



GE APPLIANCES

TOASTER OVEN

SAFETY INFORMATION	3
PARTS INCLUDED	4
CONTROLS	5
USING THE TOASTER OVEN	5
ACCESSORIES	10
CARE AND CLEANING	10
TROUBLESHOOTING	10
LIMITED WARRANTY	11
CONSUMER SUPPORT	12

OWNER'S MANUAL

G9OCAASSPSS
G9OCABSSPSS

ENGLISH/FRANÇAIS

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

Find these numbers on a label
on the back of the unit.

THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.



GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲ 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 SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

- Carefully read all instructions before operating the toaster oven.
- Remove and discard all packaging materials prior to operating the oven.
- ▲ WARNING Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before cleaning.
- ▲ WARNING To reduce risk of fire or electric shock, always operate oven with crumb tray properly installed.
- To protect against electrical shock do not immerse cords, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Always place oven on a level, stable, and heat-resistant surface whenever oven is in operation.
- Keep at least 4" (10 cm) clearance on all sides of the appliance whenever oven is in operation. Do not operate appliance underneath wall cabinets.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, plastic, pot holders, linens, gasoline or other flammable vapors and liquids.
- A fire may occur if the toaster-oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- The exterior surfaces of the appliance can be hot during and after oven operation. Allow appliance to cool completely before handling appliance.
- Do not store items on top of the appliance, as this surface can be very hot during and after oven operation.
- To prevent burns or injury, always use proper protection, such as hot pads or oven mitts, when removing or handling items from oven.
- Do not touch heating elements or interior surface of oven during or after use. Allow to cool before cleaning or handling.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter. Do not let power cord contact hot surfaces.
- Always clean the oven according to cleaning and care instructions, as provided on page 10.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- This appliance is intended for indoor household use only. Do not store or operate outdoors.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not leave children alone - children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use.
- Always stop oven operation before unplugging the appliance.
- Before handling, moving, or cleaning the appliance, always unplug the power cord from the wall outlet and ensure the appliance has properly cooled.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at IsItDoneYet.gov and fsis.usda.gov. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Avoid contacting moving parts.

▲ WARNING



RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK

- TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE COVER (OR BACK).
- Do not attempt to repair or replace any part of your toaster oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be performed by authorized service personnel.

▲ CAUTION

To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

▲ WARNING

KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE TOASTER

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in a toaster or near the toaster opening, 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. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.

▲ CAUTION

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

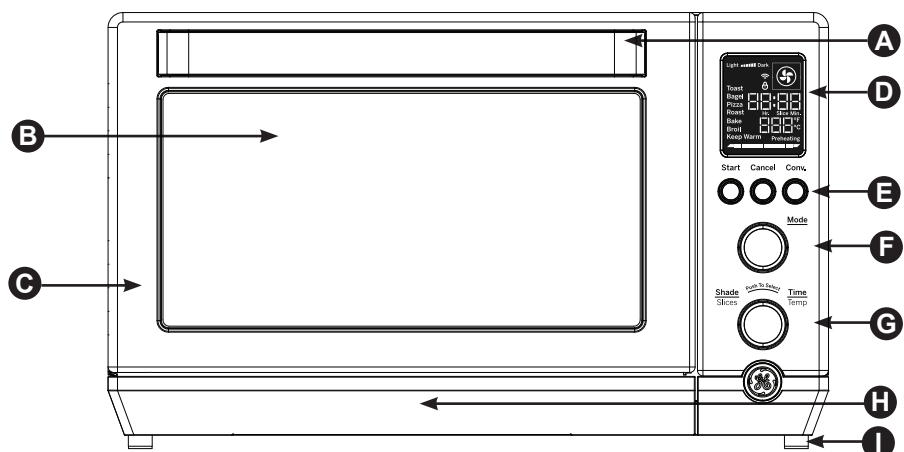
If an extension cord is used:

- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;
- The cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

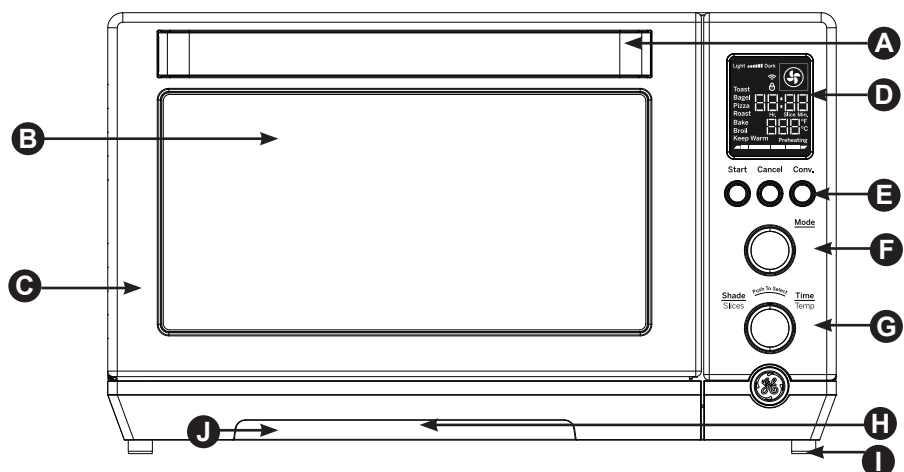
Parts Included

G90CAASSPSS



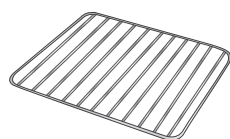
- A** Handle
- B** Door Window
- C** Door
- D** Display Screen
- E** Start / Cancel / Convection Buttons
- F** Mode Knob
- G** Shade/Slices and Time/Temp Knob
- H** Crumb Tray (Located inside oven door)
- I** Rubber Feet

G90CABSSPSS

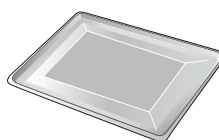


- A** Handle
- B** Door Window
- C** Door
- D** Display Screen
- E** Start / Cancel / Convection Buttons
- F** Mode Knob
- G** Shade/Slices and Time/Temp Knob
- H** Crumb Tray
- I** Rubber Feet
- J** Drip Tray Handle (model G90CAB only)

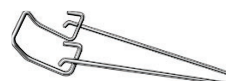
Accessories



Cooking rack



Baking tray



Holding rack

Controls

Shade Setting

Displays the selected shade for TOAST and BAGEL cooking modes

Cooking Mode

Only the selected cooking mode will be displayed

Progress Bar

Shows progress of the current cook cycle

Start Button

Begins the cooking cycle with selected settings

Cancel Button

Ends the current cooking cycle and turns off oven.

Cooking Settings Knob

Knob rotates to adjust the desired cooking settings for each cooking mode. Knob also functions as a button. Pressing knob button toggles between adjustment of slices/shade or time/temperature, depending on the cooking mode selected.

Convection Fan Icon

Displays when convection fan is activated

Time Display

Displays the cook time remaining. Also displays number of slices when adjusting settings for TOAST and BAGEL cooking modes

Temperature Display

Displays selected oven temperature

Preheat Notification

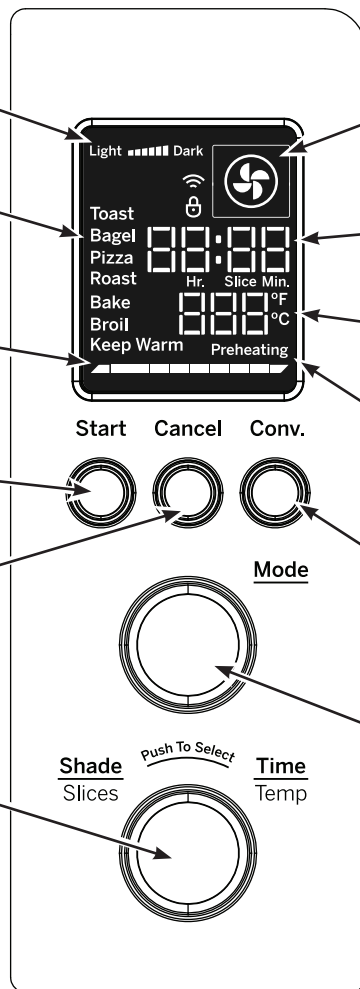
Indicates that the oven is currently preheating to the selected temperature

Convection Button

Toggles convection fan on/off. Convection fan icon will display when convection fan is activated

Cooking Mode Knob

Knob rotates to select the desired cooking mode



Getting Started

Unpacking and Cleaning

- Remove and safely discard all packing materials before operating the oven.
- It is recommended to wipe the interior of the oven cavity with a damp sponge before first use.
- It is recommended to thoroughly clean all accessories before first use. Accessories may be cleaned with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Place the oven on a level and stable surface where oven has at least 4" (10cm) of clearance on all sides of the unit, and at least 4" (20cm) of clear space above.
- Do not place or store any items on top of the oven, with the exception of the provided accessories.

Powering the Oven

- Unravel power cord and plug into a grounded 120V power outlet.
- Upon plugging into power outlet, LCD screen will illuminate and all icons will briefly display.
- By default, the LCD screen will display the TOAST cooking mode.

Before First Use

- It is recommended to operate the oven empty in ROAST mode for 20 minutes before first use. This will ensure any protective films on the heating elements are removed.
- Rotate the "Mode" knob until the ROAST cooking mode is illuminated. By default, the cook time will be set to 20 minutes.
- Press the "Start" button to begin oven operation. The oven will begin preheating. Press "Start" button again to skip preheat mode and begin ROAST cooking cycle immediately. The 20-minute timer will begin to count down.
- During this initial cooking cycle, the oven may emit visible vapors. These vapors are normal, safe, and not detrimental to the oven. Ensure that the room is well ventilated.
- At the end of the cooking cycle, the oven alarm will sound and the oven will automatically shut off the heating elements.
- The oven is now ready for cooking.

Functions

Automatic Cooking Modes

The following cooking modes automatically adjust cooking time based on the selected food type, food quantity, and the desired shade/doneness. Preheating is not needed for these cook modes.

TOAST

This mode is ideal for browning slices of bread, English muffins, and frozen waffles. Each slice will be browned evenly on both sides without the need for flipping the food.

BAGEL

This mode is ideal for browning the cut side of bagels or thickly sliced specialty breads. Food should be placed in oven with the cut side facing upward.

PIZZA

This mode is ideal for cooking frozen pizzas to melt cheese, brown toppings, and crisp the crust

To adjust the cooking settings for these modes, please refer to page 8.

Mode	Rack Position	Quantity	Default Settings	Preheat	Temperature Range	Time Range	Top Heater	Bottom Heater	Convection
Toast	Middle	1-6 slices	2 slices Shade level 4	No	Automatic	Automatic	ON	ON	OFF
Bagel	Middle	2,4, or 6 halves	4 halves Shade level 4	No	Automatic	Automatic	ON	OFF	OFF
Pizza	Middle	6,9, or 12 inch	12 inch pizza	No	300°F to 450°F	Automatic	ON	ON	ON

Manual Cooking Modes

The following cooking modes can be customized manually to prepare a wide range of foods and allow you to cook according to your favorite recipes. Both cook time and temperature may be adjusted for each mode. The convection fan may also be activated to speed up the cooking process. It is generally recommended to allow the oven to complete the preheating cycle before placing food in the oven.

ROAST

This mode is ideal for cooking foods that are generally solid before the cooking process, including a wide variety of meats and vegetables. Foods will be tender and moist on the inside, while developing a delicious crust on the exterior.

BAKE

This mode is ideal for cooking foods that generally lack structure before the cooking process, such as cakes, cookies, muffins, pastries, pies, lasagnas, and casseroles. Food will be cooked thoroughly and evenly, which also makes this mode ideal for packaged frozen meals.

BROIL

This mode is ideal for quickly searing meats (e.g. steaks or fish), crisping vegetables (e.g. potatoes) or browning the top surface of foods (e.g. casseroles).

KEEP WARM

This mode is ideal for maintaining cooked foods at a hot temperature without cooking the foods further. To prevent bacterial growth and ensure food safety, it is recommended to keep foods at a temperature of 160F or above.

For instructions on how to adjust the cooking settings for these modes, please refer to page 8.

For recommended cooking settings based on food type, refer to the Cooking Guide on page 8.

Mode	Default Temp.	Default Time	Temperature Range	Time Range	Top Heater	Bottom Heater	Convection
Roast	450°F	20 minutes	170°F-450°F	1 minute - 2 hours	ON	ON	OFF
Bake	350°F	25 minutes	170°F-450°F	1 minute - 2 hours	OFF	On	OFF
Broil	350°F	10 minutes	300°F-450°F	1 minute - 2 hours	ON	OFF	OFF
Keep Warm	180°F	1 hour	140°F-200°F	1 minute - 2 hours	ON	ON	OFF

Using the Toaster Oven

Selecting the Cooking Mode

To choose the cooking mode, rotate the upper "Mode" knob until the desired cooking mode is illuminated on the LCD screen. If using the oven for the first time after plugging in the power cord, the default settings will be displayed. Otherwise, the last used settings for the selected cooking mode will be displayed.

Adjusting the Oven Settings

The settings for each cooking mode can be adjusted by using the lower knob. The knob can be rotated clockwise to increase the setting value, or it can be rotated counter-clockwise to decrease the setting value.

The lower knob also functions as a button. Pushing the button will toggle between the settings being adjusted (Slices/Shade or Temperature/Time).

Oven Settings by Cooking Mode

The last used settings for each cooking mode will be stored to memory and recalled each time the cooking mode is selected.

TOAST/BAGEL

Rotate the lower knob to select the number of bread slices or bagel halves. To adjust the shade/darkness, push the lower knob button once and then rotate the knob to select the desired shade level. The cooking time and oven temperature will be adjusted automatically to achieve the selected shade level.

Note: For TOAST and BAGEL cooking modes, it is recommended that the food items be placed on the oven rack in the middle rack position. Bagel halves should be placed with the cut side facing upward.

Note: The color of browning will vary depending on type, size, and thickness of the bread or bagels being toasted. If the bread or bagels contain a significant amount of toppings, butter, or sugar, it is recommended to select a lower shade level to avoid burning.

PIZZA

For PIZZA cooking mode, rotate the lower knob to select the size of the pizza (6", 9", or 12"). To adjust oven temperature, push the lower knob button once and then rotate the knob to select the desired oven temperature. The cooking time will be automatically adjusted. By default, the convection fan is activated for this cooking mode, but it may be manually toggled off using the "Conv." button.

Note: The required cooking time may vary depending on the pizza thickness or amount of toppings on the pizza. You may adjust both the cooking time and temperature at any time after the cooking cycle has been started.

ROAST/BAKE/BROIL/KEEP WARM

For ROAST, BAKE, BROIL, and KEEP WARM cooking modes, rotate the lower knob to select the desired oven temperature. To adjust the cooking time, push the lower knob button and then rotate the knob to select

the desired cooking time. By default, the convection fan is deactivated for these cooking modes, but it may be manually toggled on using the "Conv." button.

Toggling the Convection Fan

For manual cooking modes, the convection fan may be toggled on or off by pressing the "Conv." button. When convection is activated, the convection fan icon will display on the LCD screen.

Starting the Cooking Cycle

After selecting the desired cooking mode and adjusting the settings, place food in oven and press the "Start" button to begin the cooking cycle. Both the cooking timer and the target oven temperature will be displayed on the LCD screen.

For automatic cooking modes, the cooking cycle will start immediately and timer will begin to count down.

For manual cooking modes (except KEEP WARM), the oven will begin to preheat to the selected oven temperature. The cooking timer will not begin to count down until the "Start" button is pressed again. To skip the preheat cycle, simply press the "Start" button.

Preheating the Oven

When using the manual cooking modes, it is generally recommended to allow the oven to preheat to the selected oven temperature. Pressing the "Start" button once will begin the preheat cycle automatically. The "Preheating" icon will display on the LCD screen and the progress bar will scroll from right to left.

When the oven has reached the selected temperature, the oven alarm will sound to indicate that the preheat cycle is complete. The oven will continue to maintain the selected temperature for 10 minutes. Place food in the oven and press the "Start" button to begin the cooking cycle. The timer will immediately begin to count down.

If the "Start" button is not pressed within 10 minutes after the oven has completed preheat, the oven will automatically shut off.

Monitoring Oven Progress & Adjusting Settings

During the cooking cycle, the LCD screen will display the remaining cooking time and the selected oven temperature. At any time, the cooking time and oven temperature may be adjusted using the lower knob. The progress bar at the bottom of the LCD screen will also provide a quick indication of how much of the current cook cycle has been completed.

Ending the Cooking Cycle

When the selected cooking time has elapsed, the oven alarm will sound to indicate that the cooking cycle is complete. The oven will then shut off automatically.

The cooking cycle can also be ended at any time by pressing the "Cancel" button.

Special Features

Child Lock Mode

This toaster oven features a Child Lock mode. When enabled, the oven will ignore any user input and the oven cannot be operated. To enable Child Lock mode, press and hold the "Cancel" button for 3 seconds. When enabled, a lock icon will appear in the LCD screen. If a button is pressed or a knob is turned when Child Lock is enabled, the oven will beep and the lock icon will blink. To disable Child Lock mode, press and hold the "Cancel" button for 3 seconds.

Silent Mode

This toaster oven features a Silent Mode. When enabled, the oven will mute all sounds and alarms. To enable Silent Mode, press and hold the "Conv." button for 3 seconds. The word "off" will be briefly displayed to indicate that Silent Mode is enabled.

To disable Silent Mode, press and hold the "Conv." button for 3 seconds. The word "on" will be briefly displayed on the LCD screen to indicate that Silent Mode is disabled.

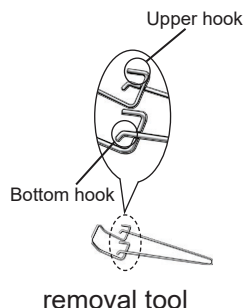
Cooking Guide (Manual Mode)

Mode	Food	Weight/ Quantity	Suggested Accessory	Rack Position	Typical Cooking Time	Suggested Temperature	Preheat?	Convection?
Roast	Beef Roast	Up to 3 lb.	Roasting Pan and Oven Rack	Middle	450°F for the first 15 min- utes. Then 350°F for 20-30 minutes.		Yes	No
	Frozen Chicken Nuggets	Up to 1 lb.			18-20 min- utes	450°F	No	No
Bake	White Cake	9" round pan	Oven Rack	Middle	20-30 min- utes	350°F	Yes	No
	Fruit Pie	9" pie pan	Oven Rack		430° for first 15 minutes. Then 380°F for next 60 minutes		Yes	No
	Muffins	6 muffin pan	Oven Rack		10-13 min- utes	350°F	Yes	No
	Sugar Cookies	9" x 13" cookie sheet	Oven Rack		8-13 min- utes	350°F	Yes	No
	Lasagna	Casserole dish	Oven Rack		30-45 min- utes	400°F	Yes	Yes
Broil	Steak	2 steaks (0.5lb. each)	Roasting Pan and Oven Rack	Upper	7-10 min- utes (each side)	450°F	No	No
	Fish Fillet	2 steaks (8 oz. each)			4-7 minutes (each side)	450°F	Yes	No
Keep Warm	Cooked Lasagna	Casserole dish	Oven Rack	Middle	---	150°F-180°F	No	No

Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at IsItDoneYet.gov and fsis.usda.gov. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

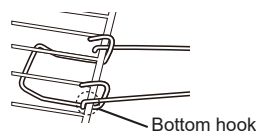
Accessories

How to use "Removal Tool"



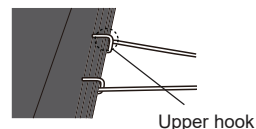
Cooking rack

Make sure the bottom hooks on both sides, and are stuck on the rack, then pull it out.



Baking tray

Make sure the upper hook sticks to the tray firmly, then pull it out.



Care and Cleaning

- Before cleaning, unplug from outlet and allow the unit to completely cool.
- Do not use benzine, thinner, alcohol, bleach, polishing powder, metal brush or nylon brush, otherwise the surface will be damaged.
- After every use, clean the main unit, crumb tray thoroughly.

Exterior

- Wipe with a well - wrung cloth.

Interior

- Wipe with a well - wrung cloth. When the interior is severely stained or dirty, wipe with a towel saturated with a diluted solution of a mild dishwashing liquid.
- Do not wipe the heating tubes to avoid damaging.

Crumb tray

- Wash with diluted dish soap (neutral) and soft sponge. Dry it well and set it back to the main unit firmly.

Baking tray / cooking rack

- Wash with diluted dish soap (neutral) and soft sponge. Dry it well.
- Do not use a dishwasher.

Troubleshooting

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

Problem	Solution
The power indicator or display window does not turn on even though it is plugged in.	Ensure that the power cord is properly plugged into a power outlet. Press any button to ensure oven is not in Sleep Mode.
Oven fails to get hot	There is a problem with the main unit. Call 1-800-GECARES (1-800-432-2737) for customer support.
Oven emits a burnt smell	Ensure that the cooking time is appropriately set and that food is not being overcooked. Fats, oils, and sauces that have dripped onto the lower heating elements may cause some smoke or burning smell during oven operation. Ensure that the baking tray, oven rack, and drip tray are thoroughly clean before each use.
Heater tubes turn off during cooking.	The heater tubes turn on/off to control temperature. It is not a malfunction.
Smoke comes out.	The fat from the food sticking to the heater may cause smoke during cooking especially using "Broil" menu. Set lower temperature if necessary.
H01 or H02 appears on the display window.	These error codes indicate a problem with the toaster oven. Call 1-800-GECARES (1-800-432-2737) for customer support.

GE Appliances Limited Warranty

GEAppliances.com

Please have your serial number and your model number available when calling for service.
Call 1.800.GE.CARES (1-800-432-2737) for service questions.

For the Period of:	GE Appliances Covers
One Year From the date of the original purchase	If the toaster fails due to a defect in materials or workmanship, during the limited one-year warranty , GE Appliances will either repair your product or replace your product with a new or remanufactured product, or refund the purchase price of the product at GE Appliances sole discretion.

What GE Appliances Will Not Cover:

- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage caused after delivery.
- Replacement of the light bulbs, if included.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedies are product exchange or refund 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.

For sale in the 50 United States and the District of Columbia only: For US Customers: This limited warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the USA. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company
Louisville, KY 40225

For Customers in Canada: This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. In-home warrant service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide. For extended warranty information, visit geappliances.ca/purchase-extended-warranty

Warrantor Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7R 5B6

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

LIMITED WARRANTY

Consumer Support

Service and Registration

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise.

Register your appliance at **GEAppliances.com/register**.

In Canada, **service.geappliances.ca/servicio/en_CA/**

Contact Us

If you are not satisfied with the service you receive from GE Appliances, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

GEAppliances.com/contact

In Canada: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3

GEAppliances.ca/en/contact-us



FOUR GRILLE-PAIN

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	3
PIÈCES.....	4
CONTROLS.....	5
USING THE TOASTER OVEN.....	5
ACCESSORIES.....	10
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	10
DÉPANNAGE.....	10
GARANTIE LIMITÉE.....	11
SOUTIEN AU CONSOMMATEUR.....	12

MANUEL D'UTILISATION

G9OCAASSPSS
G9OCABSSPSS

ENGLISH/FRANÇAIS

Inscrivez les numéros de modèle et de série
ici :

No de modèle _____

No de série _____

Vous trouverez ces numéros sur l'étiquette
à l'arrière de l'appareil.

NOUS VOUS REMERCIONS D'INTÉGRER GE APPLIANCES À VOTRE DEMEURE.

Que vous ayez grandi avec des électroménagers GE ou qu'il s'agisse de votre première acquisition, nous sommes heureux de vous accueillir dans notre famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui constituent chaque électroménager GE, et nous pensons que vous le serez aussi. Nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure de recevoir des renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.



GE APPLIANCES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT Veuillez lire toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. L'omission d'observer ces consignes peut poser un risque d'incendie, de choc électrique, de blessure grave ou fatale.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Observez toujours les présentes consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet électroménager.

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner le four grille-pain.
- Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser le four.

⚠ AVERTISSEMENT DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE QUAND IL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT LE NETTOYAGE. Laissez le four refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler.

- **⚠ AVERTISSEMENT** Pour réduire les risques d'incendie ou d'électrocution, faites toujours fonctionner le four avec le plateau ramasse-miettes correctement installé.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas les cordons, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Placez toujours le four sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur chaque fois que le four est en marche.
- Gardez un dégagement d'au moins 4 "(10 cm) sur tous les côtés de l'appareil lorsque le four est en marche. N'utilisez pas l'appareil sous des armoires murales.
- Un incendie peut se produire si le four grille-pain est couvert ou touche un matériau inflammable, y compris des rideaux, des rideaux, des murs, etc., lorsqu'il fonctionne. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent être chaudes pendant et après le fonctionnement du four. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de manipuler l'appareil.
- Ne rangez pas d'articles sur le dessus de l'appareil, car cette surface peut être très chaude pendant et après le fonctionnement du four.
- Pour éviter les brûlures ou les blessures, utilisez toujours une protection appropriée, comme des coussinets chauffants ou des gants de cuisine, lorsque vous retirez ou manipulez des articles du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du four pendant ou après l'utilisation. Laissez refroidir avant le nettoyage ou la manipulation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Nettoyez toujours le four conformément aux instructions de nettoyage

et d'entretien, comme indiqué à la page 10. parties du four.

- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, ce qui présente un risque de choc électrique.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Il est recommandé de n'utiliser que les accessoires fournis à l'origine avec cet appareil.
- Ne stockez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur uniquement. Ne pas stocker ni utiliser à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne laissez pas les enfants seuls - les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où un appareil est utilisé.
- Arrêtez toujours le fonctionnement du four avant de débrancher l'appareil.
- Avant de manipuler, déplacer ou nettoyer l'appareil, débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil a bien refroidi.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
- Faites bien cuire les aliments pour les protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température minimale de sécurité des aliments sont disponibles sur [IsItDoneYet.gov](https://www.fsis.usda.gov) et [fsis.usda.gov](https://www.fsis.usda.gov). Utilisez un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments et vérifier plusieurs endroits.
- Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients construits autrement qu'en métal ou en verre.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou jetez de la graisse chaude.
- Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraînera une surchauffe du four.

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

- POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE (OU L'ARRIÈRE)

- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce quelconque du robot culinaire, sauf si cela est recommandé dans ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un technicien en réparation autorisé.

⚠ ATTENTION Afin d'assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, branchez l'appareil dans des prises correctement mises à la terre seulement.

⚠ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DU GRILLE-PAIN

L'omission de prendre cette précaution peut causer un incendie ou une blessure corporelle.

- Ne rangez ni n'utilisez des matières inflammables dans le grille-pain ou près de son orifice, y compris le papier, le plastique, les poignées ou mitaines de four, le linge de maison, le revêtement mural, les rideaux, les draperies, l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez l'électroménager. Ces vêtements peuvent prendre feu au contact de surfaces chaudes et causer des brûlures graves.

⚠ ATTENTION Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.

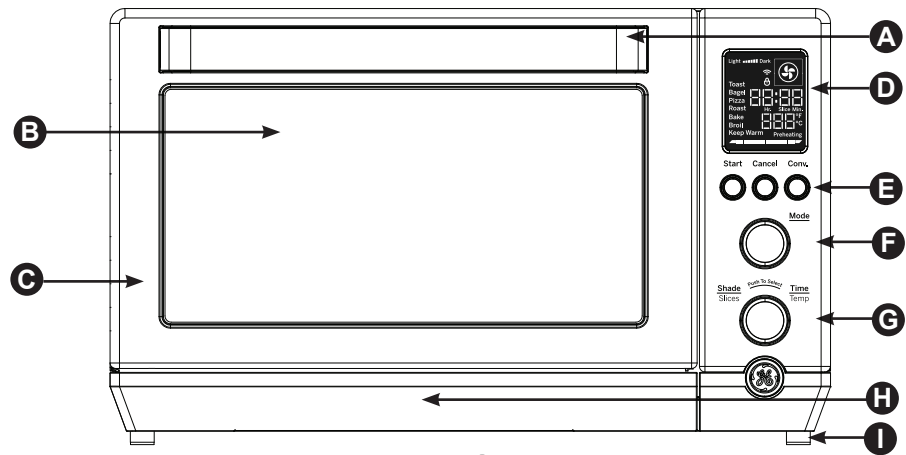
Si une rallonge est utilisée:

- 1) La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil;
- 2) Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne se drapasse pas sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché involontairement;
- 3) Le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

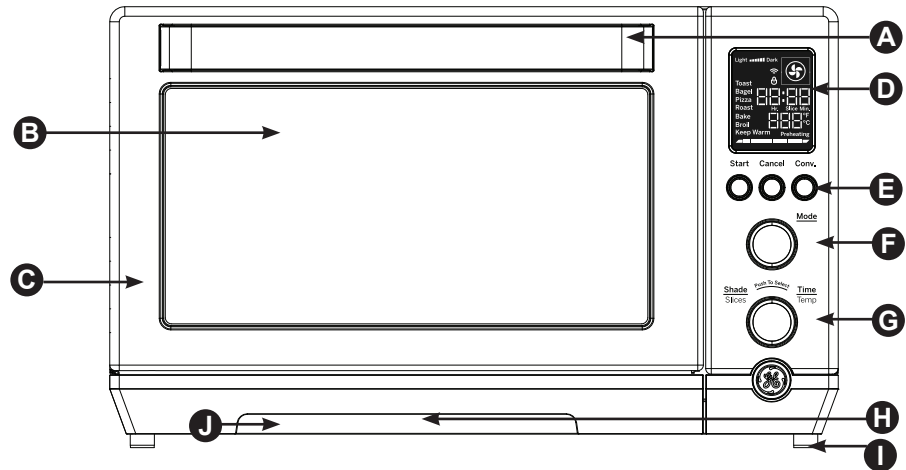
PIÈCES INCLUSES

G90CAASSPSS



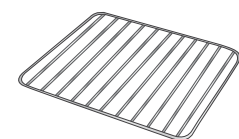
- A** Poignée
- B** Fenêtre de porte
- C** Porte
- D** Écran
- E** Boutons Start/Cancel /Convection (démarrer/annuler/convection)
- F** Sélecteur des modes
- G** Sélecteur des réglages de cuisson (nuance/tranches et minuterie/température)
- H** Ramasse-miettes (situé à l'intérieur de la porte du four)
- I** Pied en caoutchouc

G90CABSSPSS

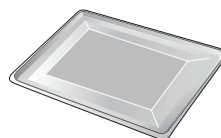


- A** Poignée
- B** Fenêtre de porte
- C** Porte
- D** Écran
- E** Boutons Start/Cancel /Convection (démarrer/annuler/convection)
- F** Sélecteur des modes
- G** Sélecteur des réglages de cuisson (nuance/tranches et minuterie/température)
- H** Ramasse-miettes (situé à l'intérieur de la porte du four)
- I** Pied en caoutchouc
- J** Poignée du ramasse-gouttes (modèle G90CAB seulement)

Accessoires



grille de cuisson



plaque de cuisson



support de maintien

COMMANDES

Réglage de la nuance de grillage

Affiche le degré de grillage pour les modes de cuisson TOAST (pain grillé) et BAGEL (bagel).

Mode de cuisson

Seul le mode de cuisson choisi sera affiché.

Barre de progression

Affiche la progression du cycle de cuisson courant.

Bouton de démarrage

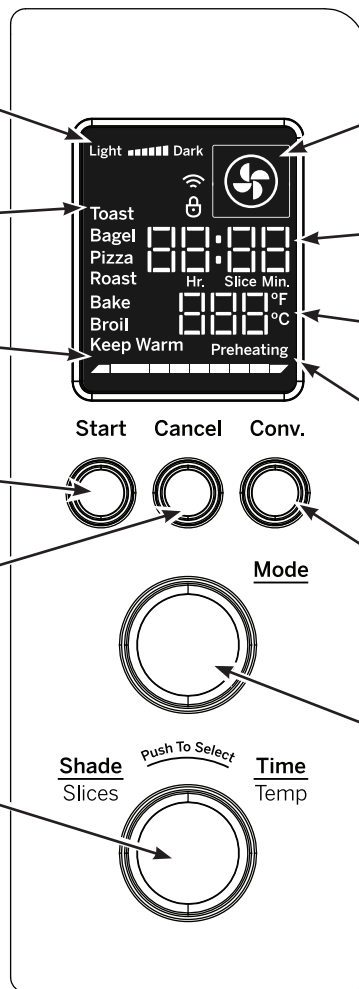
Démarrage le cycle de cuisson selon les réglages choisis.

Bouton d'annulation

Met fin au cycle de cuisson courant et éteint le four

Sélecteur des réglages de cuisson

Ce sélecteur tourne pour régler la cuisson selon chaque mode de cuisson. Ce sélecteur fonctionne aussi comme un bouton. Une pression sur le sélecteur fait basculer entre les réglages Shade/Slices (nuance/tranches) ou Time/Temp (minuterie/température), selon le mode de cuisson choisi.

 **Icône du ventilateur de convection**

S'allume lorsque le ventilateur de convection est activé.

Affichage du temps

Affiche le décompte du temps de cuisson. Affiche aussi le nombre de tranches lors du réglage des modes de cuisson TOAST (pain grillé) et BAGEL (bagel).

Affichage de la température

Affiche la température du four choisie.

Avis de préchauffage

Indique que le four est en cours de préchauffage à la température choisie.

Bouton de convection

Bascule le ventilateur de convection entre marche et arrêt. L'icône du ventilateur de convection s'allume lorsque le ventilateur est activé.

Sélecteur des modes de cuisson

Le sélecteur tourne pour sélectionner le mode de cuisson désiré.

Pour commencer

Déballage et nettoyage

- Retirez et jetez proprement toutes les matières d'emballage avant d'utiliser le four.
- Nous recommandons d'essuyer l'intérieur de la cavité du four avec une éponge humide avant la première utilisation.
- Nous recommandons de nettoyer à fond tous les accessoires avant la première utilisation. Les accessoires doivent être nettoyés avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez à fond.
- Placez le four sur une surface de niveau et stable où il dispose d'un dégagement d'au moins 10 cm (4 po) sur tous les côtés, et d'au moins 20 cm (8 po) au dessus.
- Ne placez ni ne rangez aucun article sur le dessus du four, à l'exception des accessoires fournis.

Mise en marche du four grille-pain

- Déroulez le cordon et branchez-le dans une prise de 120 V.
- Une fois le cordon branché, l'écran va s'illuminer et toutes les icônes vont s'afficher brièvement.
- Par défaut, l'écran affiche le mode de cuisson TOAST (pain grillé).

Avant la première utilisation

- Nous recommandons de faire fonctionner le four à vide dans le mode ROAST (rôtir) durant 20 minutes avant la première utilisation. Cela permet de retirer toute pellicule plastique qui se trouverait sur les éléments chauffants.
- Tournez le sélecteur des modes jusqu'à ce que ROAST soit illuminé. Par défaut, le temps de cuisson sera réglé à 20 minutes.
- Pressez le bouton Start pour démarrer la cuisson. Le four commencera par préchauffer. Pressez Start à nouveau pour sauter le préchauffage et commencer immédiatement le rôtissage en mode ROAST. La minuterie commencera le décompte des 20 minutes.
- Pendant le premier cycle de cuisson, le four peut émettre des vapeurs visibles. Ces vapeurs sont normales et ne sont pas nuisibles pour les personnes et le four. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.
- À la fin du cycle de cuisson, l'alarme du four retentira et le four éteindra automatiquement les éléments chauffants.
- Le four est maintenant prêt pour la cuisson.

Fonctions

Modes de cuisson automatiques

Les modes de cuisson suivants règlent automatiquement le temps de cuisson selon le type et la quantité de l'aliment ainsi que le degré de brunissage et de cuisson désirés. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ces modes de cuisson.

TOAST (pain grillé/rôties)

Ce mode est idéal pour griller des tranches de pain, des muffins anglais et des gaufres surgelées. Chaque tranche sera grillée également sur les deux côtés sans devoir la retourner.

BAGEL (bagel)

Ce mode est idéal pour griller le côté coupé des bagels ou les pains spéciaux tranchés plus épais. L'aliment doit être placé avec son côté coupé orienté vers le haut.

PIZZA (pizza)

Ce mode est idéal pour faire fondre le fromage des pizzas surgelées, brunir la garniture ou rendre la croûte croustillante. Pour le réglage de ces modes de cuisson, veuillez vous reporter à la page 8.

Mode	Position de grille	Quantité	Réglages par défaut	Préchauffage	Plage de températures	Plage de temps	Élément supérieur	Élément inférieur	Convection
Toast	Milieu	1 à 6 tranches	2 tranches Nuance 4	Non	Automatique	Automatique	Marche	Marche	Arrêt
Bagel	Milieu	2, 4 ou 6 moitiés	4 moitiés Nuance niv. 4	Non	Automatique	Automatique	Marche	Arrêt	Arrêt
Pizza	Milieu	6, 9 ou 12 po	Pizza 12 po	Non	300 à 450°F	Automatique	Marche	Marche	Marche

Modes de cuisson manuels

Les modes de cuisson suivants peuvent être personnalisés manuellement pour préparer un large éventail d'aliments et vous permettre de cuire vos recettes favorites. Le temps de cuisson et la température peuvent être modifiés pour chaque mode. Le ventilateur de convection peut aussi être activé pour accélérer la cuisson. On recommande généralement de laisser le four se préchauffer complètement avant de placer les aliments dans le four.

ROAST (rôtissage)

Ce mode est idéal pour cuire les aliments qui sont généralement solides avant la cuisson, incluant une grande variété de viandes et de légumes. Les aliments seront tendres et humides à l'intérieur tout en formant une croûte délicieuse à l'extérieur.

BAKE (cuisson au four régulière)

Ce mode est idéal pour cuire les aliments qui manquent généralement de structure avant la cuisson, tels que gâteaux, biscuits, muffins, pâtisseries, tartes, lasagnes et casseroles. Les aliments seront cuits de part en part et uniformément, ce qui en fait aussi le mode idéal pour les mets surgelés en emballage.

BROIL (cuisson au gril)

Ce mode est idéal pour griller les viandes (p.ex. steaks ou poissons), les légumes croustillants (p.ex. pommes de terre) ou pour brunir le dessus des aliments (p.ex. casseroles).

KEEP WARM (tenue au chaud)

Ce mode est idéal pour garder les aliments cuits à une température chaude sans les cuire davantage. Afin de prévenir la croissance des bactéries et garantir la salubrité des aliments, on recommande de maintenir ceux-ci à une température de 160°F ou plus.

Pour savoir comment régler ces modes de cuisson, veuillez vous reporter à la page 8.

Pour les réglages recommandés selon le type d'aliment, reportez-vous au Guide de cuisson de la page 8.

Mode	Température par défaut.	Temps par défaut	Plage de températures	Plage de temps	Élément supérieur	Élément inférieur	Convection
Roast	450°F	20 minutes	170°F à 450°F	1 minute à 2 heures	Marche	Marche	Arrêt
Bake	350°F	25 minutes	170°F à 450°F	1 minute à 2 heures	Arrêt	Marche	Arrêt
Broil	350°F	10 minutes	300°F à 450°F	1 minute à 2 heures	Marche	Arrêt	Arrêt
Keep Warm	180°F	1 heure	140°F à 200°F	1 minute à 2 heures	Marche	Marche	Arrêt

Utilisation du four grille-pain

Sélection du mode de cuisson

Pour choisir le mode de cuisson, tournez le sélecteur de mode (celui du haut) jusqu'à ce que le mode désiré s'illumine sur l'écran. Si vous utilisez le four pour la première fois après le branchement du cordon électrique, les réglages par défaut seront affichés. Pour les autres fois, ce sont les derniers réglages des modes de cuisson qui seront affichés.

Modification des réglages du four

Vous pouvez modifier les réglages de chaque mode de cuisson en utilisant le sélecteur des réglages de cuisson (celui du bas). Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles pour augmenter la valeur ou dans le sens contraire pour la diminuer.

Ce sélecteur fonctionne aussi comme un bouton. Pressez le sélecteur pour défiler entre les réglages (Slices/Shade ou Temperature/Time).

Réglage du four selon le mode de cuisson

Les derniers réglages utilisés pour chaque mode de cuisson sont mémorisés et rappelés chaque fois qu'un mode de cuisson est sélectionné.

TOAST/BAGEL (pain grillé/bagel)

Tournez le sélecteur des réglages de cuisson pour choisir le nombre de tranches de pain ou de moitiés de bagel. Pour modifier le degré de grillage (nuance), poussez ce sélecteur une fois et tournez-le jusqu'à la nuance désirée. Le temps de cuisson et la température du four seront réglés automatiquement pour atteindre le degré de grillage choisi.

Remarque : Pour les modes de cuisson TOAST et BAGEL, nous recommandons de placer les aliments sur la grille du four à la position du milieu. Les moitiés de bagel doivent être placées avec le côté coupé orienté vers le haut.

Remarque : La couleur du grillage dépendra du type, de la surface et de l'épaisseur du pain ou des bagels qui sont grillés. Si le pain ou les bagels contiennent une quantité significative de garniture, de beurre ou de sucre, nous recommandons de sélectionner une nuance moins élevée pour éviter de brûler l'aliment.

PIZZA (pizza)

Pour ce mode de cuisson, tournez le sélecteur des réglages de cuisson pour choisir la taille de la pizza (6, 9 ou 12 po). Pour modifier la température du four, poussez ce sélecteur une fois et tournez-le jusqu'à la température désirée. Le temps de cuisson sera réglé automatiquement. Par défaut, ce mode de cuisson active le ventilateur de convection mais vous pouvez le désactiver en utilisant le bouton « Conv. ».

Remarque : Le temps de cuisson nécessaire dépendra de l'épaisseur de la pizza et de la quantité de garniture sur celle-ci. Vous pouvez modifier le temps de cuisson et la température à tout moment après le démarrage du cycle de cuisson.

ROAST/BAKE/BROIL/KEEP WARM

Pour les modes ROAST (rôtissage), BAKE (cuisson au four régulière), BROIL (cuisson au gril) et KEEP WARM (tenue au chaud), tournez le sélecteur des réglages pour choisir la température du four. Pour modifier le temps

de cuisson, poussez ce sélecteur et tournez-le jusqu'au temps de cuisson désiré. Par défaut, ces modes de cuisson n'activent pas le ventilateur de convection mais vous pouvez l'activer en utilisant le bouton « Conv. ».

Utilisation du ventilateur de convection

Pour les modes de cuisson manuels, on peut activer ou désactiver le ventilateur de convection en pressant le bouton « Conv. ». Lorsque la convection est activée, l'icône du ventilateur de convection s'affiche sur l'écran.

Démarrage du cycle de cuisson

Une fois le mode et les réglages de cuisson sélectionnés, placez l'aliment dans le four et pressez le bouton Start pour démarrer le cycle de cuisson. Le décompte du temps de cuisson et la température que doit atteindre le four seront affichés sur l'écran.

Dans le cas des modes de cuisson automatiques, le cycle de cuisson va démarrer immédiatement et la minuterie commencera son décompte.

Dans le cas des modes de cuisson manuels (sauf KEEP WARM), le four va démarrer le préchauffage jusqu'à la température sélectionnée. Le décompte de la minuterie débutera seulement sur pression du bouton Start. Pour sauter le cycle de préchauffage, pressez simplement Start.

Préchauffage du four

Lors de l'utilisation des modes de cuisson manuels, on recommande généralement de laisser le four se préchauffer jusqu'à la température sélectionnée. Une seule pression sur Start suffit pour démarrer le préchauffage. L'icône de préchauffage s'affichera sur l'écran et la barre de progression défilera de droite à gauche.

Lorsque le four aura atteint la température sélectionnée, l'alarme retentira pour signaler la fin du préchauffage. Le four va continuer de maintenir la température sélectionnée durant 10 minutes. Placez l'aliment dans le four et pressez Start pour commencer la cuisson. La minuterie commencera le décompte immédiatement.

Une fois le préchauffage terminé, vous avez 10 minutes pour presser le bouton Start sinon le four s'arrête automatiquement.

Observation de la progression du four et modification des réglages

Durant le cycle de cuisson, l'écran affiche le décompte du temps de cuisson et la température du four choisie. À tout moment, vous pouvez modifier le temps de cuisson et la température à l'aide du sélecteur des réglages. La barre de progression dans le bas de l'écran donne une indication rapide de l'état d'avancement du cycle de cuisson.

Mettre fin au cycle de cuisson

Lorsque le temps de cuisson sélectionné s'est écoulé, l'alarme du four retentit pour signaler la fin du cycle de cuisson. Le four s'éteint alors automatiquement.

On peut aussi mettre fin au cycle de cuisson à tout moment en pressant le bouton Cancel.

Fonctions spéciales

Mode de protection des enfants (Child Lock)

Ce four grille-pain est doté d'un mode de protection des enfants. Une fois ce mode activé, le four ignore toute commande d'un utilisateur de sorte que le four ne peut pas fonctionner. Pour activer le mode de protection des enfants, maintenez une pression sur Cancel (annulation) durant 3 secondes. Une fois activé, une icône de cadenas s'affichera sur l'écran. Une pression sur un bouton ou une rotation d'un sélecteur fera alors retentir un bip et clignoter l'icône de cadenas.

Pour désactiver le mode de protection des enfants, maintenez une pression sur Cancel (annulation) durant 3

secondes.

Mode silencieux (Silent)

Ce four grille-pain est doté d'un mode silencieux. Une fois activé, le four ne fera plus entendre les sons et les alarmes. Pour activer le mode silencieux (Silent), maintenez une pression sur le bouton Conv. durant 3 secondes. Le mot « off » apparaîtra brièvement pour indiquer que le mode silencieux est activé.

Pour désactiver le mode silencieux, maintenez une pression sur Conv. durant 3 secondes. Le mot « on » apparaîtra brièvement sur l'écran pour indiquer que le mode silencieux est désactivé.

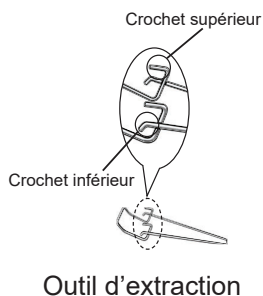
Guide de cuisson (mode manuel)

Mode	Aliment	Poids/ Quantité	Accessoire suggéré	Position de grille	Temps de cuisson typique	Température suggérée	Préchauffage?	Convection?
Roast	Bœuf, rôti	Jusqu'à 3 lb.	Plaque à rôtir et grille	Milieu	450°F les premières 15 minutes. Puis 350°F durant 20-30 minutes.		Oui	Non
	Poulet surgelé, croquettes	Jusqu'à 1 lb.			18-20 minutes	450°F	Non	Non
Bake	Gâteau blanc	Moule à gâteau 9 po	Grille de four	Milieu	20-30 minutes	350°F	Oui	Non
	Tarte aux fruits	Moule à tarte 9 po	Grille de four		430°F les premières 15 minutes. Puis 380°F durant 60 minutes		Oui	Non
	Muffins	Moule à muffins 6 po	Grille de four		10-13 minutes	350°F	Oui	Non
	Biscuits au sucre	Plaque à biscuits 9 x 13 po	Grille de four		8-13 minutes	350°F	Oui	Non
	Lasagne	Cocotte	Grille de four		30-45 minutes	400°F	Oui	Oui
Broil	Steak	2 steaks (0.5 lb chq)	Plaque à rôtir et grille	Supérieure	7-10 minutes (chq côté)	450°F	Non	Non
	filet de poisson	2 steaks (8 oz chq)			4-7 minutes (chq côté)	450°F	Oui	Non
Keep Warm	Lasagne cuite	Cocotte	Grille de four	Milieu	---	150°F à 180°F	Non	Non

Faites bien cuire les aliments pour les protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température minimale de sécurité des aliments sont disponibles sur [IsItDoneYet.gov](https://www.fsis.usda.gov) et [fsis.usda.gov](https://www.fsis.usda.gov). Utilisez un thermomètre pour aliments pour prendre la température des aliments et vérifier plusieurs endroits.

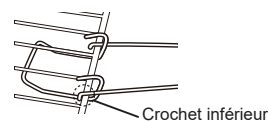
Accessories

Comment utiliser l'outil d'extraction



Grille de four

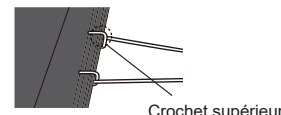
Assurez-vous que les crochets inférieurs des deux côtés s'accrochent bien sur la grille, puis tirez vers l'extérieur.



Crochet inférieur

Plaque de cuisson

Assurez-vous que le crochet supérieur s'accroche bien à la plaque puis tirez vers l'extérieur.



Crochet supérieur

Entretien et nettoyage

- Avant le nettoyage, débranchez le four de la prise et laissez refroidir.
- N'utilisez pas de benzine, de diluant, d'alcool, de javellisant, de poudre à polir, de brosse métallique ou en nylon, sinon vous endommagerez la surface.
- Après chaque utilisation, nettoyez à fond le four et le ramasse-miettes.

Extérieur

- Essuyez avec un linge bien essoré.

Intérieur

- Essuyez avec un linge bien essoré. Lorsque l'intérieur est très sale ou taché, essuyez avec un linge saturé d'une solution de liquide à vaisselle doux dilué.
- Ne touchez pas aux tubes chauffants pour ne pas les endommager.

Ramasse-miettes

- Lavez avec une éponge souple imbibée de solution de savon à vaisselle dilué (neutre). Séchez à fond et remettez fermement le ramasse-miettes dans le four.

Plaque de cuisson / grille de four

- Lavez avec une éponge souple imbibée de solution de savon à vaisselle dilué (neutre). Séchez à fond.
- N'utilisez pas un lave-vaisselle.

Dépannage

Gagnez du temps et économisez de l'argent! Examinez d'abord les tableaux des pages suivantes, vous pourriez vous éviter un appel de service.

Problème	Solution
Le voyant de mise sous tension ou l'écran ne s'allument pas même si le four est branché.	Assurez-vous que le cordon électrique est correctement branché dans la prise. Pressez n'importe quel bouton pour vous assurer que le four n'est pas en mode de veille.
Le four ne devient pas chaud	Il y a un problème avec l'unité principale Composez le 1-800-GECARES (1-800-432-2737) pour le soutien au consommateur.
Le four dégage une odeur de brûlé	Assurez-vous que le temps de cuisson est correctement réglé et que l'aliment n'est pas trop cuit. Les gras, les huiles et les sauces qui ont dégoutté sur les éléments chauffants inférieurs peuvent produire de la fumée ou une odeur de brûlé pendant le fonctionnement du four. Assurez-vous que la plaque de cuisson, la grille du four et le ramasse-gouttes ont été nettoyés à fond avant chaque utilisation.
Les tubes chauffants s'éteignent pendant la cuisson.	Les tubes chauffants s'allument et s'éteignent pour contrôler la température. Ce n'est donc pas un problème.
De la fumée s'échappe du four.	Du gras d'aliment qui colle sur les éléments chauffants peut produire de la fumée pendant la cuisson, en particulier dans le mode Broil (cuisson au gril). Abaissez la température du four si nécessaire.
H01 ou H02 s'affiche sur l'écran.	Ces codes d'erreur signalent un problème avec le four grille-pain. Composez le 1-800-GECARES (1-800-432-2737) pour le soutien au consommateur.

Garantie limitée de GE Appliances

GEAppliances.com

Veuillez garder les numéros de série et de modèle à portée de la main au moment d'effectuer un appel de service. Composez le 1.800.GE.CARES pour des questions relatives au service.

Durant la période de:	GE Appliances appliquera la garantie suivante
Un (1) an À partir de la date d'achat initial	Si le grille-pain présente une défaillance en raison de vices de matière ou de fabrication pendant la garantie limitée de un (1) an, GE Appliances procédera, réparer votre produit à sa seule discrétion remplacement de votre produit par un neuf, à sa remise à neuf, ou encore au remboursement de son prix d'achat.

Ce que GE Appliances ne garantie pas :

- La défaillance du produit en raison d'un usage abusif, d'une mauvaise utilisation, ou s'il est utilisé à des fins commerciales ou autres que celles prévues.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou le réarmement des disjoncteurs.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Tout dommage occasionné par un accident, un incendie, une inondation ou une autre catastrophe naturelle.
 - Les dommages accessoires ou indirects causés par d'éventuelles déficiences de cet électroménager.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul recours exclusif consiste en l'échange du produit ou son remboursement en vertu de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites relatives à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier, se limitera à une période de un (1) an ou à la période la plus courte prescrite par la loi.

Pour la vente dans les 50 États et le district de Columbia des États-Unis seulement : Clients des États-Unis : Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur d'origine pour les produits achetés relativement à une utilisation domestique à l'intérieur des États-Unis.

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

**Garant : GE Appliances, une compagnie Haier
Louisville, KY 40225**

Pour les clients au Canada: Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur original et à tout propriétaire suivant pour les produits achetés au Canada pour un usage domestique au Canada. Le service de mandat à domicile sera fourni dans les zones où il est disponible et jugé raisonnable par Mabe. Pour plus d'informations sur la garantie prolongée, visitez geappliances.ca/purchase-extended-warranty

Garant Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7R 5B6

Brochez votre reçu ici. Pour obtenir le service sous garantie, vous devrez fournir la preuve de l'achat original.

Soutien au consommateur

Service et enregistrement

Enregistrez votre nouvel électroménager en ligne à votre convenance! L'enregistrement de votre produit dans les plus brefs délais permet une meilleure communication et un service rapide en vertu de votre garantie, le cas échéant.

Enregistrez votre électroménager sur GEAppliances.com/register.

Au Canada, service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/

Communiquez avec nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service reçu de GE Appliances, contactez-nous via notre site Web avec tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, ou encore écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/contact

Au Canada : Directeur, Relations avec le consommateur, Mabe Canada Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3 GEAppliances.ca/en/contact-us