

moffat Gas Cooktop

Thank You! ... for your purchase of a Moffat appliance.

Register Your Appliance: Register your new appliance online at your convenience!

<http://prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx>

Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

For a full manual in English and Spanish visit • pour un manuel complet en anglais et en France.

<http://www.geappliances.ca/en/contact-us>

Or call to order a paper copy • ou appelez pour commander une copie papier.

1-800-361-3400

You will need to have your model number ready before you call.

⚠ WARNING

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any **other appliance**.
- Do not install this product with air curtain hood or other range hood that blows air down on the cooktop. Airflow may interfere with operation of gas burners resulting in fire or explosion hazard.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ WARNING IMPORTANT SAFETY NOTICE

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

▲ WARNING**GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

▲ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
 - Have your cooktop installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas cooktop installers or service technicians. Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual.
 - Your cooktop is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with LP gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
 - Have the installer show you the location of the cooktop gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
 - Plug your cooktop into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use on extension cord with this appliance.
 - Before performing any service, unplug the cooktop or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the cooktop before operating to prevent ignition of these materials.
 - Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
 - Do not store items of interest to children above a cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
 - Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
 - Be careful not to touch hot surfaces of the cooktop. Potentially hot surfaces include burners, grates, cooktop.
 - Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
 - Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

- Do not store or use flammable materials near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Avoid storing commonly used items in cabinets above the range and be careful when reaching over the range. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooktop. Grease on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

⚠ WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING:

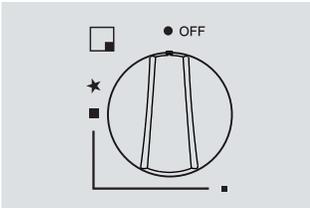
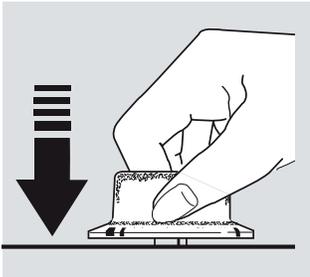
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE (★) position keep pushing knob when igniting the burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok with a round metal support ring. the ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the cooktop burners.



How to Light a Burner

Your cooktop burners are lit by electric ignition, eliminating the need for standing pilot lights with constantly burning flames.

Push the control knob down and turn it to the **LITE** (★) position. After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size. To turn the burner off, turn the knob clockwise as far as it will go, to the **OFF** position.

Lighting Instructions:

1. Push the knob of the burner you want to light.
2. Turn counterclockwise to (★) position always holding the knob.
3. Once the burner ignition, turn the knob to desired power from (HI) to (LO).

NOTE: After (★) position, within the range of **HI** to **LO**, the ignition system is always enabled if you press the knob.

- To adjust the lower setting, turn knob counterclockwise from High (▮) to low (◄) position.

Warning: It's important to keep pushing knob until the burner lights.

- Check to be sure the burner you turn on is the one you want to use.
- Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.

- In case of a power failure, you can light the burners with a match. Hold a lit match to the burner; then push in and turn the control knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way. Burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

Sealed Gas Burners

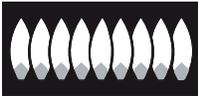
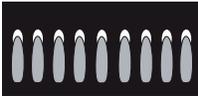
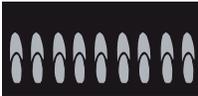
The smallest burner in the rear left are the simmer burners. These burners can be turned down to **LO** for a very low setting. They provide precise cooking performance for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

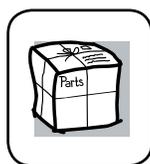
The medium rear burners and the large (right front) burners (on some models) are the general-purpose burners that can be turned down from **HI** (▮) to **LO** (◄) to suit a wide range of cooking needs.

Before you call for service...



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on these pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Burners have yellow or yellow-tipped flames	The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.	<ul style="list-style-type: none"> Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like A, call for service. Normal burner flames should look like B or C, depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>A–Yellow flames Call for service</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>B–Yellow tips on outer cones Normal for LP gas</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>C–Soft blue flames Normal for natural gas</p> </div> </div>
Control knobs will not turn	Knob isn't pushed down.	<ul style="list-style-type: none"> To turn from the OFF position, push the knob down and then turn.
Burners do not light	Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	<ul style="list-style-type: none"> See the Installation Instructions that came with your cooktop.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Care and cleaning of the cooktop</i> section.
	The electrodes under the burners are soiled.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Care and cleaning of the cooktop</i> section.
	The white ceramic electrodes are not securely seated under the burners.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Care and cleaning of the cooktop</i> section.
	The igniter hole (on some models) is plugged.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Care and cleaning of the cooktop</i> section.
Burner flames very large or yellow	Improper air to gas ratio.	<ul style="list-style-type: none"> If cooktop is connected to LP gas, check all steps in the Installation Instructions that came with your cooktop.



Parts and Accessories

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

For part and accessories call us at
1.800.661.61.61

Or visit us online at:

<http://www.geappliances.ca/en/products/parts-filters-accessories>

Notes.

Gas Cooktop Warranty. *(For Customers in Canada)*



All warranty service provided by our Factory Service Centres or an authorized Customer Care technician. To schedule service, visit us on-line at www.moffatappliances.ca or call 800.661.1616. Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of: MC Comercial Will Replace:

One Year
From the date of the original purchase

Any part of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, MC Comercial will also provide, **free of charge**, all labor and related service costs to replace the defective part.

What MC Comercial Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product damage or failure of the product if it is abused, misused, modified, used for other than the intended purpose, or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by MC Comercial to provide.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

**Warrantor: MC Comercial,
Burlington, Ontario**

moffat Surface de Cuisson au Gaz

Merci... pour votre achat d'un appareil Moffat!

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

<http://prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx>

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.

For a full manual in English and French visit • Pour un manuel complet en anglais et français

<http://www.electromenagersge.ca/fr/contactez-nous/>

Or call to order a paper copy • Ou appelez pour commander une copie papier

1-800-361-3400

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

⚠ AVERTISSEMENT

Lire toutes les instructions de sécurité avant d'utiliser le produit. La non-observance de la présente directive peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON.

⚠ AVERTISSEMENT

Si les informations dans ce guide 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 ou utiliser de l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet ou de tout **autre appareil**.
- N'installez pas ce produit avec une hotte à rideau d'air ou une autre hotte de cuisinière qui souffle l'air vers le bas sur la surface de cuisson. Le courant d'air peut interférer avec le fonctionnement des brûleurs à gaz résultant en un incendie ou un risque d'explosion.
- **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.

⚠ AVERTISSEMENT AVERTISSEMENT IMPORTANT DE SÉCURITÉ

Les appareils à gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, causée principalement par la combustion incomplète du gaz naturel ou des combustibles de PL. Des brûleurs correctement arrangés, ce qui est indiqué par une flamme bleuâtre plutôt que jaune, réduira au maximum la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être réduite au maximum en évacuant avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

▲ 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 de la surface de cuisson.

- Utiliser cet appareil pour son usage prévu tel que décrit dans ce manuel.
 - Faites installer et mettre à la terre correctement votre surface de cuisson par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation fournies. Tout ajustement ou entretien doit être effectué par un installateur de surface de cuisson à gaz qualifié ou un technicien d'entretien. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre surface de cuisson sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
 - Votre surface de cuisson est expédiée de l'usine réglée pour une utilisation au gaz naturel. Elle peut être convertie pour une utilisation avec du gaz de PL. 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 surface de cuisson et comment la fermer si nécessaire.
 - Branchez votre surface de cuisson 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, débranchez la surface de cuisson 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 surface de cuisson avant de la faire fonctionner pour éviter l'ignition.
 - 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.
 - Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants au-dessus de la surface de cuisson - les enfants grimper sur la surface de cuisson pour atteindre des objets pourraient être blessés sérieusement.
 - 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.
 - Faites attention de ne pas toucher les surfaces chaudes de la surface de cuisson. Les surfaces potentiellement chaudes incluent les brûleurs, les grilles, la surface de cuisson.
 - Ne chauffez pas de récipients fermés d'aliments. La pression pourrait augmenter et le récipient pourrait éclater, causant des blessures.
 - Faites cuire la viande et la volaille complètement - la viande à une température interne d'au moins 160°F et la volaille à une température interne d'au moins 180°F. La cuisson à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION IMPORTANTE DE SÉCURITÉ.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON.

▲ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES LOIN DE LA SURFACE DE CUISSON

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammables 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. Évitez d'entreposer les articles généralement utilisés à l'intérieur des armoires au-dessus de la cuisinière et faites attention lorsque vous passez votre bras au-dessus de la cuisinière. Les vêtements à proximité des brûleurs ou des surfaces chaudes peuvent s'enflammer causant des brûlures sévères.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse sur la surface de cuisson peut prendre feu.
- Nettoyez les hottes de ventilation fréquemment. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

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

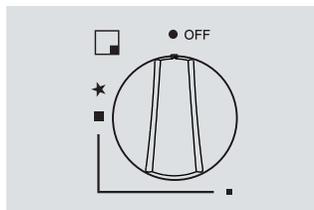
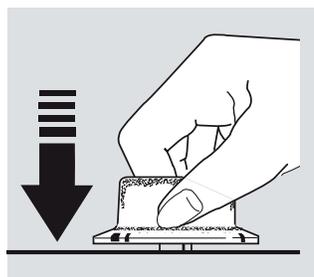
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne jamais soulever une poêle enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une poêle enflammée sur un brûleur de surface en la recouvrant entièrement avec un couvercle bien ajusté, une plaque de cuisson ou un plateau plat. Si nécessaire, utilisez un produit chimique multi-usage sec ou un extincteur à mousse.

▲ 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) (★). Continuez à appuyer sur le bouton lorsque vous allumez le brûleur 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 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.
- Lorsque vous préparez des aliments flambés en-dessous d'une hotte, allumez le ventilateur.
- 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.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Utiliser les bruleurs de la surface de cuisson



Comment Allumer un Bruleur

Vos bruleurs de surface de cuisson sont allumés par allumage électrique, éliminant le besoin de flammes pilotes permanentes avec flammes brûlant constamment.

Enfoncez et tournez le bouton de commande à la position **LITE (ALLUMAGE) (★)**. Après que le bruleur s'enflamme, tournez le bouton pour ajuster la taille de la flamme. Pour éteindre le bruleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre aussi loin qu'il ira, à la position **OFF (ÉTEINT)**.

Instructions d'Allumage :

1. Enfoncez le bouton du bruleur que vous voulez allumer.
2. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position (★) en tenant toujours le bouton.
3. Après l'allumage du bruleur, tournez le bouton à la puissance désirée de **HI (VIF)** à **LO (DOUX)**.

NOTE : Après la position (★), à l'intérieur de la gamme de **HI (VIF)** à **LO (DOUX)**, le système d'allumage est toujours activé si vous appuyez sur le bouton.

- Pour ajuster le réglage inférieur, tourner le bouton dans le sens antihoraire de haut (↻) en position basse (↵).

AVERTISSEMENT : Il est important de maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que le bruleur s'allume.

- Vérifiez pour être certain que le bruleur que vous allumez est celui que vous voulez utiliser.
- Assurez-vous de tourner le bouton de commande à **OFF (ÉTEINT)** lorsque vous avez terminé de cuisiner.

- En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les bruleurs avec une allumette. Tenez une allumette au bruleur; puis enfoncez et tournez lentement le bouton de commande à la position **LITE (ALLUMAGE)**. Faites preuve de prudence extrême lorsque vous allumez des bruleurs de cette façon. Les bruleurs en cours d'utilisation lorsqu'une panne de courant électrique se produit continueront à fonctionner normalement.

- Ne faites pas fonctionner le bruleur pour une période prolongée sans une batterie de cuisine sur la grille. Le vernis sur la grille peut s'ébrécher sans batterie de cuisine pour absorber la chaleur.

- Assurez-vous que les bruleurs et grilles sont froids avant d'y mettre votre main, une manique, des chiffons de nettoyage ou autres matériels.

Bruleurs à Gaz Scellés

Le plus petit bruleur à l'arrière gauche sont les bruleurs pour faire mijoter. Ces bruleurs peuvent être baissés à **LO (DOUX)** pour une position très basse. Ils fournissent une performance de cuisson précise pour des aliments délicats tels que sauces ou aliments qui exigent une basse chaleur pour un temps de cuisson long.

Les bruleurs moyen arrière et le grand (droite avant) (sur certains modèles) sont les bruleurs universels qui peuvent être baissés de **HI (VIF) (↻)** à **LO (DOUX) (↵)** pour s'adapter à un large éventail de besoins de cuisson.

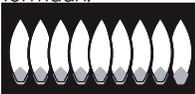
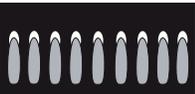
GARDEZ CES INSTRUCTIONS

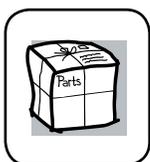
Avant que vous appeliez le service d'entretien...



Résolution de Problèmes

Économisez du temps et de l'argent! Vérifiez les tableaux de ces pages en premier lieu et vous pourriez ne pas avoir besoin de téléphoner pour un service.

Problème	Causes Possibles	Que Faire
Les brûleurs ont des flammes jaunes ou à bouts jaunes.	La qualité de combustion des flammes du brûleur doit être déterminée visuellement.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez les illustrations ci-dessous pour déterminer si vos flammes de brûleur sont normales. Si les flammes de brûleur ressemblent à A, appelez le service d'entretien. Des flammes de brûleur normales devraient ressembler à B ou C, selon le type de gaz que vous utilisez. Avec du gaz de PL, quelques bouts jaunes sur les cônes externes sont normaux. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>A-Flammes jaunes Appelez le service d'entretien</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B-Bouts jaunes sur les cônes externes Normal pour gaz de PL</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C-Flammes bleues tamisées Normal pour gaz naturel</p> </div> </div>
Les boutons de commande ne tournent pas	Le bouton n'est pas enfoncé.	<ul style="list-style-type: none"> Pour tourner de la position OFF (ÉTEINT), enfoncez le bouton et puis tournez.
Les brûleurs n'allument pas	La fiche sur la surface de cuisson n'est pas entièrement insérée dans la prise électrique.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la fiche électrique est branchée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre.
	L'alimentation en gaz n'est pas connectée ou allumée.	<ul style="list-style-type: none"> Voir les Instructions d'Installation qui accompagnaient votre surface de cuisson.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les pièces de brûleur n'ont pas été remises correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Entretien et nettoyage de la surface de cuisson</i>.
	Les électrodes sous les brûleurs sont sales.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Entretien et nettoyage de la surface de cuisson</i>.
	Les électrodes en céramique blanches ne sont pas positionnés solidement sous les brûleurs.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Entretien et nettoyage de la surface de cuisson</i>.
Le trou de l'allumeur (sur certains modèles) est bouché.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Entretien et nettoyage de la surface de cuisson</i>. 	
Les flammes du brûleur sont très grandes ou jaunes	Ratio air/gaz incorrect.	<ul style="list-style-type: none"> Si la surface de cuisson est raccordée à du gaz de PL, vérifiez toutes les étapes dans les Instructions d'Installation qui accompagnaient votre surface de cuisson.



Pièces et accessoires

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Pour les pièces et les accessoires nous appeler au 1.800.661.1616.

Ou visitez notre site Web à l'adresse

<http://www.geappliances.ca/en/products/parts-filters-accessories>

NOTES.

Garantie de la Surface de Cuisson à Gaz. (Pour les Clients au Canada)



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de Réparation de la Manufacture, ou un technicien autorisé du service aux consommateurs. Pour fixer un service d'entretien, visitez-nous en ligne au www.electromenagersmoffat.ca ou appelez au 1-800-661-1616. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle à portée de main lorsque vous appelez pour un service d'entretien.

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

Pour une période d' : MC Comercial Remplacera :

Un An

À partir de la date d'achat d'origine

Quelconque pièce de la surface de cuisson qui tombe en panne due à un vice des matériaux ou de fabrication. Pendant cette **garantie limitée d'un an**, MC Comercial fournira également, **gratuitement**, toute la main-d'œuvre et entretien pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce Qui N'Est Pas Couvert Par MC Comercial :

- Les visites à votre domicile pour vous enseigner comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien incorrect.
- Les dommages ou une défectuosité du produit s'il a été malmené, mal utilisé, modifié, utilisé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé commercialement.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou le réenclenchement du disjoncteur.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation, ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages accidentels ou indirects causés par les défectuosités possibles de cet appareil.
- Les dommages causés après la livraison.
- Les produits auxquels il n'est pas possible d'accéder pour effectuer le service d'entretien nécessaire.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES - Votre seul et exclusif recours est la réparation du produit fournie par cette garantie limitée. Toutes garanties, y compris les garanties implicites de garantie de qualité marchande ou de convenance pour un but particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur original et à tout propriétaire subséquent pour les produits achetés au Canada en vue d'un usage domestique à l'intérieur du Canada. La garantie d'entretien à domicile sera fournie dans les régions où elle est disponible et où MC Comercial juge raisonnable de la fournir.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou conséquents, donc l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous octroie des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître vos droits légaux, consultez votre bureau des affaires aux consommateurs local ou provincial.

**Garant : MC Comercial,
Burlington, Ontario**