



GE PROFILE SMART OVEN WITH NO PREHEAT OWNER'S MANUAL



P90IAAS

ENGLISH/FRANÇAIS

GE is a trademark of the General Electric Company. Manufactured under trademark license.

49-9000049 Rev. 0 07-22 GEA



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.

Table of Contents

SAFETY INFORMATION	4
FCC/IC COMPLIANCE STATEMENT	6
GETTING STARTED	7
COMPONENTS	8
CONTROLS	9
FUNCTIONS	10
USING YOUR OVEN	12
SETTINGS	16
COOKING TIPS	18
CARE AND CLEANING	19
TROUBLESHOOTING	20
LIMITED WARRANTY	21
CONSUMER SUPPORT	22

Product Registration

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

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 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.
- Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
- 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 19.
- 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.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ 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 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 OVEN**

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:

- 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2) 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;
- 3) The cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

FCC/IC COMPLIANCE STATEMENT:

REMOTE ENABLE EQUIPMENT

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The wireless communication equipment installed on this appliance has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to:

(a) provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

(b) accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

Note that any changes or modifications to the wireless communication device installed on this range that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

Getting Started

Unpacking

- Remove and safely discard all packing materials. Avoid using sharp tools that can damage the contents. Remove all labels before first use.
- Verify all components are present. See page 8. If any item is missing, please contact us at geappliances.com.

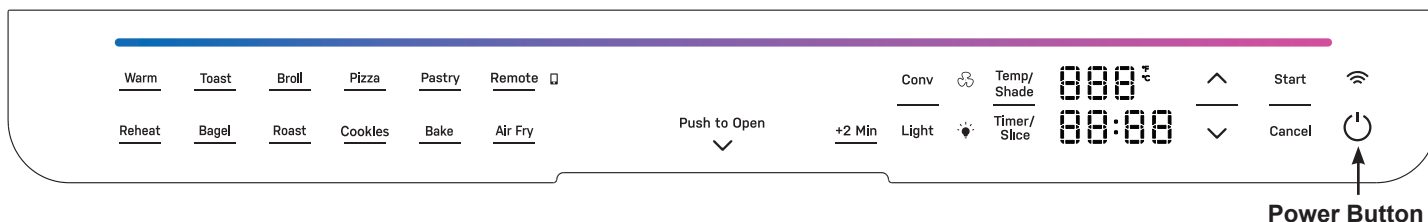
NOTE: This appliance is intended for indoor household use only.

Preparing the Oven

- It is recommended to wipe the interior walls of the oven with a damp wet sponge before first use. Do not use abrasive cleaners, pads, or cloths that can damage the cavity surfaces.
- It is recommended to thoroughly clean all accessories before first use. Only the baking pan can be washed in the dishwasher, but it is recommended to clean by hand with warm, soapy water. Hand wash all other accessories then rinse and dry.
- Place the oven on a level, stable, and heat-resistant surface. Ensure the oven has at least 4" (10cm) of clearance on all sides of the unit.
- Do not place or store any items on top of the oven, except for the included accessories.

Powering the Oven

- Unravel the power cord and plug it into a grounded 120V power outlet. The appliance chime will sound, and the Power button will illuminate on the right side of the control. Press the Power button for controls to illuminate.



- Do not let the power cord hang over edge of table or counter. Do not let the power cord contact hot surfaces. Read and follow all safeguards described on pages 4-5.

Before First Use

- It is recommended to operate the oven empty on Air Fry mode for 20 minutes at 450°F before first use. This will ensure that any protective substances on the heating elements are removed.
- When using the oven for the first time, the oven may emit visible vapors and/or a slight odor. The vapors and odor are normal, safe, and not detrimental to the oven. Ensure that the room is well ventilated.

NOTE: It is safe to open the door immediately after running the above cycle.

No Preheating Necessary

Choose your desired cooking mode. Then set time and temperature based on your recipe. The oven will immediately start cooking or baking without the need to preheat. Our smart oven is featured with Convection and Air Fry modes. Refer to "Cooking Tips" section for guidance on best modes for select food types.

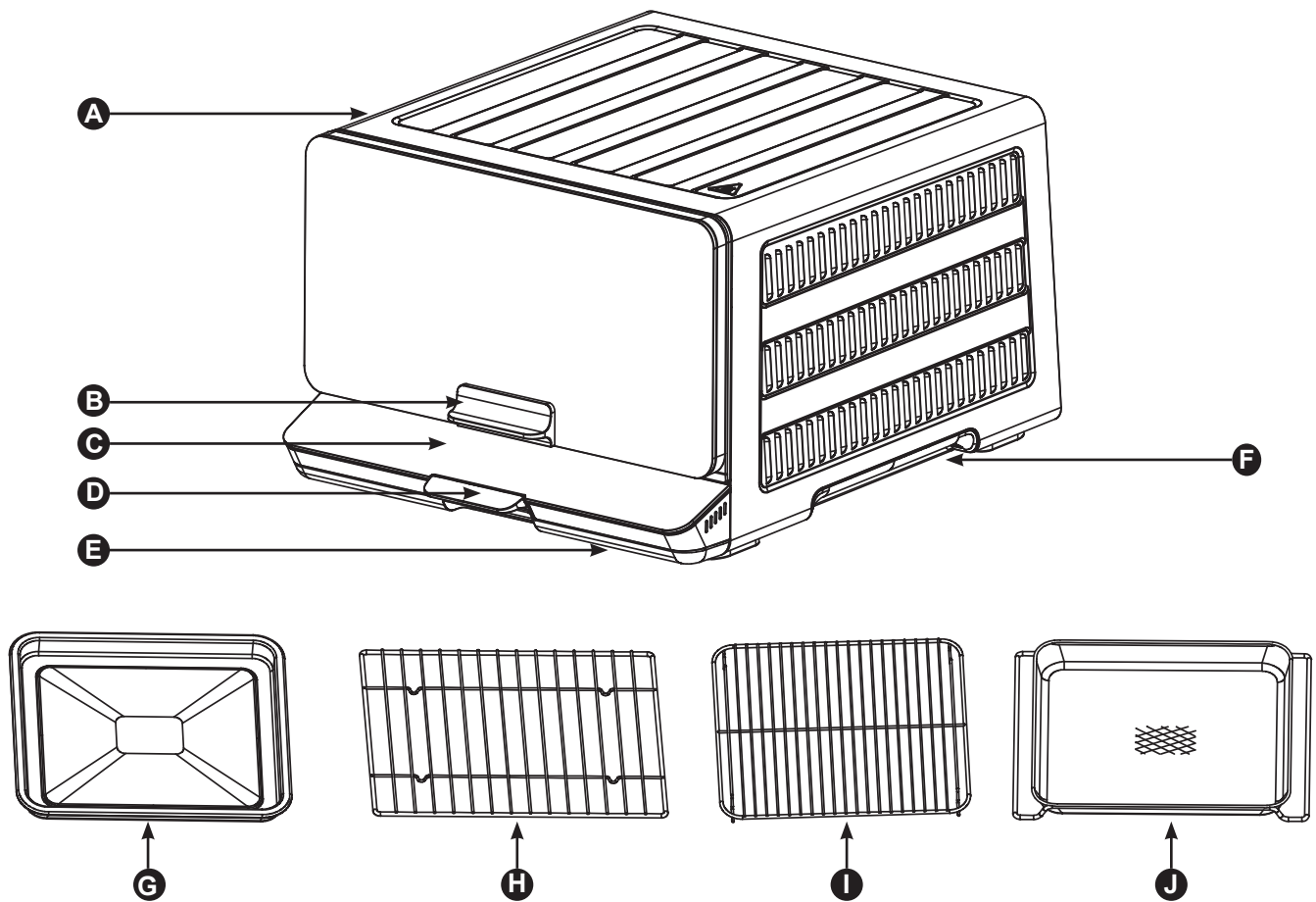
NOTE: When cooking multiple dishes at the same time, the total cooking time and results may vary.

NOTE: When cooking in batches, such as cookies, muffins, etc., the total cooking time may be significantly reduced for the later batches.

Internal Oven Temperature

This oven utilizes a Zero Preheat Technology which is an Innovative Technology that directly targets food. Everything cooked in this oven reaches its optimal temperature fast. The oven cavity temperature alone is not a representative measure for this oven's cooking performance.

Components

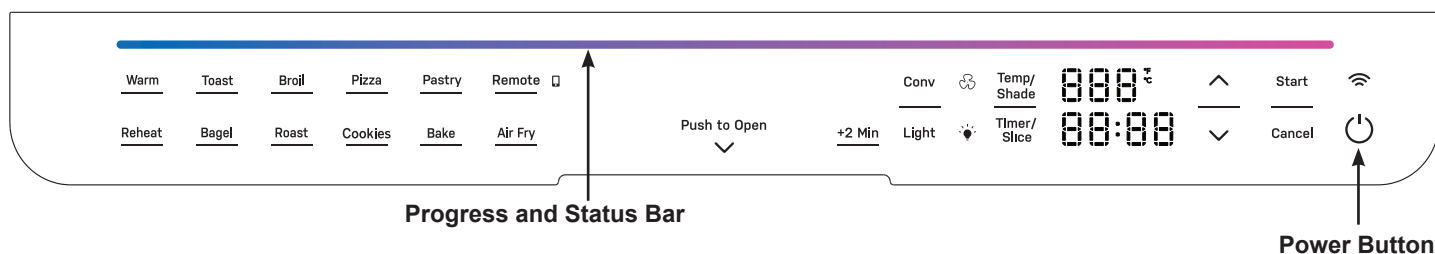


- | | | |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------|
| A Toaster Oven | E Crumb Tray | I Sheet Rack |
| B Oven Door Handle | F Grab Handle | J Air Fry Basket |
| C Control Panel | G Baking Pan | |
| D Door Release Latch | H Wire Rack | |

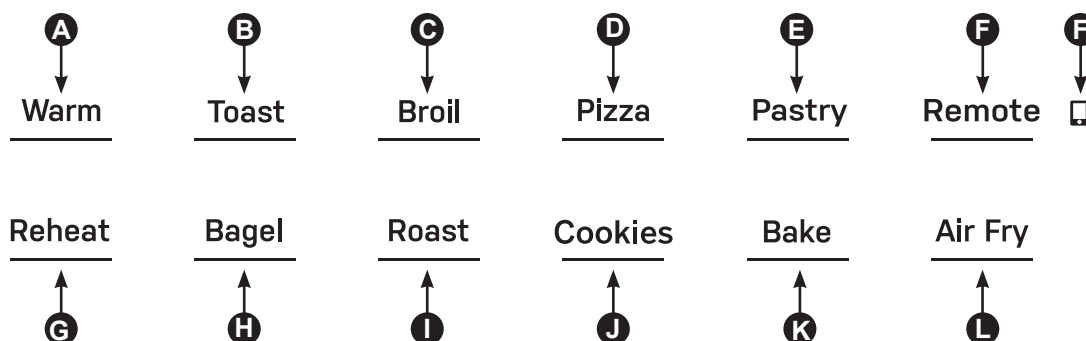
NOTE: Do not place the crumb tray in the dishwasher.

Controls

Control Panel



Cooking Mode Buttons



A Warm Button

B Toast Button

C Broil Button

D Pizza Button

E Pastry Button

F Remote ON/OFF and Indicator

G Reheat Button

H Bagel Button

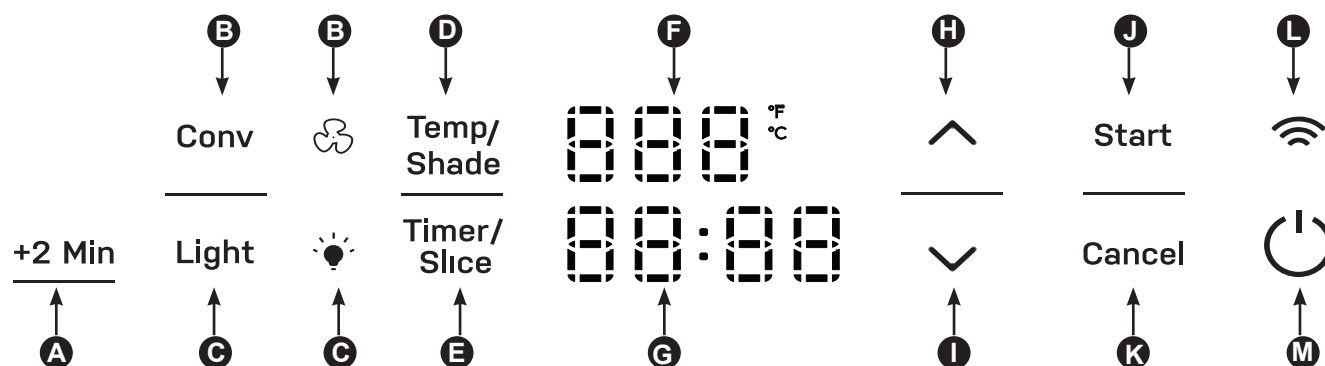
I Roast Button

J Cookies Button

K Bake Button

L Airfry Button

Control Buttons and Display



A Add 2 Minutes Button

B Convection Fan Button and Indicator

C Cavity Light Button and Indicator

D Temperature or Shade Button

E Timer or Slice Buttons

F Temperature or Shade Display

G Time or Number of Slices Display

H Up Arrow Button

I Down Arrow Button

J Start Button

K Cancel Button

L WiFi Indicator

M Power Button

Functions

Cooking Modes

Your Profile Smart Oven includes 11 unique oven modes to provide versatility in cooking and food preparation. Follow normal cooking times as provided in the recipes for a full size oven excluding any preheat time. Please refer to the Cooking Tips section on page 18. Read the below detailed mode descriptions for guidance on the best mode to choose for your particular food type. Pay close attention when using a mode or recipe for the first time. The oven will immediately start cooking or baking without the need to preheat.

Warm

The Warm mode is useful for keeping freshly cooked meals warm while waiting for guests or preparing the rest of the meal.

Toast

The Toast mode is ideal for browning the outside surfaces of bread slices while maintaining a soft and moist inside. This mode may be used for a wide variety of bread types and thicknesses.

Broil

The Broil 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).

NOTE: For safety purposes, Broil mode cannot be controlled remotely with the SmartHQ app.

Pizza

The Pizza mode is ideal for cooking pizzas. The oven will melt the cheese, heat up toppings, and crisp the crust.

Pastry

The Pastry mode is designed for cake, pie, bread and other specialty baking, such as Soufflés.

Reheat

The Reheat mode is ideal for reheating already cooked foods, such as leftovers, without overcooking or drying out the food. See the Cooking Tips section on page 18 to determine the best reheat temperature for your foods.

Bagel

The Bagel mode is ideal for browning the cut sides of bagels while lightly toasting the opposite surface. This mode may also be used to toast other similar foods such as English muffins.

NOTE: Bagel is the same as Toast. Adjust the shade to 2, 4, or 6 slices. Also adjust the shade accordingly if toasting odd quantities, such as 1,3 or 5.

Roast

The Roast mode is ideal for cooking a variety of foods, such as meats, poultry, and vegetables.

Cookie

The Cookie mode is ideal for baking cookies. Regardless of whether homemade or pre-packaged, cookies will be cooked gently and evenly.

NOTE: It is recommended to cook a full tray at a time for best results.

Bake

The Bake mode is ideal for cooking foods evenly throughout. Food will be cooked thoroughly and evenly, which also makes this mode suitable for packaged frozen meals.

NOTE: Cakes, pastries, and pies should be cooked with "Pastry" mode.

Air Fry

The Air Fry mode is ideal for browning and crisping the exterior of foods. By combining intense heat and airflow, it can produce a taste and texture similar to deep frying without the need to submerge the food in oil.

Functions

Cooking Modes Overview

Mode	Default Temperature (°F)	Min Temperature (°F)	Max Temperature (°F)	Default Time	Min Time	Max Time	Convection Fan
Air Fry	400	300	450	20 minutes	1 minute	45 minutes	ON
Bake	350	170	500	30 minutes	1 minute	12 hours	OFF by default and available for Temperatures up to 450°F
Broil	500	400	500	15 minutes	1 minute	20 minutes	OFF
Roast	350	170	500	50 minutes	1 minute	4 hours	ON by default and available for Temperatures up to 450°F
Reheat	320	170	500	15 minutes	1 minute	2 hours	OFF by default and available for Temperatures up to 450°F
Warm	170	170	250	50 minutes	1 minute	3 hours	OFF
Cookie	350	170	500	10 minutes	1 minute	2 hours	OFF
Pastry	350	170	500	20 minutes	1 minute	2 hours	OFF
Pizza	400	300	500	20 minutes	1 minute	2 hours	ON
Bagel	Shade 5	Shade: 1-8		2 slices	AUTO: 2-6 slices	-	OFF by default and available for Temperatures up to 450°F
Toast	Shade 5	Shade: 1-8		2 slices	AUTO: 2-6 slices	-	OFF by default and available for Temperatures up to 450°F

NOTE: For best results, place your food on the middle rack while cooking. Large foods, such as, whole chickens or tall food can be placed on the lower rack.

NOTE: Broiling on top rack position is not recommended.

Control Buttons and Display

See page 9 for control buttons and display image.

Add 2 Minutes **A**

The Add 2 Minutes button adds 2 minutes to the cooking cycle with one press. Press multiple times to add increments of 2 minutes.

NOTE: The Add 2 minutes function can only be used once a cooking cycle has started.

Convection Fan **B**

The Convection Fan button turns the convection Fan ON/OFF for some modes.

To the right of the button is a Convection Indicator. When the indicator appears on the screen, the convection control is on.

NOTE: If the Convection button is not available, it has been disabled. See the "Convection Fan" column in the table above.

If the convection fan button is not available but the fan icon is ON, then the mode requires the Convection fan to be ON for the best results. Example: Air fry mode.

Cavity Light **C**

The Cavity Light Button turns the oven cavity light ON/OFF. When the oven cavity light is ON, the indicator next to the button will illuminate.

Temperature or Shade **D**

The Temperature or Shade button controls the oven temperature or slice shade.

Timer or Slice **E**

The Timer or Slice button controls the oven timer or number of slices.

Temperature or Shade Display **F**

The Temperature or Shade Display, which is the top display, shows the selected oven temperature or slice shade.

Timer or Number of Slices Display **G**

The Timer or Number of Slices Display, which is the bottom display, shows the selected cycle timer or number of slices.

Up and Down Arrows **H** and **I**

Use the Up and Down Arrows to increase or decrease the Temperature/Shade or Timer/Slices.

Start **J**

The Start Button initiates the cooking cycle.

Cancel **K**

The Cancel Button ends the current cooking cycle.

Wifi Indicator **L**

The WiFi Indicator illuminates when the appliances is connected to the WiFi network.

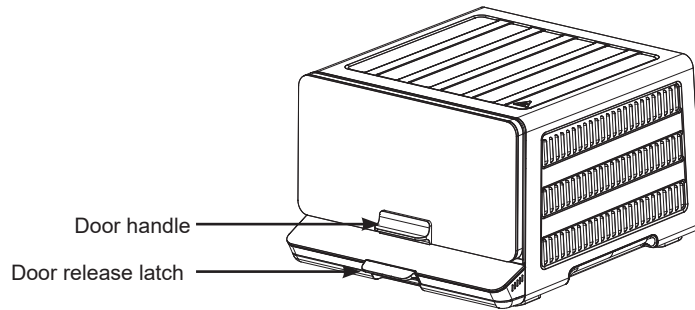
Power **M**

The Power Button turns the appliance ON or OFF.

Using Your Oven

Door Operation

The oven door opens by pressing the door release latch, but closes by pulling the handle down.



Rack Position

There are three possible cooking positions in the oven: Lower, Middle and Upper.

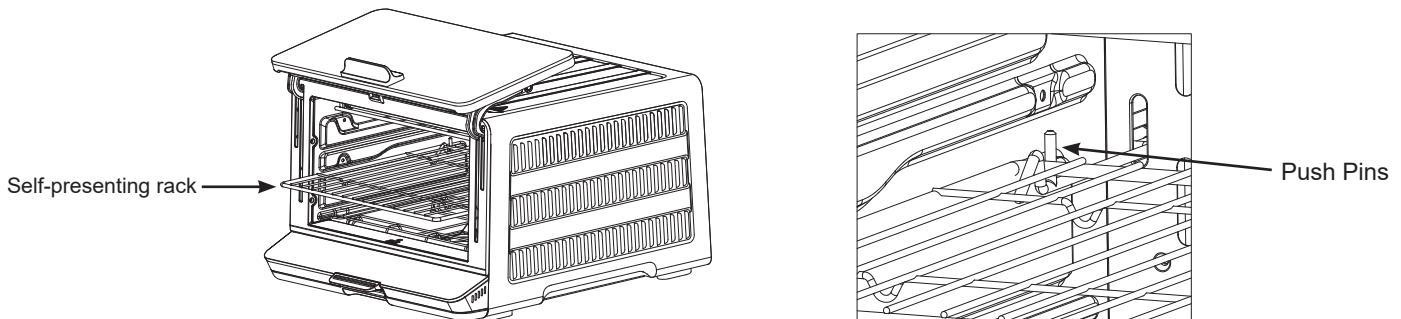
Self-Presenting Rack: When the rack is in the Middle position, it will be pushed in and out by the push pins on the back of the oven. The push pins connected and linked to the door function. When the door closes, the rack pushes in, when door opens, the rack slightly pushes out for easier access.

To operate the rack with the push pins, slide the rack into the Middle position then lift up the back and place it on the hook of the push pin. To remove the rack, unhook the back of the rack and pull the rack out.

NOTE: There is a weight limit for the push pin operation. If you are cooking a heavy food, the pins will disengage and the rack will not push out. Once the food is removed, the push pin operation will resume.

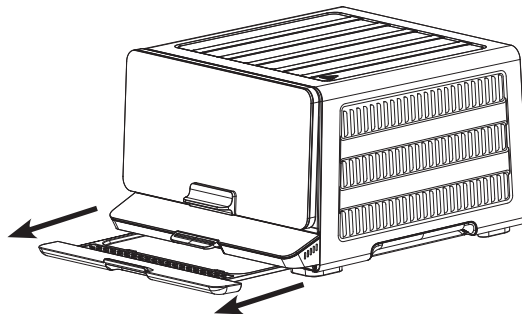
NOTE: Maximum load capacity for the rack is 15 lbs.

NOTE: The Air fry basket will also be pushed in and out when used in the Middle position.



Crumb Tray

The crumb tray is located on the bottom of the oven under the control panel.



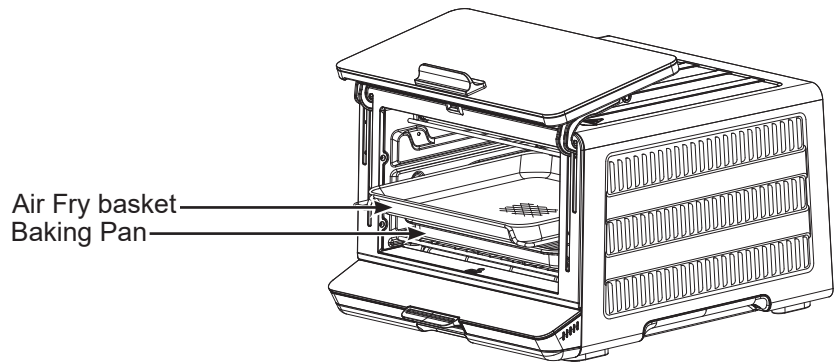
Cooling Fans

Your oven has cooling fans to keep internal components cool. Cooling fans will not run for Toast and Bagel modes.

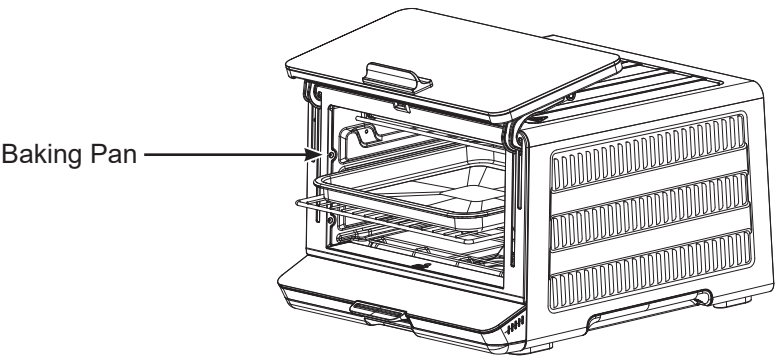
Using Your Oven

Air Fry Mode Accessory Guidelines

Use the Air Fry basket for most air fry recipes. It is recommended to place it in the middle position and add a baking pan in the lower position to catch any drips and simplify cleaning process.



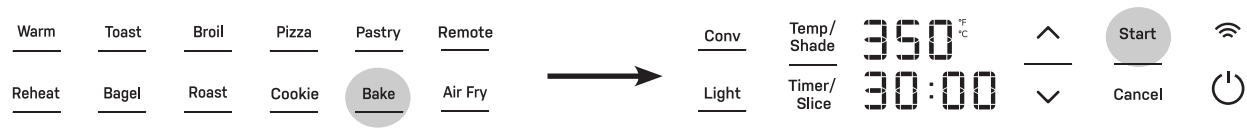
For meat, use the baking pan placed on top of the rack. For air frying meats or fish use the baking pan instead of the air fry basket. The pan ensures proper crisping. The hot air is still going to circulate over the food while black enameled baking pan will ensure bottom crispiness.



Selecting the Cooking Mode

To select the cooking mode, press the desired **Mode Button** on the control panel. Adjust the default time and temperature if needed. The control screen will show the last used time and temperature for each mode. Then press **Start** to initiate the cooking cycle.

NOTE: When using the oven for the first time, the default cooking settings for the selected mode will be displayed. Otherwise, the oven will store the last used settings for the mode selected. See "Settings" section for how to reset the default settings.



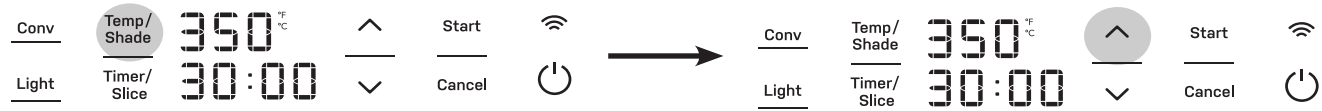
Using Your Oven

Adjusting Cooking Mode Settings

The settings for each cooking mode can be adjusted by using the **Up/Down Arrow buttons**.

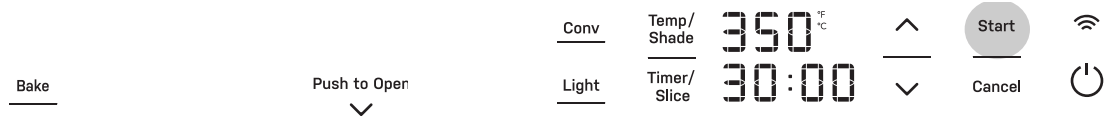
Press the **Temperature/Shade Button** to adjust **Temperature** for Warm, Broil, Pizza, Pastry, Reheat, Roast, Cookies, and Bake. Press the **Temperature/ Shade Button** to adjust the **Shade** for Toast and Bagel.

Press the **Timer/Slice Button** to adjust **Timer** for Warm, Broil, Pizza, Pastry, Reheat, Roast, Cookies, and Bake. Press the **Timer/Slice Button** to adjust number of **Slices** for Toast and Bagel.



Starting the Oven

After selecting the desired cooking mode and adjusting the settings, place the food in the oven and press the **Start** button to begin the cooking cycle. The oven will immediately start cooking or baking without the need to preheat.



Adjusting the Settings While Cooking

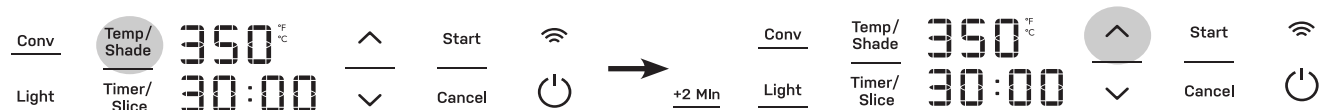
At any time during the cooking cycle, the temperature, time, shade, and/or slices settings may be adjusted.

Press the **Temperature/Shade Button** to adjust **Temperature** for Warm, Broil, Pizza, Pastry, Reheat, Roast, Cookies, and Bake. Press the **Temperature/ Shade Button** to adjust the **Shade** for Toast and Bagel.

Press the **Timer/Slice Button** to adjust **Timer** for Warm, Broil, Pizza, Pastry, Reheat, Roast, Cookies and Bake. Press the **Timer/Slice Button** to adjust number of **Slices** for Toast and Bagel.

Then use **Up/Down Arrow Buttons** to adjust. Once the settings are as desired, no further action is required. The new settings will be applied.

Press the **+2 Min Button** to add 2 minute increments to any cooking cycle.



NOTE: The Cook mode cannot be changed while the oven is in operation. Press the **Cancel** button to end the current cooking cycle and then select the desired cook mode.

Opening the Door While Cooking

Whenever the oven door is opened while cooking, the cooking timer will pause, the oven will stop heating, and the oven light will illuminate automatically.

When the oven door is closed, the cooking timer will resume, the oven will begin heating again, and the oven light will turn off automatically.

NOTE: If the oven door is left open for 5 minutes during a cooking cycle, the oven will automatically turn off and return to standby mode.

NOTE: An alarm will sound if the oven door is left open for longer than a minute.



Using Your Oven

Stopping or Canceling a Cooking Mode

When the selected cooking time has elapsed, the oven will shutoff automatically, and the triple oven alarm will sound to indicate that the cooking cycle is complete. Additionally, a single alarm will sound 1 minute before the end of the cycle.

The cooking cycle can also be ended manually at any time by pressing the **Cancel** or **Power** button.



Turning on the Oven Light

To turn on the oven light, press the **Light Button**. The **Cavity Light Indicator** will illuminate on the control display. 

To turn OFF the oven light, Press the **Light Button** again, the **Cavity Light Indicator** will disappear. The oven light will also automatically turn ON whenever the oven door is opened and will remain ON for 5 minutes before automatically turning OFF.



Activating the Convection Fan

Some cooking modes offer an optional convection feature (see Cooking Modes Overview on page 10). To manually activate the convection fan for these cooking modes, press the **Conv. Button**. The **Convection Indicator** will illuminate on the control display. 

To deactivate the convection fan, press the **Convection Button** again. The **Convection Indicator** on the control display will disappear.



Settings

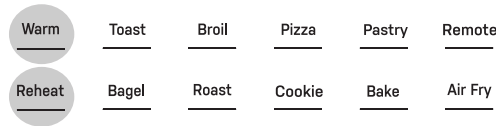
Your Profile oven has a variety of settings and features that may be configured to your preference.

WiFi Connect – SmarthQ™ App

Your Profile oven is WiFi Connect Enabled. A WiFi module is built into the product allowing it to communicate with your Smart Phone for remote monitoring, control, notifications, and appliance software updates. To take advantage of your appliance's connected features, please download the SmarthQ™ mobile app.

To connect the oven to your WiFi network:

- In Idle Mode, press **Warm** and **Reheat** together for 3 seconds.



- The WiFi indicator flashes. 
- Follow instructions in the SmarthQ™ app to continue WiFi setup.
- When the appliance has successfully connected to WiFi, the **WiFi** indicator will be solid on  and chime will sound.

To disconnect from WiFi:

- In Idle Mode, Press **Warm** and **Reheat** together for 3 seconds until the WiFi indicator turns off.

NOTE: Connecting the machine may take multiple attempts.

NOTE: In case of loss of power or connection, the oven may take a up to five minutes to reconnect.

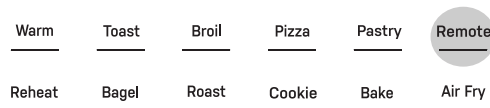
Please visit geappliances.com/ge/connected-appliances/ to learn more about connected appliance features and to learn what connected appliance apps will work with your Smart Phone.

Remote Enable

When the oven is commissioned and connected to the WiFi, you will be able to adjust oven temperature, add or reduce cooking time, and/or stop a cooking cycle from the SmarthQ app. However, an additional step is required before the oven can be remotely started. The Remote Enable mode must be activated before a cooking cycle may be started from the SmarthQ app. This is to ensure that the user has properly inspected the immediate area around the oven for hazards and potentially flammable materials, as the exterior surface of the oven can get hot while cooking.

To activate the Remote Enable Mode:

- In Idle Mode, Press the **Remote** Button.



- The **Remote Indicator** turns ON and the **Remote Enable** mode is activated. 
- Program and Start a cooking cycle from the SmarthQ app. If the oven is not started within 10 minutes, or if the door is open before starting the cooking process, the Remote Enable mode will be automatically deactivated.
- To manually deactivate the Remote Enable mode, press the **Remote** Button.

NOTE: The oven must be connected to WiFi for the Remote Enable function to work.

Settings

Control Lock

The oven features a **Control Lock** mode. When enabled, the oven ignores any user input and the oven cannot be operated.

To enable **Control Lock** mode:

- In Idle Mode, Press the Start and Cancel buttons together for 3 seconds.



- "LOC" is displayed on Temperature or Shade Display.



If any button is pressed when **Control Lock** is enabled, The "LOC" alert will flash.

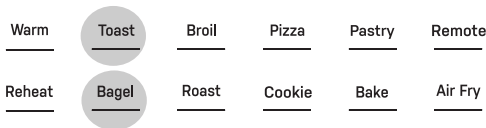
To disable **Control Lock** mode, follow the same steps as above.

Sound

The volume of the oven alarm may be adjusted. By default, the volume is set to the maximum level.

To adjust the sound level:

- In Idle Mode, press the **Toast** and **Bagel** buttons together to change the sound settings.



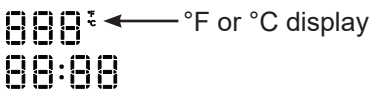
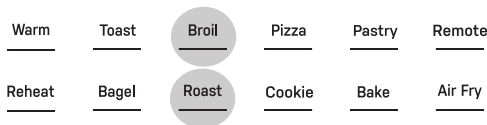
- Oven plays sample chime.
- Scroll through volume options (High, Medium, Low, OFF) until desired setting is reached.

Temperature Conversion

The displayed units for the oven temperature may be toggled between Fahrenheit and Celsius.

To change the temperature units displayed:

- In Idle Mode, press the **Broil** and **Roast** buttons together for 3 seconds.



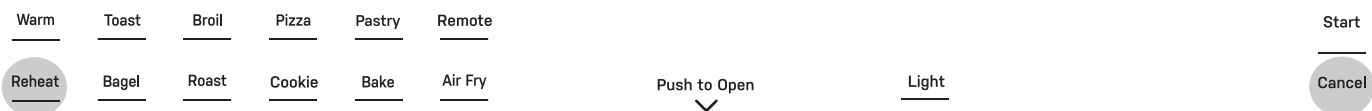
- Temperature Display units are changed. (°F or °C)

Factory Reset

The oven will remember the last settings used for each cooking mode. These settings may be restored to their original factory defaults.

To perform a factory reset:

- In Idle Mode, press the **Reheat** and **Cancel** buttons together for 3 seconds.



- A beep will sound and the factory settings will be reset.

Cooking Tips

General Tips for Air Fry Mode

- Follow normal cooking times as provided in the recipes for a full size oven. The oven will immediately start cooking or baking without the need to preheat.
- The Air Fry mode is designed for cooking on a single rack.
- Foods may cook faster than expected if the oven is already hot when food is placed in the oven.
- When air frying foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of the cooking cycle.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven temperature.
- For packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook times.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking, but it is recommended to rotate the air fry basket and baking pan in the oven half way through the cooking cycle.
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan.
- Always check internal food temperature to confirm minimum safe temperatures have been reached. Minimum safe food temperatures can be found on food packages or at IsItDoneYet.gov.

Temperature Guidance for Reheat Mode

Food type	Temperature °F	Cook time (minutes)	Convection Fan
Pizza	325 °F	4-8	ON
Baked goods	225 °F	8-10	OFF
Roasted or grilled meats	325 °F	Until Done	OFF
Seafood	225 °F	10	OFF
Fried Food	325 °F	5-10	ON

Care and Cleaning

⚠ WARNING

Allow oven to cool completely and unplug the appliance prior to cleaning or servicing the oven.

Cleaning the Oven Exterior

Clean the oven exterior with a sponge or soft cloth and soapy water. Do not use aggressive cleaning agents such as alcohol, bleach, or chemical sprays, as these may damage the finish. To avoid scratching or marring the outside surfaces, do not scrub the appliance with a metal or nylon brush.

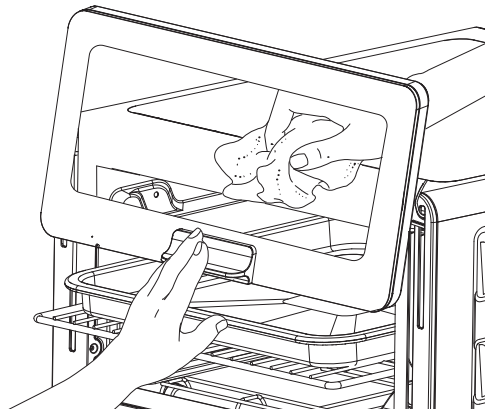
Cleaning the Oven Interior

Remove all accessories from the oven. Wipe the walls of the oven cavity with sponge or soft cloth and warm water. If the interior is severely stained or dirty, use a towel saturated with a diluted solution of a mild dish washing liquid.

To avoid damage, do not attempt to clean the heating elements. Any food that comes into contact with the elements will be burned off when the oven is heated.

Cleaning the Oven Door

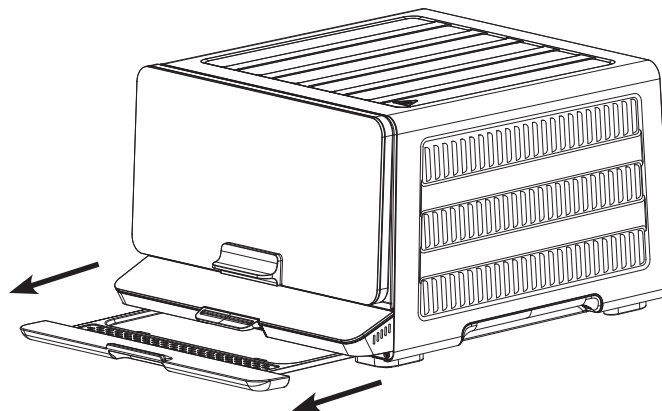
Wait until the oven has cooled down completely, then hold the door by the handle with one hand while wiping the inner side of the glass with a soft, damp cloth from the top to bottom.



Cleaning the Crumb Tray

Remove the crumb tray and discard of any crumbs or oils present on the tray. Wipe the tray with a sponge and soapy water. **Do not place the crumb tray in the dishwasher.**

Remove the crumb tray by pulling it out from the bottom of the oven.



Cleaning the Accessories

The baking pan can be washed in the dishwasher. **Do not place any other accessories in the dishwasher.** Use a sponge and soapy water to thoroughly clean the racks and air fry basket. A soft polyester or nylon pad should be used to remove stubborn spots.

Care and Cleaning

Replacing the Cavity Light

⚠ WARNING SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ CAUTION BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

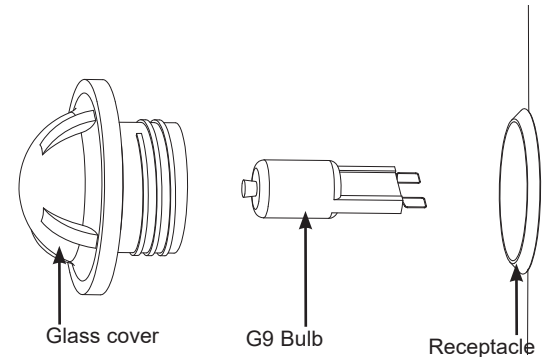
Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

1. Remove all the accessories for better access to the oven light.
2. Turn the glass cover counterclockwise until the glass is removed.
Wearing latex gloves may offer a better grip.
3. Remove the bulb by pulling it straight out.

To replace:

1. Use a new 120-volt and 25 watt halogen bulb. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts) and has a G9 base.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.
3. Push the bulb straight into the receptacle all the way.
4. Replace the glass cover. For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool and the light is off.
5. Reconnect electrical power to the oven.



Troubleshooting

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

Problem	Possible Solution
The oven does not turn on or fails to get hot.	1. Check that the oven is properly plugged into a power outlet. 2. Confirm that the Start Button was pressed after choosing the desired cooking setting.
Oven omits 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 heating elements of the oven turn on and off intermittently to maintain the set oven temperature. This is normal behavior and not a malfunction.
The oven emits smoke.	The fat from the food sticking to the heater may cause smoke during cooking especially using "Broil" menu. Set lower temperature if necessary.
The food is undercooked after recommended time.	1. Too much food has been added to the oven. 2. The oven temperature was set too low or the food needs more time to cook.
The food is not evenly cooked.	1. Too much food has been added to the oven. 2. The food items are placed too closely together. 3. Some foods require flipping halfway through the cooking time to ensure even browning.
The food is not crispy after using Air Fry mode	1. The food items are placed too closely together. 2. The food was not dry enough
The food is overcooked after recommended time	When cooking in batches, such as cookies, muffins, etc., the total cooking time may be significantly reduced for the later batches.

If the problem persists after trying these solutions, please contact GE Appliances Customer Support. See page 21 for Customer Support contact information.

GE Appliances Limited Warranty

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit geappliances.com/contact for product care/maintenance self-help.

To initiate a warranty claim, please visit geappliances.com/contact, or call **1-800-GECARES**. Please have your model number and serial number available. Return and packing instruction information will be provided at that time

For the Period of:	GE Appliances Covers
One Year From the date of the original purchase	If the toaster oven fails due to a defect in materials or workmanship, during the limited one-year warranty , GE Appliances will either repair your product, 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.
- 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.

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.

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**.

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

Notes





FOUR INTELLIGENT SANS PRÉCHAUFFAGE PROFILE GE MANUEL D'UTILISATION



P90IAAS

ENGLISH/FRANÇAIS

GE est une marque de commerce de General Electric Company. Fabriqué sous licence de marque.

49-9000049 Rev. 0 07-22 GEA



**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.

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC	6
COMMENT DÉMARRER	7
COMPOSANTS	8
COMMANDES	9
FONCTIONS	10
UTILISATION DU FOUR	12
PARAMÈTRES	16
CONSEILS DE CUISSON	18
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	19
DÉPANNAGE	20
GARANTIE LIMITÉE	21
CONSOMMATEUR	22

Enregistrement du produit

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.

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le four.
- Retirez et jetez toutes les matières d'emballage avant d'utiliser le four.

⚠ AVERTISSEMENT

- Retirez la fiche du cordon de la prise murale lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant de le nettoyer ou d'y placer ou retirer des pièces. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour réduire les risques d'incendie ou d'électrocution, utilisez toujours le four avec le ramasse-miettes correctement installé.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche du cordon ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Placez toujours le four sur une surface de niveau, stable et résistante à la chaleur à chaque utilisation.
- Gardez un dégagement d'au moins 10 cm (4 po) sur tous les côtés de l'appareil à chaque utilisation. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous des armoires murales.
- Ne placez aucune des matières suivantes dans ce four : papier, plastique, mitaines de four, linges, essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Un incendie peut se déclarer si le four est recouvert ou s'il touche à une matière inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs ou des articles semblables en cours de fonctionnement. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent être très chaudes pendant et après son utilisation. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée ou les boutons.
- Ne rangez pas des articles sur le dessus de l'appareil car cette surface peut être très chaude pendant et après l'utilisation.
- Afin de prévenir les brûlures et d'autres blessures, utilisez toujours une protection appropriée, telle que des mitaines ou des poignées de four, pour retirer ou manipuler des articles du four.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ni à la surface intérieure du four pendant ou après l'utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou le manipuler.
- Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.
- Nettoyez toujours le four selon les instructions de la section Nettoyage et entretien de la page 19.
- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récureur métalliques. Des pièces peuvent se détacher d'un tampon et toucher des pièces électriques qui posent un risque de choc électrique.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ni s'il est défectueux ou autrement endommagé. Retournez l'appareil auprès du centre de service autorisé le plus près pour inspection, réparation ou réglage.
- Vous ne devez pas insérer des aliments surdimensionnés ni des ustensiles métalliques dans le four car ils posent un risque d'incendie ou de choc électrique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut occasionner des blessures.
- Ne rangez aucun objet dans ce four (sauf les accessoires que nous recommandons) quand il n'est pas utilisé.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où cet appareil est en cours d'utilisation.
- Mettez toujours le four en arrêt avant de le débrancher.
- Avant de manipuler, déplacer ou nettoyer le four, assurez-vous qu'il a refroidi et débranchez toujours le cordon électrique de la prise murale.
- Ne placez pas l'appareil sur un four ou un brûleur à gaz ou électrique chauds, ou près de ceux-ci.
- Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur les sites IsItDoneYet.gov et fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
- Usez d'une extrême prudence si vous utilisez des contenants fabriqués d'une autre matière que le métal ou le verre.
- Usez d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil qui contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds.
- Usez d'une extrême prudence lorsque vous retirez la plaque de cuisson ou jetez la graisse chaude.
- Ne recouvrez pas le ramasse-miettes ou une autre partie du four avec du papier aluminium. Cela causerait la surchauffe du four.
- Pour débrancher, mettez toutes les commandes à OFF (arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
- Évitez de toucher aux pièces mobiles.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ 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 du four sauf si spécifiquement 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 décharge électrique, branchez l'appareil dans des prises correctement mises à la terre seulement.

⚠ AVERTISSEMENT

GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DU FOUR

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 afin de réduire le risque de trébuchement ou d'enchevêtrement associé à un cordon plus long.

Si un cordon de rallonge est utilisé :

- 1) Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil;
- 2) Le cordon ne doit pas pendre par-dessus un comptoir ou une table afin qu'il ne puisse être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un;
- 3) Le cordon ou la rallonge doivent être du type à 3 broches avec mise à la terre.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Recyclez ou mettez votre électroménager au rebut conformément aux réglementations fédérales et locales.

Communiquez avec les autorités locales compétentes pour la mise au rebut écologique de votre électroménager.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC :

ÉQUIPEMENT COMMANDÉ À DISTANCE

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement de cet équipement est assujéti aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer de brouillage préjudiciable; et (2) cet appareil doit accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

L'équipement de communication sans fil installé dans cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de Classe B, conformément à la partie 15 de la réglementation de la FCC. Ces limites sont conçues pour :

(a) assurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et émet des fréquences radio qui, en cas d'une installation erronée ou d'une utilisation non-conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation peuvent causer un brouillage nuisible aux communications radio. Il n'y a cependant aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne surviendra pas dans une installation donnée. Si cet équipement cause un brouillage nuisible sur votre poste radio ou de télévision, ce que vous pouvez déterminer en éteignant et en rallumant votre équipement, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de pallier ce brouillage nuisible en prenant l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise d'un circuit qui diffère de celui auquel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien en radio-télévision pour obtenir de l'aide.

(b) accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Notez que tout changement ou toute modification de l'équipement de communication sans fil qui ne sont pas explicitement approuvés par le fabricant peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

Comment démarrer

Déballage

- Retirez le matériel d'emballage et jetez-le d'une façon sécuritaire. Évitez d'utiliser des outils coupants qui peuvent endommager le contenu de l'emballage. Retirez toutes les étiquettes avant la première utilisation.
- Vérifiez que tous les composants sont bien présents. Voyez la page 8. Si un article est manquant, veuillez nous contacter à geappliances.com.

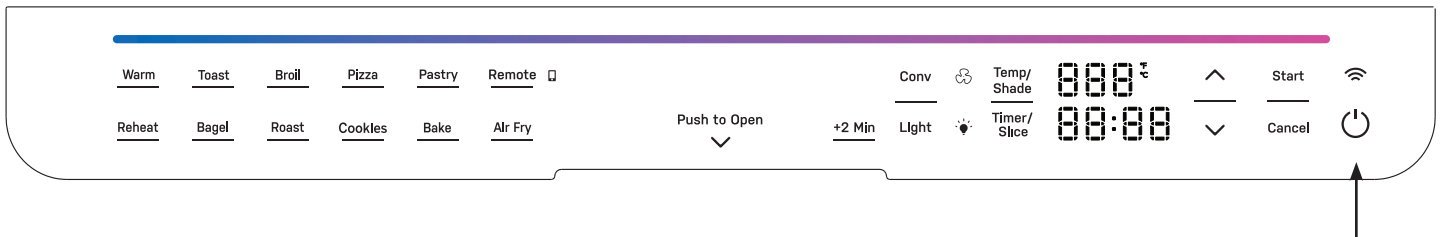
REMARQUE : Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur seulement.

Préparation du four

- Nous recommandons d'essuyer les parois intérieures du four avec une éponge humide avant la première utilisation. N'utilisez pas de nettoyeurs, tampons ou linges abrasifs qui peuvent endommager les surfaces de la cavité.
- Nous recommandons de nettoyer à fond tous les accessoires avant la première utilisation. Les accessoires vont au lave-vaisselle, mais nous recommandons de les nettoyer à la main avec de l'eau savonneuse modérément chaude. Rincez et séchez à fond.
- Placez le four sur une surface de niveau, stable et résistance à la chaleur. Assurez-vous de laisser un dégagement d'au moins 10 cm (4 po) sur tous les côtés du four.
- Ne placez et ne rangez aucun article sur le dessus du four, à l'exception des accessoires fournis.

Mise en marche du four

- Dépliez le cordon et branchez-le dans une prise mise à la terre de 120 V. La sonnerie de l'appareil retentit et le bouton Power s'allume sur le côté droit du panneau de commande. Appuyez sur le bouton Power pour allumer les commandes.



Bouton marche/arrêt

- Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes. Lisez et observez les mesures de sécurité décrites aux pages 4 et 5.

Avant la première utilisation

- Nous recommandons de faire fonctionner le four à vide dans le mode Air Fry (friture à air chaud) durant 20 minutes à 450 °F avant la première utilisation. Cela permet de s'assurer que toutes les substances de protection sur les éléments chauffants sont éliminées.
- Lorsque vous utilisez le four grille-pain pour la première fois, il peut émettre une vapeur visible et/ou une légère odeur. Cette vapeur et cette odeur sont normales, sûres et sans problème pour le four. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

REMARQUE : Il est sûr d'ouvrir la porte immédiatement après avoir exécuté le cycle ci-dessus.

Aucun préchauffage nécessaire

Choisissez le mode de cuisson souhaité. Réglez ensuite l'heure et la température en fonction de votre recette. Le four commencera immédiatement la cuisson ou la cuisson sans qu'il soit nécessaire de préchauffer. Notre four intelligent est doté des modes Convection et Air Fry. Reportez-vous à la section "Conseils de cuisson" pour obtenir des conseils sur les meilleurs modes pour certains types d'aliments.

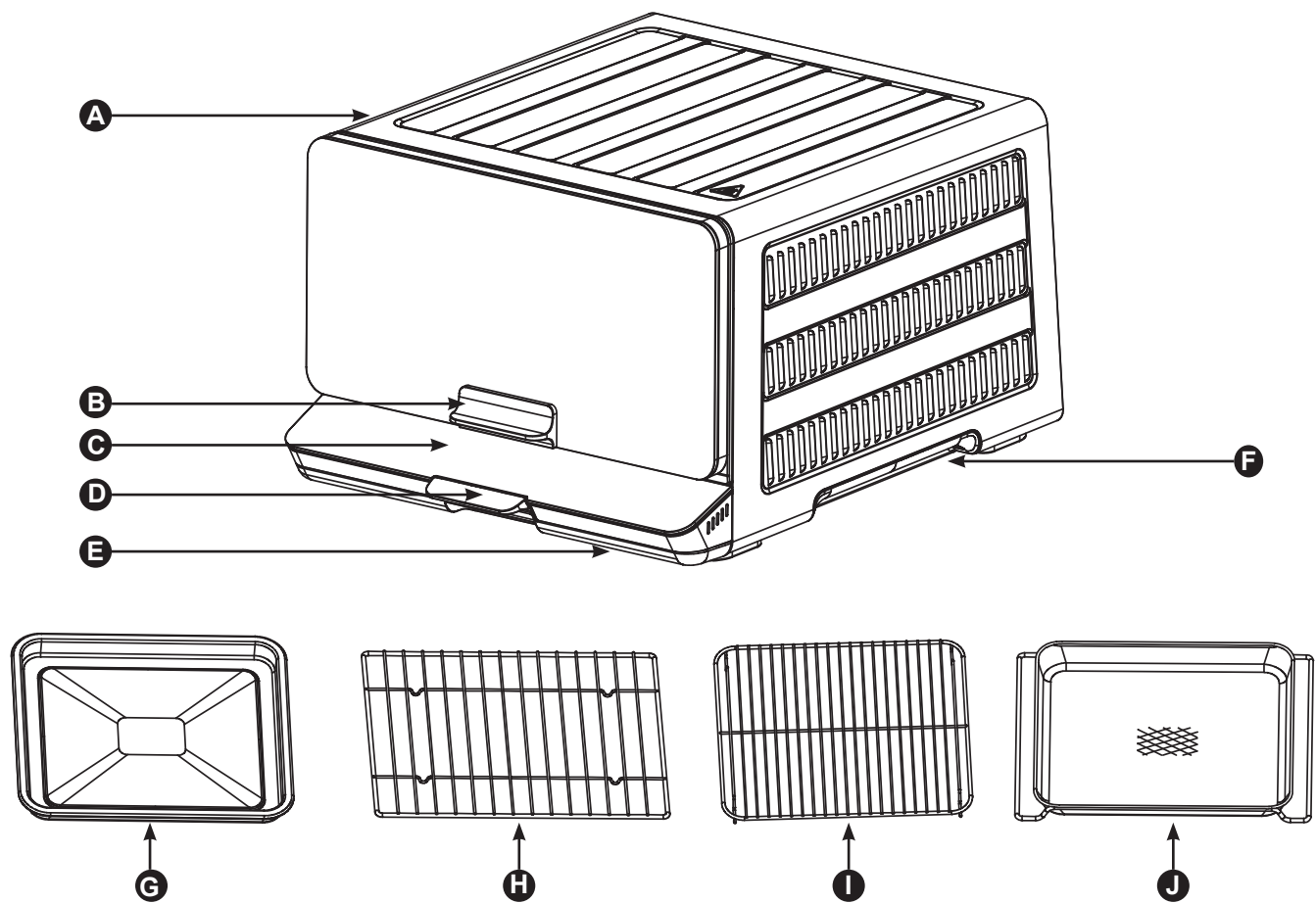
REMARQUE : Lorsque vous cuisinez plusieurs plats en même temps, le temps de cuisson total et les résultats peuvent varier.

REMARQUE : Lors de la cuisson par lots, comme les biscuits, les muffins, etc., le temps de cuisson total peut être considérablement réduit pour les derniers lots.

Température interne du four

Ce four utilise une technologie de préchauffage zéro, une technologie innovante qui cible directement les aliments. Tout ce qui est cuit dans ce four atteint sa température optimale à une vitesse plus rapide. La seule température de la cavité n'est pas une mesure représentative de la performance de cuisson de ce four.

Composants

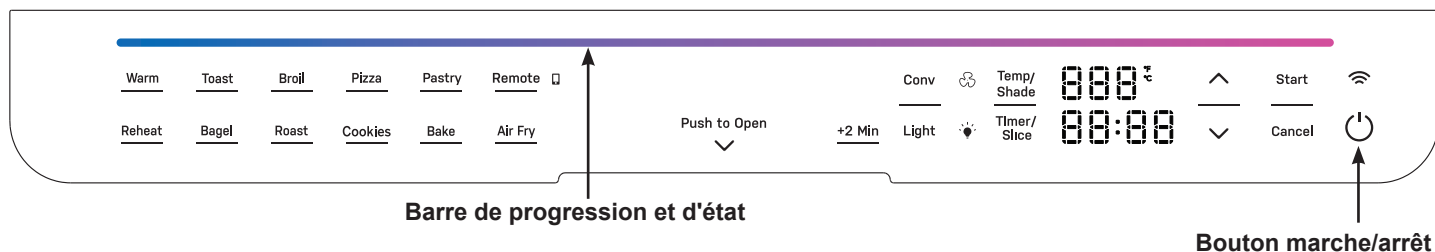


- | | | |
|-------------------------------|------------------------------|--|
| A Four intelligent | E Ramasse-miettes | I Grille de lèchefrite |
| B Poignée de porte | F Poignée de maintien | J Panier de friture à air chaud |
| C Panneau de commande | G Lèchefrite | |
| D Déclencheur de porte | H Grille métallique | |

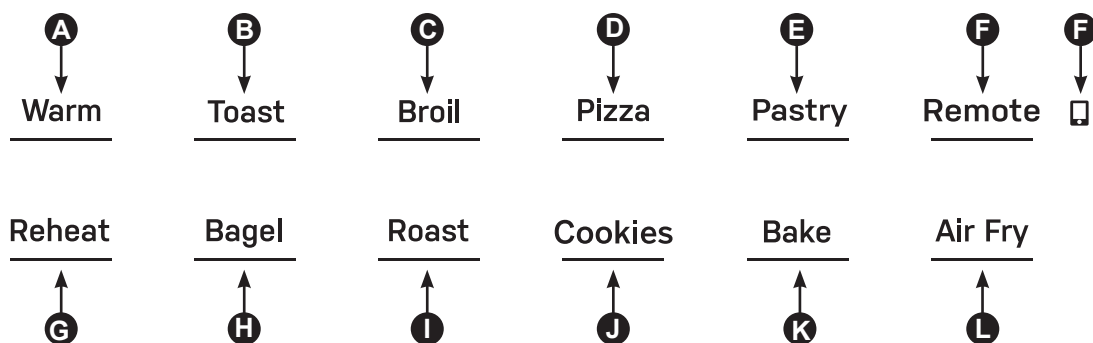
REMARQUE : Le ramasse-miettes ne va pas au lave-vaisselle.

Commandes

Panneau de commande

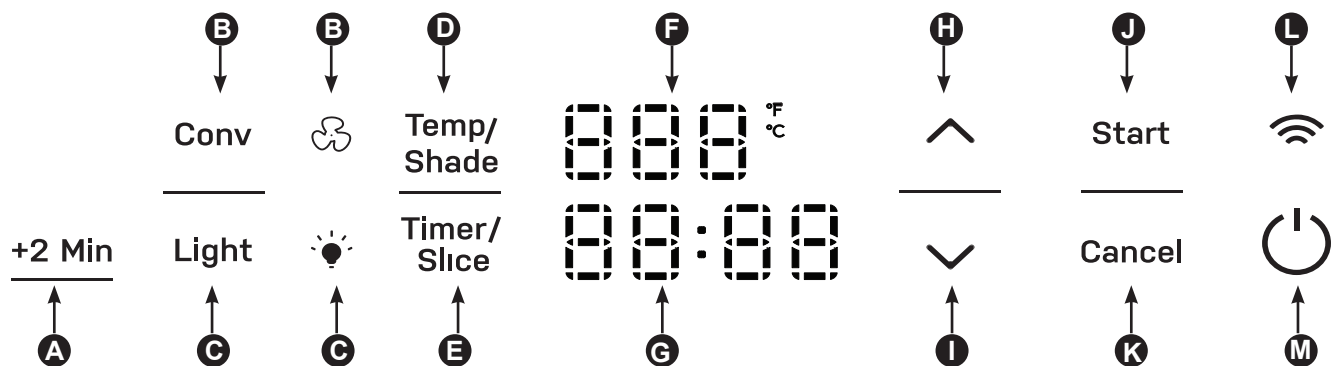


Boutons des modes de cuisson



- A** Bouton de maintien au chaud
- B** Bouton pain grillé
- C** Bouton rôtissage
- D** Bouton pizza
- E** Bouton pâtisserie
- F** Voyant de connexion à distance
- G** Bouton réchauffage
- H** Bouton bagel
- I** Bouton rôtissage
- J** Bouton biscuits
- K** Bouton cuisson au four standard
- L** bouton friture à air chaud

Boutons de commande et affichage



- A** Bouton pour ajouter 2 minutes
- B** Bouton et voyant du ventilateur de convection
- C** Bouton et voyant d'éclairage de la cavité
- D** Bouton de température ou de nuance
- E** Bouton de minuterie ou de tranche
- F** Affichage de température ou de nuance
- G** Affichage de minuterie ou du nombre de tranches
- H** Flèche vers le haut
- I** Flèche vers le bas
- J** Bouton démarrer
- K** Bouton annuler
- L** Voyant Wi-Fi
- M** Bouton marche/arrêt

Fonctions

Modes de cuisson

Votre four intelligent Profile est doté de 11 modes uniques qui procurent de la polyvalence dans la cuisson et la préparation des aliments.

Respectez les temps de cuisson normaux indiqués dans les recettes pour un four de grande taille, sans aucun temps de préchauffage. Reportez-vous à la section Conseils de cuisson à la page 18. Lisez les descriptions détaillées des modes ci-dessous pour vous guider sur le meilleur mode à choisir pour un type d'aliment particulier. Soyez particulièrement attentif lorsque vous utilisez un mode ou une recette pour la première fois.

Warm (maintien au chaud)

Ce mode est pratique pour garder au chaud les repas fraîchement cuits en attendant les invités ou la préparation des autres étapes du repas.

Toast (pain grillé)

Ce mode est idéal pour brunir les surfaces extérieures des tranches de pain tout en maintenant l'intérieur souple et moelleux. Ce mode peut aussi servir pour une grande variété de sortes et d'épaisseurs de pain.

Broil (gril)

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

REMARQUE : Pour des raisons de sécurité, le mode Broil ne peut pas être contrôlé à distance avec l'application SmartHQ.

Pizza (pizza)

Ce mode est idéal pour cuire des pizzas. Le four fera fondre le fromage et chauffer la garniture, et rendra la croûte croustillante.

Pastry (pâtisserie)

Le mode Pâtisserie est conçu pour les gâteaux, tartes, pains et autres spécialités de pâtisserie, comme les soufflés.

Reheat (réchauffage)

Ce mode est idéal pour réchauffer des aliments déjà cuits tels que les restes, sans les cuire ou les assécher à l'excès. Consultez la section Conseils de cuisson à la page 18 pour déterminer la meilleure température de réchauffage pour vos aliments.

Bagel (bagel)

Ce mode est idéal pour brunir les côtés coupés des bagels tout en grillant légèrement la surface opposée. Ce mode peut aussi servir à griller d'autres aliments similaires, tels que les muffins anglais.

REMARQUE : Le mode bagel est identique au mode pain grillé. Réglez le nombre de tranches sur 2, 4 ou 6 tranches. Réglez également la nuance en conséquence si vous faites griller des quantités impaires, telles que 1, 3 ou 5.

Roast (rôtissage)

Le mode Roast est idéal pour cuisiner une variété d'aliments, comme de la viande, de la volaille et des légumes.

Biscuits (Cookie)

Ce mode est idéal pour la cuisson des biscuits. Qu'il s'agisse de biscuits préparés à la maison ou du commerce, ils seront cuits doucement et uniformément.

REMARQUE : Pour des résultats optimaux, il est recommandé de cuire un plateau plein à la fois.

Bake (cuisson au four standard)

Le mode Bake est idéal pour cuire les aliments uniformément. Les aliments seront cuits de part en part et uniformément, ce qui en fait aussi le mode idéal pour les mets surgelés en emballage.

REMARQUE : Les gâteaux, les pâtisseries et les tartes doivent être cuits en mode « gâteau ».

Air Fry (friture à air chaud)

Ce mode est idéal pour brunir et rendre croustillant l'extérieur des aliments. En combinant chaleur intense et air chaud, ce mode peut produire une saveur et une texture semblables à la grande friture sans la nécessité de plonger l'aliment dans l'huile.

Fonctions

Vue d'ensemble des modes de cuisson

Mode	Température par défaut (°F)	Température min. (°F)	Température max. (°F)	Temps par défaut	Temps min.	Temps max.	Ventilateur de convection
Air Fry (friture à air chaud)	400	300	450	20 minutes	1 minute	45 minutes	ACTIVÉ
Bake (cuisson au four standard)	350	170	500	30 minutes	1 minute	12 heures	DÉSACTIVÉ par défaut et disponible pour les températures jusqu'à 450 °F.
Broil (gril)	500	400	500	15 minutes	1 minute	20 minutes	DÉSACTIVÉ
Roast (rôtissage)	350	170	500	50 minutes	1 minute	4 heures	ACTIVÉ par défaut et disponible pour les températures jusqu'à 450 °F.
Reheat (réchauffage)	320	170	500	15 minutes	1 minute	2 heures	DÉSACTIVÉ par défaut et disponible pour les températures jusqu'à 450 °F.
Warm (maintien au chaud)	170	170	250	50 minutes	1 minute	3 heures	DÉSACTIVÉ
Biscuits (Cookie)	350	170	500	10 minutes	1 minute	2 heures	DÉSACTIVÉ
Pastry (pâtisserie)	350	170	500	20 minutes	1 minute	2 heures	DÉSACTIVÉ
Pizza (pizza)	400	300	500	20 minutes	1 minute	2 heures	ACTIVÉ
Bagel (bagel)	Nuance 5	Nuance: 1-8		2 tranches	AUTO: 2-6 tranches	-	DÉSACTIVÉ par défaut et disponible pour les températures jusqu'à 450 °F.
Toast (pain grillé)	Nuance 5	Nuance: 1-8		2 tranches	AUTO: 2-6 tranches	-	DÉSACTIVÉ par défaut et disponible pour les températures jusqu'à 450 °F.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, placez vos aliments sur le support central pour la cuisson. Les aliments de grande taille, tels que les poulets entiers ou les aliments en hauteur, peuvent être placés sur la grille inférieure.

REMARQUE : La cuisson au gril sur la grille supérieure n'est pas recommandée.

Boutons de commande et affichage

Voyez la section Boutons de commande et affichage à la page 9.

Ajout de 2 minutes **A**

Le bouton « +2 Min » ajoute 2 minutes au cycle de cuisson en appuyant une seule fois. Appuyez plusieurs fois pour ajouter des incréments de 2 minutes.

REMARQUE : La fonction Ajouter 2 minutes ne peut être utilisée qu'une fois qu'un cycle de cuisson a démarré.

Ventilateur de convection **B**

Ce bouton allume ou éteint le ventilateur de convection pour certains modes.

Le voyant de convection se trouve à droite du bouton. Lorsque le voyant s'allume à l'écran, la commande de convection est activée.

REMARQUE : Si le bouton de convection n'est pas disponible, il a été désactivé. Voyez la colonne « ventilateur de convection » dans le tableau ci-dessus.

Si le bouton du ventilateur de convection n'est pas disponible mais que l'icône du ventilateur est ALLUMÉE, le mode exige que le ventilateur de convection soit ACTIVÉ pour les meilleurs résultats. Exemple : Mode de friture à air chaud.

Éclairage de la cavité **C**

Ce bouton permet d'allumer ou d'éteindre la lampe de la cavité du four. Lorsque cette lampe est allumée, le voyant Light s'allume.

Température ou nuance **D**

Le bouton « Temp/Shade » permet de régler la température du four ou la nuance de grillage des tranches.

Minuterie ou nombre de tranches **E**

Le bouton « Timer/Slice » contrôle la minuterie du four ou le nombre de tranches.

Affichage de température ou de la nuance **F**

Cet affichage de chiffres dans le haut indique la température du four ou la nuance de grillage des tranches sélectionnées.

Affichage de la minuterie ou du nombre de tranches **G**

Cet affichage de chiffres dans le bas indique la minuterie du cycle ou le nombre de tranches sélectionnés.

Flèches vers le haut et le bas **H** et **I**

Utilisez ces flèches pour augmenter (haut) ou diminuer (bas) la température/la nuance ou la minuterie/le nombre de tranches.

Démarrer **J**

Le bouton « Start » lance le cycle de cuisson.

Annuler **K**

Le bouton « Cancel » met fin au cycle de cuisson en cours.

Voyant Wi-Fi **L**

Le voyant Wi-Fi s'allume lorsque le four est connecté au réseau Wi-Fi.

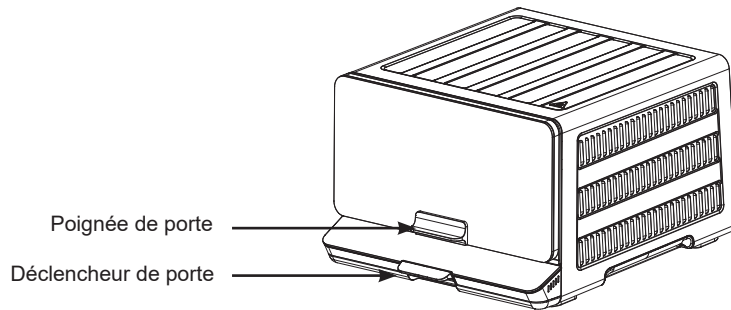
Marche/Arrêt **M**

Le bouton « Power » met le four en marche (ON) ou en arrêt (OFF).

Utilisation du four

Fonctionnement de la porte

La porte du four s'ouvre en appuyant sur le déclencheur de porte, mais se ferme en tirant la poignée de porte vers le bas.



Position de grille

Il existe trois positions de cuisson possibles dans le four : Inférieure, centrale et supérieure.

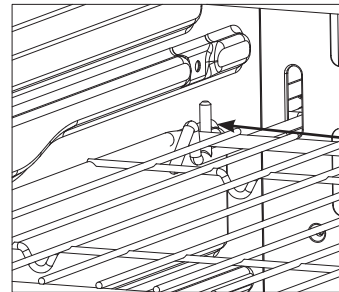
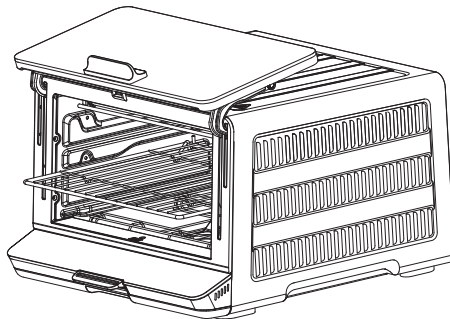
Lorsque la grille est en position centrale, elle est poussée vers l'intérieur et vers l'extérieur par les ergots poussoirs à l'arrière du four. Les ergots poussoirs sont connectés et liés à la fonction de la porte. Lorsque la porte se ferme, la grille se pousse vers l'intérieur et lorsque la porte s'ouvre, la grille se déplace légèrement vers l'extérieur pour faciliter l'accès.

Pour utiliser la grille avec les ergots poussoirs, faites glisser la grille en position centrale, puis soulevez l'arrière et placez-la sur le crochet de l'ergot poussoir. Pour retirer la grille, décrochez l'arrière de la grille et tirez-la vers l'extérieur.

REMARQUE : Le fonctionnement des ergots poussoirs est limité par le poids. Si vous cuisez des aliments lourds, les ergots se désengageront et la grille ne sera pas poussée vers l'extérieur. Une fois les aliments retirés, le fonctionnement des ergots poussoirs reprend.

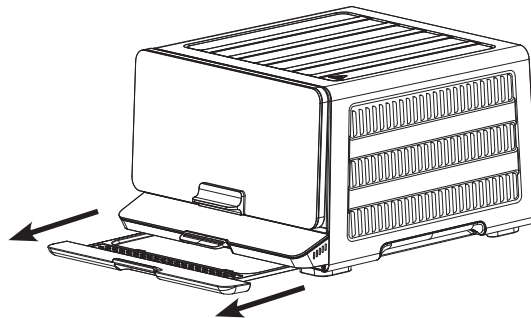
REMARQUE : La capacité de charge maximale de la grille est de 15 lb (6,8 kg).

REMARQUE : Le panier de friture à air chaud est aussi poussé vers l'intérieur et l'extérieur lorsqu'il est utilisé en position centrale.



Ramasse-miettes

Le ramasse-miettes se trouve dans le fond du four, sous le panneau de commande.



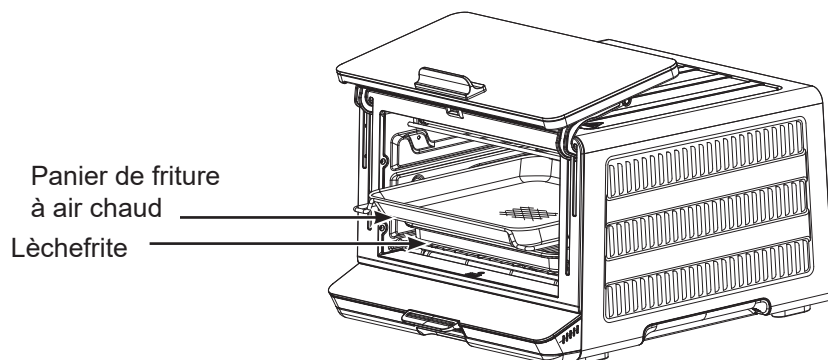
Ventilateurs de refroidissement

Votre four est doté de ventilateurs de refroidissement pour refroidir les composants internes. Les ventilateurs de refroidissement ne fonctionnent pas pour les modes Toast et Bagel.

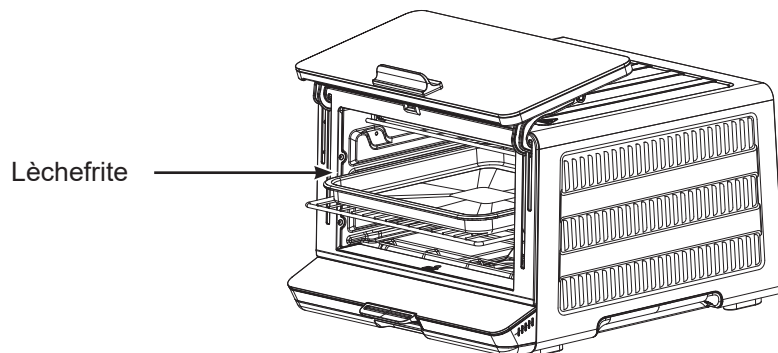
Utilisation du four

Directives relatives aux accessoires du mode de friture à air chaud

Utilisez le panier de friture à air chaud pour la plupart des recettes de friture à air chaud. Il est recommandé de le placer en position centrale et d'ajouter la lèchefrite en position inférieure pour récupérer les gouttes et simplifier le processus de nettoyage.



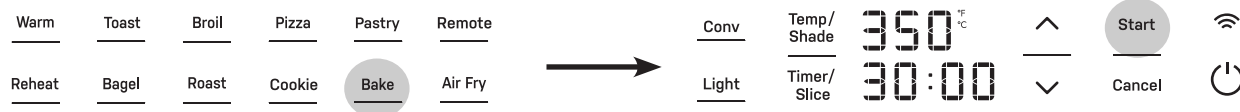
Pour la viande, utilisez la lèchefrite placée sur le dessus de la grille. Pour la friture à air chaud des viandes ou du poisson, utilisez la lèchefrite au lieu du panier de friture à air chaud. La lèchefrite assure un bon résultat croustillant. L'air chaud continue à circuler sur les aliments, tandis que la lèchefrite émaillée noire garantit une cuisson croustillante du fond.



Sélection du mode de cuisson

Pour sélectionner le mode de cuisson, appuyez sur le bouton du mode souhaité sur le panneau de commande. Modifiez le temps et la température par défaut si nécessaire. Le panneau de commande affiche le dernier temps et la dernière température utilisés pour chaque mode. Appuyez ensuite sur Start pour démarrer le cycle de cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez le four la première fois, les réglages de cuisson par défaut du mode sélectionné sont affichés. Par la suite, le four mémorise les derniers réglages choisis pour le mode sélectionné. Reportez-vous à la section « Paramètres » pour savoir comment réinitialiser les paramètres par défaut.



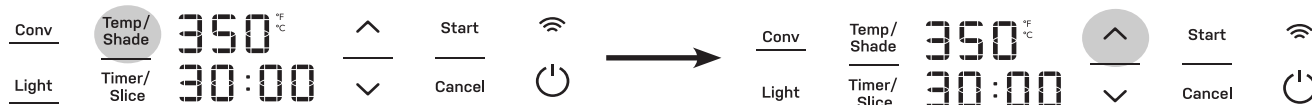
Utilisation du four

Modification des réglages des modes de cuisson

Vous pouvez modifier les réglages de chaque mode de cuisson en utilisant les flèches vers le haut et le bas.

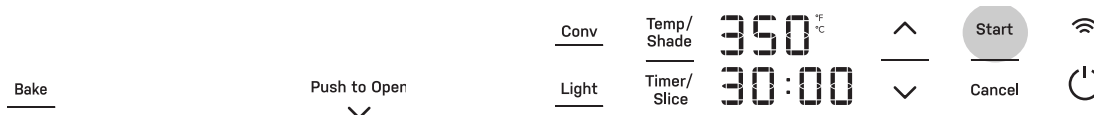
Appuyez sur le bouton « Temp/Shade » pour régler la température dans les modes Warm, Broil, Pizza, Pastry, Reheat, Roast, Cookies et Bake. Appuyez sur le bouton « Temp/Shade » pour régler la nuance du pain grillé et des bagels.

Appuyez sur le bouton « Timer/Slice » pour régler la minuterie dans les modes Warm, Broil, Pizza, Pastry, Reheat, Roast, Cookies et Bake. Appuyez sur le bouton Timer/Slice pour régler le nombre de tranches de pain grillé et de bagels.



Démarrage du four

Une fois le mode et les réglages de cuisson sélectionnés, placez l'aliment dans le four et appuyez sur le bouton Start pour démarrer le cycle de cuisson. Aucun cycle de préchauffage n'est requis.



Modification des réglages pendant la cuisson

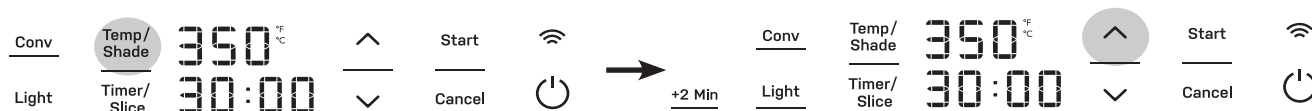
À n'importe quel moment du cycle de cuisson, vous pouvez modifier le réglage de la température, du temps de cuisson, de la nuance et/ou du nombre de tranches.

Appuyez sur le bouton « Temp/Shade » pour régler la température dans les modes Warm, Broil, Pizza, Pastry, Reheat, Roast, Cookies et Bake. Appuyez sur le bouton « Temp/Shade » pour régler la nuance du pain grillé et des bagels.

Appuyez sur le bouton « Timer/Slice » pour régler la minuterie dans les modes Warm, Broil, Pizza, Pastry, Reheat, Roast, Cookies et Bake. Appuyez sur le bouton Timer/Slice pour régler le nombre de tranches de pain grillé et de bagels.

Utilisez ensuite les flèches vers le haut/bas pour effectuer la modification. Une fois vos réglages modifiés, aucune autre action n'est requise. Les nouveaux réglages vont s'appliquer.

Appuyez sur le bouton +2 Min pour ajouter des incréments de 2 minutes à n'importe quel cycle de cuisson.



REMARQUE : Le mode de cuisson ne peut pas être modifié lorsque le four est en marche. Appuyez sur le bouton Cancel pour mettre fin au cycle de cuisson actuel, puis sélectionnez le mode de cuisson désiré.

Ouverture de la porte pendant la cuisson

En tout temps lorsque la porte est ouverte pendant la cuisson, la minuterie de cuisson fera une pause, le four cessera de chauffer et la lampe du four s'allumera automatiquement.

Une fois la porte refermée, la minuterie redémarre, le four se remet à chauffer et l'éclairage s'éteint automatiquement.

REMARQUE : Si la porte du four est laissée ouverte durant 5 minutes pendant le cycle de cuisson, le four s'éteindra automatiquement et retournera en mode de veille.

REMARQUE : Une alarme retentit si la porte du four reste ouverte pendant plus d'une minute.



Utilisation du four

Arrêt ou annulation du mode de cuisson

Lorsque le temps de cuisson sélectionné s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement et l'alerte du four retentit trois fois pour signaler la fin du cycle de cuisson. De plus, une alerte retentit (une fois) 1 minute avant la fin du cycle.

On peut aussi arrêter le cycle de cuisson manuellement à tout moment en appuyant sur le bouton Power ou Cancel.



Éclairage de la cavité du four

Appuyez sur le bouton Light pour allumer la lampe du four. Le voyant Light s'allumera sur le panneau de commande. 

Pour éteindre la lampe du four, appuyez de nouveau sur le bouton Light; le voyant Light s'éteindra également. La lampe du four s'allume aussi automatiquement à l'ouverture de la porte et reste allumée durant 5 minutes avant de s'éteindre automatiquement.



Activation du ventilateur de convection

Certains modes de cuisson offrent une fonction de convection facultative (voyez Vue d'ensemble des modes de cuisson à la page 10). Pour activer manuellement le ventilateur de convection pour ces modes de cuisson, appuyez sur le bouton Conv. Le voyant Conv s'allumera sur le panneau de commande. 

Pour désactiver le ventilateur de convection, appuyez de nouveau sur le bouton Conv. Le voyant Conv s'éteindra.



Paramètres

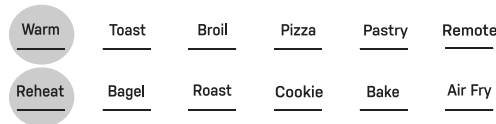
Votre four Profile dispose d'une variété de paramètres et de fonctions qui peuvent être configurés selon vos préférences.

Application WiFi Connect – SmartHQ™

Votre four Profile est compatible avec la connexion réseau Wi-Fi. Un module Wi-Fi est intégrée dans votre produit, lui permettant de communiquer avec votre téléphone intelligent pour surveillance, contrôle, notification et mises à jour du logiciel. Pour tirer avantage des fonctions de connexion de votre électroménager, veuillez télécharger l'application mobile SmartHQ™.

Pour connecter le four à votre réseau Wi-Fi :

- En mode veille, appuyez simultanément sur les touches Warm et Reheat durant 3 secondes.



- Le voyant Wi-Fi clignote. 
- Suivez les instructions de l'application SmartHQ pour poursuivre la configuration Wi-Fi.
- Lorsque l'appareil est correctement connecté au Wi-Fi, le voyant Wi-Fi s'allume en continu  et une sonnerie retentit.

Pour déconnecter le four du Wi-Fi :

- En mode veille, appuyez simultanément sur Warm et Reheat durant 3 secondes jusqu'à ce que le voyant Wi-Fi s'éteigne.

REMARQUE : La connexion du four peut demander plusieurs tentatives.

REMARQUE : En cas de coupure de courant ou de connexion, le four peut prendre jusqu'à cinq minutes pour se reconnecter.

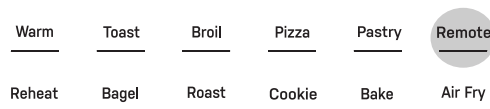
Veuillez visiter geappliances.com/ge/connected-appliances/ pour obtenir plus d'informations sur les fonctions de connexion pour électroménagers et les applications compatibles avec votre téléphone intelligent.

Contrôle à distance

Lorsque le four est mis en service et connecté au Wi-Fi, vous pouvez régler la température du four, augmenter ou réduire le temps de cuisson et/ou arrêter un cycle de cuisson à partir de l'application SmartHQ. Cependant, une étape supplémentaire est requise avant de pouvoir démarrer le four à distance. Le mode d'activation à distance doit être activé avant de pouvoir démarrer un cycle de cuisson à partir de l'application SmartHQ. Ceci permet de s'assurer que l'utilisateur a correctement inspecté la zone immédiate autour du four pour détecter les dangers et les matériaux potentiellement inflammables, car la surface extérieure du four peut devenir chaude pendant la cuisson.

Pour activer le mode de contrôle à distance :

- En mode veille, appuyez sur le bouton Remote.



- Le voyant Remote s'allume et le mode de contrôle à distance est activé. 
- Programmez et démarrez un cycle de cuisson à partir de l'application SmartHQ. Si le four n'a pas démarré dans les 10 minutes ou si la porte est ouverte avant le début de la cuisson, le mode de contrôle à distance est automatiquement désactivé.
- Pour désactiver manuellement le mode de contrôle à distance, appuyez sur le bouton Remote.

REMARQUE : Le four doit être connecté au Wi-Fi pour que la fonction de contrôle à distance fonctionne.

Paramètres

Verrouillage des commandes

Ce four est doté d'un mode de verrouillage des commandes. 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 verrouillage des commandes :

- En mode veille, appuyez simultanément sur Start et Cancel durant 3 secondes.



- « LOC » apparaît sur la zone d'affichage de la température ou de la nuance.



Si un bouton est enfoncé alors que le verrouillage des commandes est activé, le mot « LOC » clignote.

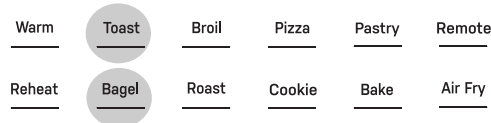
Pour désactiver le mode de verrouillage des commandes, suivez les mêmes étapes ci-dessus.

Sound (niveau sonore)

Il est possible de régler le volume de l'alerte du four. Par défaut, le volume est réglé au niveau maximal.

Pour régler le volume sonore :

- En mode veille, appuyez simultanément sur Toast et Bagel pour modifier le réglage du niveau sonore.



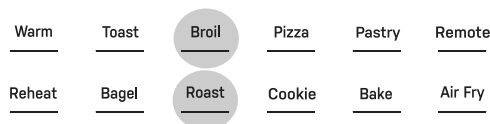
- Le four émet un échantillon du niveau sonore.
- Faites défiler les options de volume sonore (High, Medium, Low, OFF [haut, moyen, bas, désactivé]) jusqu'à ce que le réglage désiré soit atteint.

Conversion des unités de température

Vous pouvez alterner entre les unités Fahrenheit et Celsius pour afficher la température du four.

Pour changer l'unité de température affichée

- En mode veille, appuyez simultanément sur Broil et Roast durant 3 secondes.



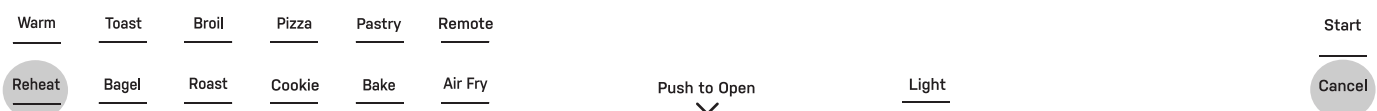
- Les unités de température sont changées. (°F ou °C)

Réinitialisation des réglages d'usine

Chaque fois qu'un nouveau cycle de cuisson est utilisé, il existe de nouveaux réglages personnalisés pour votre four. Les réglages que vous avez choisis pour le four sont stockés dans la mémoire de l'appareil, même si le four est débranché ou le courant coupé d'une autre façon. Le cas échéant, vous pouvez restaurer les réglages par défaut de l'usine.

Pour restaurer les réglages de l'usine :

- En mode veille, appuyez simultanément sur Reheat et Cancel durant 3 secondes.



- Un bip retentit et les réglages d'usine sont réintroduits.

Conseils de cuisson

Conseils généraux pour le mode de friture à air chaud (Air Fry)

- Respectez les temps de cuisson normaux indiqués dans les recettes pour un four de taille normale, en excluant les temps de préchauffage.
- Le mode de friture à air chaud est conçu pour la cuisson sur une seule grille.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement que prévu si le four est déjà chaud lorsque les aliments sont placés dans le four.
- Pour frire à l'air chaud des aliments avec sauce, on recommande d'ajouter celle-ci à la fin du cycle de cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez une position de grille plus basse ou réduisez la température du four.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnelles pour régler la température et le temps de cuisson prévu.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments pendant la cuisson, mais il est recommandé de faire tourner le panier de friture à air chaud et la lèchefrite dans le four à mi-parcours du cycle de cuisson.
- Disposez les aliments en une seule couche sur la lèchefrite sans la surcharger.
- Vérifiez toujours la température interne des aliments pour confirmer que la température minimale sécuritaire a été atteinte. Les températures minimales de sécurité alimentaire peuvent être trouvées sur les emballages alimentaires ou sur IsItDoneYet.gov.

Guide de température selon le type d'aliment

Type d'aliment	Température °F	Temps de cuisson (minutes)	Ventilateur de convection
Pizza	325 °F	4-8	ON
Boulangerie	225 °F	8-10	OFF
Viandes grillées ou rôties	325 °F	Jusqu'à cuit	OFF
Fruits de mer	225 °F	10	OFF
Aliments frits	325 °F	5-10	ON

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Laissez le four refroidir complètement et débranchez le four avant de le nettoyer ou l'entretenir.

Nettoyage de l'extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four avec une éponge ou un linge doux imbibés d'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs tels que l'alcool, les javellisants ou les vaporisateurs chimiques car ils peuvent endommager le fini. Pour éviter de rayer ou altérer les surfaces extérieures, ne frottez pas l'appareil avec une brosse métallique ou en nylon.

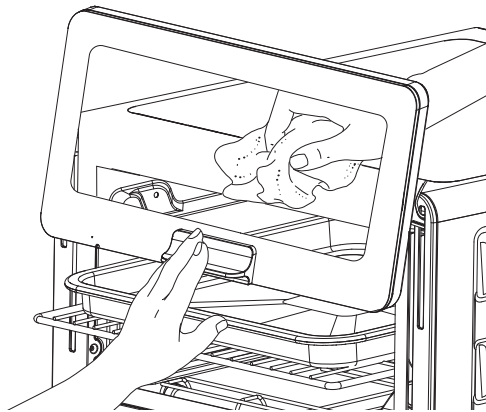
Nettoyage de l'intérieur du four

Retirez tous les accessoires du four. Essuyez les parois de la cavité du four avec une éponge ou un linge doux imbibés d'eau modérément chaude. Si l'intérieur est fortement taché ou sale, utilisez une serviette imprégnée d'une solution diluée d'un liquide vaisselle doux.

Pour éviter les dommages, ne tentez pas de nettoyer les éléments chauffants. Tout aliment qui touche aux éléments chauffants est de toute façon consommé lorsque le four chauffe.

Nettoyage de la porte du four

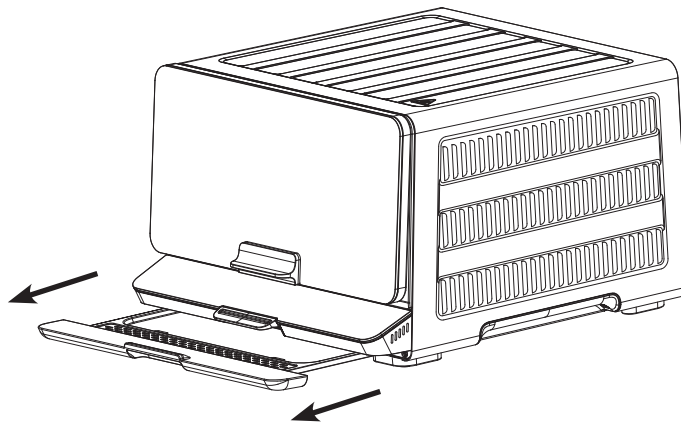
Attendez que le four ait complètement refroidi, puis tenez la porte par la poignée d'une main tout en essuyant l'intérieur de la vitre avec un chiffon doux et humide de haut en bas.



Nettoyage du ramasse-miettes

Retirez le ramasse-miettes et jetez toute miette ou huile qui s'y trouvent. Essuyez le ramasse-miettes avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Le ramasse-miettes ne va pas au lave-vaisselle.

Retirez le ramasse-miettes en le tirant depuis le bas du four.



Nettoyage des accessoires

Les accessoires inclus avec le four vont au lave-vaisselle. Mais nous recommandons de les laver à la main afin de prolonger leur durabilité et leur apparence. Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse pour laver à fond la grille, le panier et la tôle de cuisson. Un tampon en polyester ou nylon peut servir à retirer les taches récalcitrantes.

Entretien et nettoyage

Remplacement de l'ampoule de la cavité du four

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE : Avant de replacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four au fusible principal ou au panneau du disjoncteur. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE : Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.

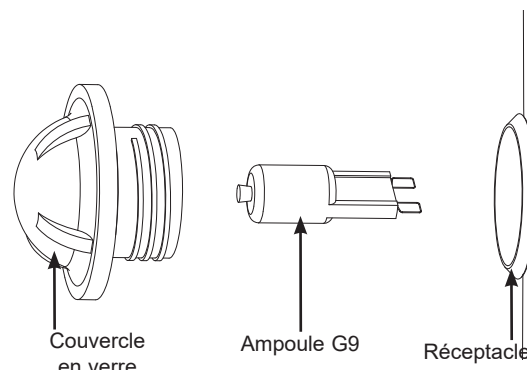
Remplacement de l'ampoule du four (pour certains modèles)

Pour retirer :

1. Enlevez tous les accessoires pour faciliter l'accès à la lampe du four.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le retirer. Vous obtiendrez une meilleure prise en portant des gants de latex.
3. Retirez l'ampoule en la tirant en ligne droite.

Pour replacer :

1. Utilisez une ampoule halogène neuve de 120 volts et 25 watts. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type que celle qui a été retirée. Assurez-vous que l'ampoule de rechange est d'une tension nominale de 120 ou 130 volts (ET NON de 12 volts) et qu'elle est dotée d'une base G9.
2. À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule de son emballage. Ne touchez pas l'ampoule avec les doigts nus. L'huile de la peau endommagera l'ampoule et en réduira la durée de vie.
3. Poussez l'ampoule en ligne droite jusqu'au fond du réceptacle.
4. Remplacez le couvercle en verre. Pour améliorer l'éclairage à l'intérieur du four, nettoyez fréquemment le couvercle en verre à l'aide d'un chiffon humide. Cette opération doit être effectuée lorsque le four est complètement froid et que la lampe est éteinte.
5. Rétablissez l'alimentation électrique du four.



Dépannage

Gagnez du temps et économisez de l'argent! Consultez d'abord les tableaux des pages suivantes et vous n'aurez peut-être pas besoin de visiter le site Web pour obtenir de l'aide.

Problème	Solution probable
Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas.	1. Assurez-vous que le four est correctement branché dans une prise électrique. 2. Assurez-vous d'avoir appuyé sur le bouton Start après avoir réglé les paramètres de cuisson.
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 éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du réglage. Il s'agit d'un phénomène normal et non d'une défaillance.
Le four dégage de la fumée	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.
L'aliment n'est pas suffisamment cuit après le temps recommandé.	1. Une trop grande quantité d'aliment a été ajoutée dans le four. 2. Le réglage de température du four est trop bas ou l'aliment exige plus de temps pour cuire.
L'aliment n'est pas cuit uniformément.	1. Une trop grande quantité d'aliment a été ajoutée dans le four. 2. Les aliments sont trop rapprochés. 3. Certains aliments nécessitent d'être retournés à la mi-temps de cuisson pour un brunissage uniforme.
L'aliment n'est pas croustillant après l'utilisation du mode de friture à air chaud (Air Fry)	1. Les pièces d'aliment sont trop rapprochées. 2. L'aliment n'était pas suffisamment sec.
Les aliments sont trop cuits après le temps recommandé	Lors de la cuisson par lots, comme les biscuits, les muffins, etc., le temps de cuisson total peut être considérablement réduit pour les derniers lots.

Si le problème persiste après l'essai de ces solutions, veuillez contacter le Soutien au consommateur de GE Appliances. Voyez la page 21 pour communiquer avec le Soutien au consommateur.

Garantie limitée

GEAppliances.com

Veillez garder les numéros de série et de modèle à portée de la main au moment d'effectuer un appel de service. Composez le 1.866.907.6718 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 la four intelligent sans préchauffage présente une défaillance en raison de vices de matière ou de fabrication pendant la garantie limitée de un (1) an, GE Appliances procédera, à sa seule discrétion, au 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:

- Les déplacements de service à votre domicile.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- 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.
- Le remplacement des ampoules, si elles sont incluses.
- 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.
- Les bogues logiciels qui ne peuvent pas être corrigés par une mise à jour de l'application SmarthQ.
- Les frais de main-d'œuvre ou les autres frais encourus pour l'installation et/ou le retrait du produit.

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 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.

Soporte al Cliente

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 ou visitez myopalservice.com pour soumettre une requête de service.

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, MC Commercial Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B.
E1C 9M3 GEAppliances.ca/en/contact-us

