les bruleurs sont correctement en place avant de tenter de faire fonctionner l'un des bruleurs. Sélectionnez un bruleur et trouvez son bouton de commande. Enfoncez et tournez le bouton à la position LITE (ALLUMAGE).

Vous entendrez un bruit de cliquetis – le bruit d'étincelles électriques allumant le bruleur. Lorsqu'un bruleur est tourné à LITE (ALLUMAGE), tous les bruleurs émettent une étincelle. L'étincèlement continuera tant que le bouton restera à LITE (ALLUMAGE). Une fois que le gaz est allumé, tournez le bouton pour ajuster la taille de la flamme.



Enfoncez et tournez le bouton de commande à la position LITE (ALLUMAGE).

Comment Sélectionner la Taille de la Flamme

Observez la flamme, et non le bouton, lorsque vous réglez la chaleur. Lorsqu'une cuisson rapide est désirée, la taille de la flamme du bruleur doit correspondre à la taille de la batterie de

cuisine que vous utilisez. Les flammes plus grandes que le fond de la batterie de cuisine ne chaufferont pas plus rapidement et peuvent être dangereuse.



Ces flammes sont trop larges pour la casserole.

Nettoyer La Surface De Cuisson

Pour les informations complètes à propos du nettoyage de la surface de cuisson, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca

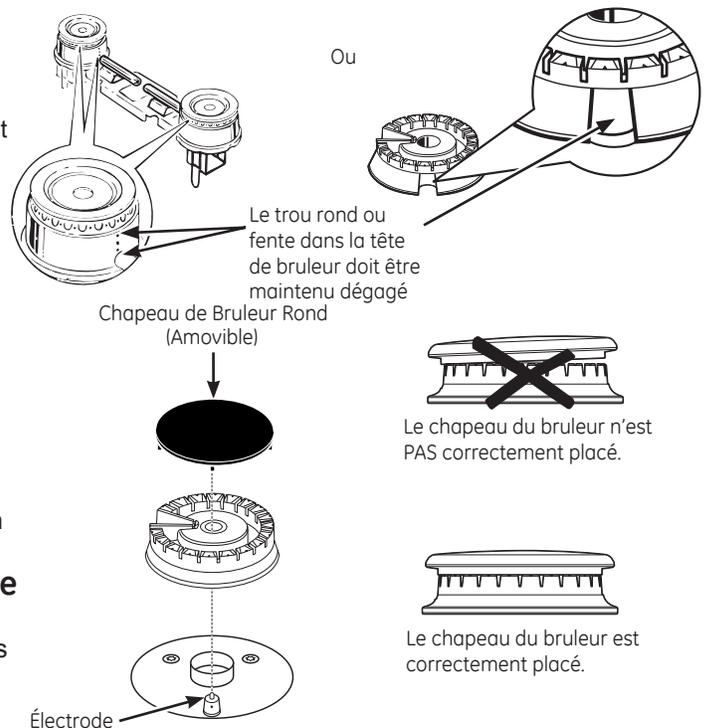
Enlevez les bruleurs de surface pour les nettoyer comme montré ci-dessous. Lavez les chapeaux et les têtes des bruleurs dans de l'eau chaude savonneuse et rincez avec de l'eau claire. Les ports de têtes de bruleurs doivent être maintenus propres en permanence pour une flamme régulière et sans entrave. Des ports de bruleurs encrassés ou sales ne permettront pas au bruleur de fonctionner correctement. Avant de remettre les bruleurs sur la cuisinière, secouez tout excès d'eau et laissez-les sécher complètement.

⚠ ATTENTION Ne faites pas fonctionner la surface de cuisson sans toutes les pièces des bruleurs et grilles en place.

Tout renversement sur ou autour d'une électrode doit être nettoyé soigneusement. Faites attention de ne pas percuter une électrode avec n'importe quoi de dur ou elle pourrait s'endommager. L'électrode de l'étincelle d'allumage est exposée lorsque la tête du bruleur est enlevée. Lorsqu'un bruleur est tourné à LITE (ALLUMAGE), tous les bruleurs jettent des étincelles. Ne tentez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un bruleur pendant qu'un autre est allumé. Des dommages au produit peuvent se produire.

Enlever les Bruleurs de Surface pour le Nettoyage

Positionnez toutes les commandes à OFF (ÉTEINT). Laissez la surface de cuisson refroidir avant d'enlever les grilles et les pièces des bruleurs. Lorsque vous enlevez les chapeaux et têtes des bruleurs, remarquez leur taille et emplacement. Remplacez-les au même emplacement après le nettoyage.



Bouton de Température du Four

Pour les informations complètes à propos des commandes du four, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca

Tournez le bouton **Oven Temp (Température du Four)** à la position que vous voulez.

- Préchauffez le four pendant 10 minutes.
- La lumière "oven on" (four allumé) s'allume lorsque le bruleur est allumé. Elle s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Modes de Cuisson et Recommandations

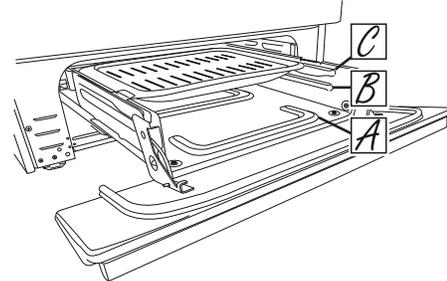
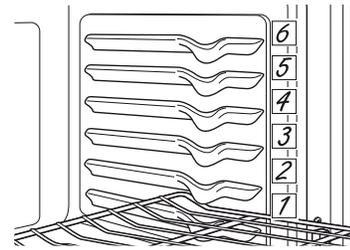
Suivez ces recommandations générales pour de meilleurs résultats. Pour un guide complet de cuisson avec les modes de cuisson recommandés et les positionnements d'aliments, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca

Bake (Cuisson) : Le mode de cuisson est pour la cuisson et le rôtissage. Ce mode utilise la chaleur du brûleur inférieur. Lorsque vous préparez des desserts tels que gâteaux, biscuits, et pâtisseries préchauffez tout d'abord toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour le positionnement de la nourriture. Si aucune directive n'est fournie centrez la nourriture à l'intérieur du four.

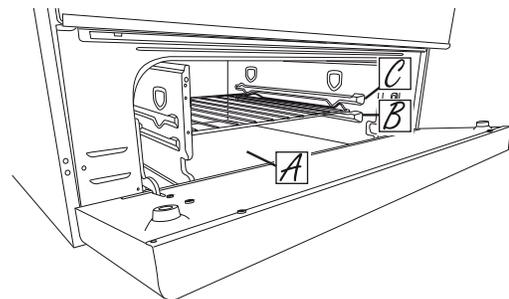
Tournez le bouton à la position de la température adéquate.

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, poste 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 d'autres fonctions spéciales telles que le mode sabbat, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca

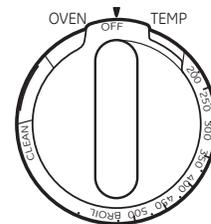
Pour Ajuster le Thermostat

1. Enlevez le bouton **Oven Temp (Température du Four)** et regardez à l'arrière. Pour faire un ajustement, desserrez (approximativement un tour), mais n'enlevez pas, les deux vis à l'arrière du bouton.
2. Faisant face à l'arrière du bouton, tenez le bord externe d'une main et tournez le devant du bouton de l'autre main. Pour augmenter la température du four, déplacez la vis du haut vers la droite. Vous entendrez un déclic pour chaque cran que vous déplacez le bouton.

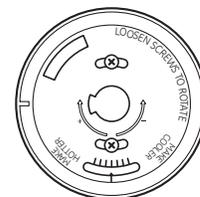
Pour diminuer la température du four, déplacez la vis du haut vers la gauche.

Chaque déclic modifiera la température du four d'approximativement 10°F. (La gamme est de plus ou moins 60°F depuis la flèche). Nous vous suggérons de faire un ajustement d'un déclic depuis la position originale et de vérifier la performance du four avant de faire des ajustements supplémentaires.

3. Après que l'ajustement soit fait, resserrez les vis afin qu'elles soient bien ajustées, mais faites attention de ne pas trop serrer.
4. Remettez le bouton, en faisant correspondre la superficie plate du bouton à la tige, et vérifiez la performance.



Devant du bouton OVEN TEMP (TEMPÉRATURE DU FOUR)
(l'apparence du bouton peut varier)



Papier d'Aluminium et Revêtement à Four

ATTENTION N'utilisez aucun type de papier d'aluminium ou revêtement à four pour couvrir le fond du four. Ces objets peuvent obstruer la circulation d'air ou fondre, entraînant des dommages au produit et un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone, de fumée ou d'incendie. Les dommages dus à une utilisation incorrecte de ces objets ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Le papier d'aluminium peut être utilisé pour attraper les renversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, à plusieurs pouces sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire, et ne couvrez jamais entièrement une grille du four avec du papier d'aluminium. Gardez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2" des parois du four pour permettre une circulation correcte de la chaleur.

Nettoyer le Four

Pour les informations complètes à propos du nettoyage du four, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca. Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer quelque partie de la cuisinière.

Nettoyage Manuel

N'utilisez pas de nettoyeurs à four, nettoyeurs abrasifs, détergents forts liquides, laine d'acier, tampon à récurer, ou poudres nettoyantes à l'intérieur du four. Nettoyez avec un

savon doux et de l'eau ou du vinaigre et une solution aqueuse. Rincez avec de l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

Mode d'Autonettoyage (sur certains modèles)

Lisez les Instructions de Sécurité pour le Four Autonettoyant au début de ce manuel avant d'utiliser le Mode d'Autonettoyage.

Enlevez tous les articles du four. Fermez et verrouillez la porte. Si le four est trop chaud, vous ne serez pas capable de glisser le loquet. Tournez le bouton du four à la position

d'autonettoyage. Le four s'éteindra lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. La porte ne peut être déverrouillée avant que le four n'ait refroidi sous la température de déverrouillage. Après que le four ait refroidi, essayez les cendres.

Résolution de Problèmes

Pour des conseils additionnels de résolution de problèmes, voir le manuel complet au www.electromenagersge.ca

Problème	Cause Possible	Que Faire
Mon nouveau four ne cuit pas comme mon vieux. Y a-t-il quelque chose qui ne va pas avec le réglage de la température?	Votre nouveau four a un système de cuisson différent de votre vieux four et par conséquent peut cuire différemment.	Reportez-vous au Guide de Cuisson dans le manuel complet pour des recommandations. Si vous pensez que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température pour rejoindre 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 complet.
Le four ne s'autonettoie pas	La température est trop élevée pour régler une opération d'autonettoyage.	Laissez refroidir le four.
	Les commandes du four sont réglées incorrectement.	Voir la section Nettoyer le Four.
Fumée excessive pendant le cycle de nettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Tournez le bouton du four à Off (Éteint). Essayez l'excès de saleté et redémarrer le cycle de nettoyage.
La porte du four n'ouvre pas	La température à l'intérieur du four n'a pas diminuée sous la température de déverrouillage.	Tournez le bouton du four à Off (Éteint). Laissez le four refroidir sous la température de déverrouillage.
Les brûleurs de surface ne brûlent pas également	Assemblage incorrect des brûleurs.	Assurez-vous que les chapeaux de brûleurs soient correctement placés. Voir la section Nettoyer la Surface de Cuisson.
	Les fentes sur le côté du brûleur peuvent être encrassées.	Enlevez les brûleurs pour le nettoyage. Voir la section Nettoyer la Surface de Cuisson.
La température du four est trop élevée ou trop basse	La température du four nécessite un ajustement.	Voir 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.