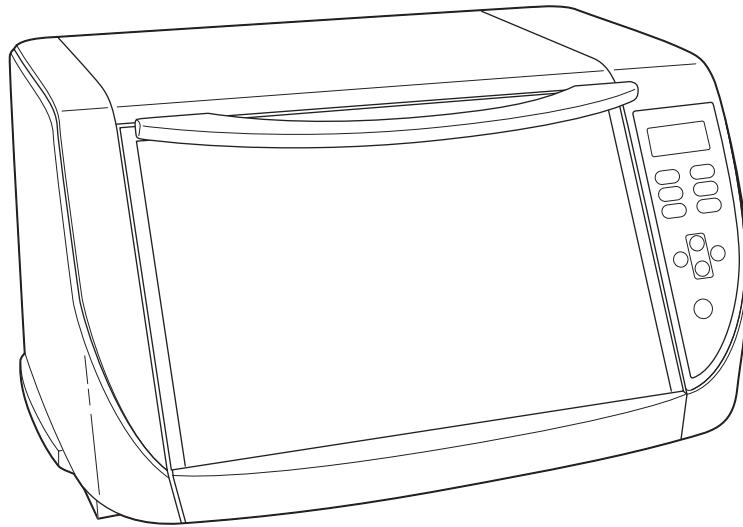




*Toaster Oven*  
*Four grille-pain*  
*Horno eléctrico*



**READ BEFORE USE**  
**LIRE AVANT L'UTILISATION**  
**LEA ANTES DE USAR**

[www.gehousewares.com](http://www.gehousewares.com)

*For Customer Assistance in U.S.A.: 1-877-207-0923*  
*For Customer Assistance in Canada: 1-877-556-0973*  
*Pour l'assistance à la clientèle au Canada : 1-877-556-0973*  
*Para comunicarse con Asistencia al Cliente en México: 01-800-343-7378*

**! WARNING****Fire Hazard**

- **Do not operate unattended while in Toast or Bagel mode.**
- **Do not use with oven cooking bags.**
- **Do not store any materials, other than recommended accessories, in this oven when not in use.**
- **Always allow at least one inch between food and heating element.**
- **Do not cover or use near curtains, walls, cabinets, paper or plastic products, cloth towels, etc. Keep 2 to 4 inches away from wall or any objects on countertop.**
- **Close supervision is necessary when used by or near children.**
- **Always unplug toaster oven when not in use.**
- **Regular cleaning reduces risk of fire hazard.**
- **Failure to follow these instructions can result in death or fire.**

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or toaster oven in water or other liquid. See instructions for "Cleaning."
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn all controls to Off, then remove plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the toaster oven is covered, touching or near 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.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.

18. Do not store any materials, other than appliance manufacturer recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. To turn the oven off, or stop a toast cycle, push the "STOP" button on the control panel.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door in the event that the safety glass breaks.
23. Do not use appliance for other than intended use.
24. Before using this appliance, move it 2 to 4 inches away from wall or any object on the countertop. Remove any object that may have been placed on top of the appliance. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
25. If plug gets hot, please call a qualified electrician.
26. The oven door is not a shelf. Do not place anything on the door.
27. Use extreme caution when extending loaded rack or adding food to extended rack.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Other Consumer Safety Information

#### **This appliance is intended for household use only.**

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the toaster oven. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, however it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our toll-free customer assistance number.

When heavy foods are on the oven rack, do not pull the oven rack out more than halfway. To baste or check for doneness, remove food from the oven and place on heat-resistant countertop surface or trivet.

Do not place bake pan directly on heating elements.

To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high-wattage appliance on the same circuit with the toaster oven.

## Before First Use

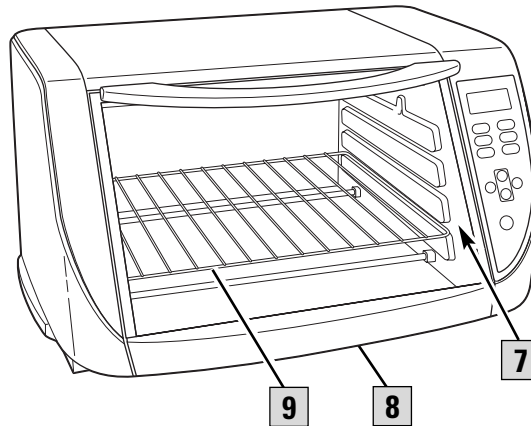
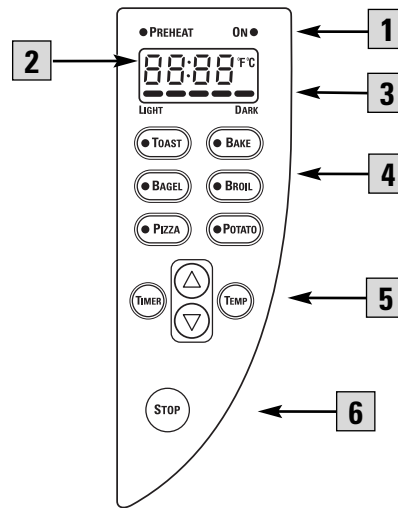
Remove broil grid, baking pan, and oven rack. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry.

Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. With all provided accessories and packaging

materials removed, plug toaster oven into outlet. Press Bake. Press up arrows until 450°F is displayed. The oven will turn on after a few seconds. Heat at this temperature for 10 minutes. The odor should not be present after this initial preheating.

## Parts and Features

- 1** PREHEAT and ON Lights
- 2** Display
- 3** Toast Shade Selector Indicator
- 4** Function Buttons
- 5** Timer and Temp Selector Pads
- 6** Stop Button
- 7** Tri-Level Rack Grooves
- 8** Slide-Out Crumb Tray – For easy cleaning.
- 9** Oven Rack
- 10** Bake Pan and Broil Grid (not shown)



### Oven Rack Positions

The oven rack may be used in either of the tri-level rack grooves.

### Timer

The timer may be set for one minute to two hours.

# Using Your Toaster Oven

**TIP!** The toaster oven will remember the last temperature and time settings that are made within five minutes after the preheat light goes out. In the event of a power outage or the unit is unplugged, the toaster oven will default to the preset settings.

## Toast

1. Place oven rack in the top rack groove. Place bread centered on oven rack.
2. Press the Toast button.
3. Use the Up and Down arrows to select the desired toast shade. Five segments is darkest. One segment is lightest.
4. At the end of the toast cycle, 3 short beeps will sound. The Toast and On indicator lights will turn off.
5. To stop the toasting cycle sooner, press the Stop button.
6. When finished, unplug from outlet.

### **WARNING**

#### **Fire Hazard**

**Do not leave toaster unattended in Toast mode.**

#### Toasting Tips!

- **To toast frozen pastry or waffles**, place oven rack in high position. Select a light color and toast directly on oven rack. If pastry has a glaze or frosting, use baking pan to prevent dripping.
- The **number of slices of bread**, the **bread freshness**, and the **starting temperature** of the oven will affect toast color. Adjust the toast Shade Selector to achieve the desired color.
- When toasting, **condensation** may form on oven door. A toaster is open and allows moisture to escape. A toaster oven is a closed space and so moisture is slow to escape. This is normal.
- At the end of the toast cycle, **remove toast immediately** or the heat remaining in the toaster oven will continue to toast and dry out your toast.

## Bagel

1. Place oven rack in the top rack groove. Place bagel with cut side up, centered on oven rack.
2. Press the Bagel button.  
**NOTE:** The pre-programmed bagel toasting time is longer than the standard toast setting.
3. Use the Up and Down arrows to select the desired bagel shade.
4. At the end of the bagel cycle, 3 short beeps will sound. The Bagel and On indicator lights will turn off.
5. To stop the bagel cycle sooner, press the Stop button.
6. When finished, unplug from outlet.

### **WARNING**

#### **Fire Hazard**

**Do not leave toaster unattended in Bagel mode.**

## Bake

1. Place oven rack in a low or center position depending on food to be cooked.
2. Press Bake button.  
**NOTE:** The Bake default setting is 350°F for 2 hours.
3. Press Up and Down arrow keys to select desired temperature. The oven will preheat.
4. Press Timer button and use Up and Down arrows to set a bake time (max. 2 hours).  
**NOTE:** If Time is not pushed, it will default to the last time selected.
5. Place food in oven when a short beep sounds and Preheat light goes off.
6. At the end of a timed baking cycle, 3 short beeps will sound. The Bake and On indicator lights will go off.

- NOTE:** If unit is unplugged or power is lost, time will default to 2 hours.
7. When finished, unplug from outlet.

### Baking Tips!

- The toaster oven operates very much like a regular oven. When first using, check to determine if time or temperature should be adjusted.

## WARNING

**Fire Hazard**  
**Always allow at least one inch between food and heating element.**  
**Do not use oven cooking bags.**

## Broil

1. Place oven rack in center or high position depending on food to be cooked.
2. Set the broil grid in baking pan. Place food on broil grid and place in oven.
3. Press the Broil button.  
**NOTE:** The Broil default setting is 450°F for 30 minutes.
4. If desired, press the Timer button and use the Up and Down arrows to set a broil time (max. 45 minutes).  
**NOTE:** If Time is not pushed, it will default to the last time selected.
5. Halfway through cooking time, or when food has browned, turn food over to brown and cook other side.

6. At the end of a timed broil cycle, 3 short beeps will sound. The Broil and On indicator lights will go off.  
**NOTE:** If unit is unplugged or power is lost, time will default to 30 minutes.
7. When finished, unplug from outlet.

### Broiling Tips!

- For best results, do not preheat oven when broiling.
- Place rack and broil grid in top rack groove for faster broiling times. Use the center position for foods needing longer broiling times, like chicken.

## WARNING

**Fire Hazard**  
**Always allow at least one inch between food and heating element.**

## Broiling Chart

Food	Amount	Approximate Time
Hamburgers	4, 1-inch thick	30 minutes
Bacon	4 slices	10 minutes
Hot Dogs	8	15 minutes
Sausage Links or Patties (pierce casings before cooking)	8	15 to 20 minutes
Fish	4 fillets	15 minutes

### Pan Sizes!

These pans should fit your toaster oven. To be sure, place the pan in the oven to check the fit before preparing the recipe.

8- and 9-inch round or square baking pans  
6-cup muffin pan  
8x4-inch loaf pan  
9x5-inch loaf pan  
Most 1 to 1½ quart casserole dishes

## Potato

- Place oven rack in low position.
- Press the Potato button.  
**NOTE:** The Potato default setting is 425°F for one hour.
- If desired, press the Temp button and use the Up and Down arrows to set the oven temperature.
- If desired, press the Timer button and use the Up and Down arrows to adjust the cooking time (max. 75 minutes).  
**NOTE:** If Time is not pushed, it will default to last time selected.
- Place potatoes in oven before or when short beep sounds and preheat light goes off.

- At the end of a the cooking cycle, 3 short beeps will sound. The Potato and On indicator lights will go off.  
**NOTE:** If unit is unplugged or power is lost, time will default to 1 hour.
- When finished, unplug from outlet.

### Baked Potatoes

4 medium baking potatoes, about 10-ounces each

To preheat oven, press the Potato Button. Wash potatoes then pierce skin with a fork. Place potatoes on baking pan and put in oven.

Bake for 1 hour or until done. Do not wrap in aluminum foil as this may increase cooking time.

## Pizza

1. Place oven rack in low position.
2. Press the Pizza button.  
**NOTE:** The Pizza default setting is 425°F for 20 minutes.
3. If desired, press the Temp button and use the Up and Down arrows to set the oven temperature.
4. If desired, press the Timer button and use the Up and Down arrows to set a cooking time (max. 30 minutes).
5. Place pizza in oven when short beep sounds and preheat light goes off.  
**NOTE:** If Time is not pushed, it will default to the last time selected.
6. At the end of the cooking cycle, 3 short beeps will sound. The Pizza and On indicator lights will go off.  
**NOTE:** If unit is unplugged or power is lost, time will default to 20 minutes.
7. When finished, unplug from outlet.

## Timer

The oven can be used as a count down timer. Simply press Timer then use the Up and Down arrows to adjust time.

# *Cleaning Your Toaster Oven*

Your toaster oven should be cleaned regularly for best performance and long life.

## **WARNING**

### **Fire Hazard**

**Regular cleaning reduces risk of fire hazard.**

1. Unplug oven and allow to cool.
  2. Wash oven rack, broil grid, and baking pan in hot, soapy water. Rinse and dry.
  3. Pull out crumb tray. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry. Place crumb tray back in oven.
  4. To clean the inside of the oven, wipe oven walls and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth.
  5. To clean the outside of the oven, wipe with a damp cloth.
- NOTES:**
- Do not use abrasive cleanser. These may damage the nonstick coating.
  - For stubborn stains, use a plastic scouring pad.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.**

## **WARNING**

### **Electrical Shock Hazard**

**Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.**



# Baking Recipes

## Warming & Reheating Tips!

- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down reheating.
- To reheat rolls or biscuits, place on baking pan and heat at 300°F for 10 minutes.
- Reheat leftover roasts or casseroles at 350°F for 20 to 30 minutes or until heated through.

## Hot Mexican Bean Dip

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 2 15-ounce cans black beans,<br>well drained | ½ cup sour cream                      |
| 1 teaspoon hot pepper sauce                  | ½ cup salsa                           |
|  | 8 ounces Monterey Jack cheese, grated |

Mash black beans. Add hot pepper sauce, sour cream, salsa, and half of the cheese. Spoon into shallow 1 quart casserole dish. Sprinkle remaining cheese on top. Bake at 350°F about 15 minutes, or until bubbly. Serve with tortilla chips.

**Makes 8 appetizer servings.**

## Mini Meat Loaves

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1 pound lean ground beef      | 1 tablespoon grated Parmesan cheese           |
| 1 small onion, finely chopped | 1 tablespoon fresh parsley, finely<br>chopped |
| ¾ cup fresh bread crumbs      | ¼ teaspoon each, salt and pepper              |
| 1 egg, beaten                 |   |

Combine all ingredients and mix well. Divide the mixture between 6-cup muffin pan. Bake at 350°F for 30 minutes or until done. **Makes 4 to 6 servings.**

## Tropical Chicken

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 4 boneless, skinless chicken breasts          | 2 tablespoons soy sauce   |
| 8 ounce can crushed pineapple,<br>not drained | 2 tablespoons brown sugar |
| ¼ cup prepared mustard                        | ⅛ teaspoon ground ginger  |
| ¼ cup cider vinegar                           | Rice (optional)           |

Place chicken breasts in shallow casserole dish or 8-inch square baking pan. Combine remaining ingredients and pour over chicken. Bake at 350°F for 35 to 45 minutes or until done. Serve over rice. **Makes 4 servings.**

---

## Honey Mustard Roast Chicken

6 pound roasting chicken  
Salt and pepper

2 tablespoons honey  
1 tablespoon prepared mustard

Remove giblets from chicken cavity and use for gravy if desired. Rinse chicken in cold water. Pat dry. Sprinkle with salt and pepper. Place broiling grid in low position in baking pan. Place chicken on broiling grid. Cook at 350°F for 2 hours or until done. Remove from oven. Combine honey and mustard and spoon or brush over chicken. Let chicken stand for 5 minutes before carving or cutting.

**Makes 6 to 8 servings.**

---

## Baked Ziti

½ pound lean ground beef  
2 tablespoons finely chopped onion  
1½ cups spaghetti sauce  
1½ cups uncooked ziti pasta

½ cup sour cream  
½ cup shredded mozzarella cheese,  
about 4 ounces  
¼ cup grated Parmesan cheese

In a skillet over medium-high heat, cook ground beef and onion until beef is done, about 8 minutes. Add spaghetti sauce and stir to mix. Set aside. Cook pasta according to package directions. Drain. In a greased 9x5-inch metal loaf pan layer the following: half of pasta, sour cream, half of meat sauce, remaining pasta, mozzarella, then remaining meat sauce. Sprinkle with Parmesan cheese. Bake at 350°F for 30 minutes.

**Makes 2 to 3 servings.**

---

## Crispy Catfish Fillets

½ cup grated Parmesan cheese  
20 buttery crackers, crushed  
⅓ cup fresh parsley sprigs, minced

¼ cup melted butter  
4 catfish fillets, about 8 ounces each

Place cheese, crackers, and parsley in large shallow bowl. Mix. Dip fillets in butter then place in cracker mixture to coat. Lay fillets on aluminum foil-lined baking pan. Bake at 400°F for 15-20 minutes. **Makes 4 servings.**

---

## Parsley Potatoes

5 red potatoes, about 1½ pounds  
1 tablespoon vegetable oil  
1 tablespoon minced fresh parsley

¼ teaspoon salt  
¼ teaspoon pepper

Scrub potatoes and cut each into 6 wedges. Place in a bowl. Drizzle with oil. Sprinkle with parsley and seasonings. Stir to mix. Pour into baking pan. Bake at 400°F for 35 minutes or until fork tender. **Makes 4 servings.**

---

## Minute Muffins

1 cup self-rising flour  
½ cup milk

2 tablespoons mayonnaise or sour cream

Stir together ingredients. Spoon into greased 6-cup muffin pan. Bake at 450°F for 12 minutes or until done. **Makes 6 muffins.**

---

## Apple Kuchen

8-ounce box yellow cake mix (makes 1 layer)	¼ cup sugar
3 tablespoons butter, melted	½ cup sour cream
1 large Golden Delicious apple	1 egg
½ teaspoon cinnamon	½ teaspoon vanilla

In a small bowl combine cake mix and melted butter. Mix. Place mixture into greased 8-inch square baking pan. Press onto bottom and slightly up sides. Peel, core, and thinly slice the apple. Lay slices on crust. Combine cinnamon and sugar. Sprinkle half of sugar mixture over apples. Combine sour cream, egg, and vanilla. Pour over apples. Sprinkle remaining sugar mixture over sour cream. Bake at 350°F for 40 minutes or until lightly browned and apples are tender. **Makes 6 to 8 servings.**

---

## Half-Pound Cake

3-ounce package cream cheese	2 eggs
6 tablespoons butter or margarine, room temperature	1 teaspoon vanilla
1 cup sugar	1 cup cake flour

In a mixing bowl, cream together cream cheese, butter, and sugar. Beat in eggs and vanilla. Add flour and stir until mixed. Spoon into greased 8x4-inch loaf pan. Bake at 350°F for 50 minutes or until tests done. **Makes 6 servings.**

---

## 5 Minute Pizza

English muffins, split in half and slightly toasted	Grated mozzarella cheese
Pizza or spaghetti sauce	Pepperoni slices

Preheat oven. Place muffin halves on baking pan cut side up. Spread some sauce on top of each muffin. Sprinkle with cheese then top with pepperoni. Place pan in oven and bake for about 5 minutes or until cheese melts.

---

## Raspberry-Pepper Glazed Ham

1 6-pound cooked boneless ham	1 tablespoon (15 ml) garlic, minced
1 12-ounce (350 g) jar raspberry preserves	1 tablespoon (15 ml) black pepper
2 tablespoons (30 ml) white vinegar	2 tablespoons (30 ml) raspberry liqueur, optional

Preheat oven. Place oven rack in lowest position. Assemble broil rack in baking pan and place ham on rack. Prepare and heat ham according to package directions.

In a saucepan, combine raspberry preserves, white vinegar, garlic, black pepper, and raspberry liqueur, (optional). Cook on medium until small bubbles appear around edge. Brush half of glaze over ham 30 minutes before it is done. Bake for final 30 minutes. Reheat remaining glaze. Remove glazed ham from oven. Spoon remaining glaze over ham just before serving. **Makes 12 servings.**

---

## Honey Bun Cake

½ cup (125 ml) packed brown sugar	⅔ cup (150 ml) vegetable oil
½ cup (125 ml) white sugar	4 eggs
⅓ cup (80 ml) chopped pecans (optional)	8 ounces (225 g) plain yogurt
2 teaspoons (10 ml) ground cinnamon	1 recipe Honey Bun Cake Glaze
1 package 18.25 ounce (517g) yellow cake mix	

Preheat oven. Grease bottom and sides of a bundt pan with shortening; lightly flour. In a small bowl, mix brown sugar, white sugar, pecans (optional), and cinnamon until well blended; set aside. In a large bowl, beat cake mix, oil, eggs, and yogurt with an electric mixer on medium speed for 2 minutes. Spread half of the batter in the pan. Evenly spread cinnamon mixture over the batter. Spread remaining batter over the cinnamon layer. Bake about 55 minutes or until toothpick inserted into the center comes out clean. Allow cake to cool 10 minutes and turn on to plate.

**Makes 12 servings.**

---

## Honey Bun Cake Glaze

1 cup (250 ml) powdered sugar  
2 teaspoons (10 ml) milk  
½ teaspoon (2.5 ml) vanilla or desired extract

In a small bowl, mix powdered sugar, milk, and extract until smooth. Prick top of cake with fork and drizzle glaze over cake while slightly warm.

---

## Easy Banana Bread

1 package 18.25 ounce (517g) white cake mix	½ cup (125 ml) buttermilk
1 cup (250 ml) ripe banana (about 2 medium), mashed	⅓ cup (80 ml) vegetable oil
	3 eggs, beaten
	1 cup (250 ml) chopped nuts, (optional)

Preheat oven. Grease bottom and sides of two 9x5x3 inch (23 x 13 x 6 cm) loaf pans with shortening; lightly flour.

In a large bowl, beat cake mix, bananas, buttermilk, oil, and eggs with electric mixer on medium speed for 2 minutes. Stir in nuts if desired. Pour into prepared pans. Bake for 40 minutes or until toothpick inserted into the center comes out clean. Allow cake to cool 10 minutes before removing from pan. Repeat for second loaf. **Makes 16 servings.**

---

## Cranberry Pork Roast with Sweet Potatoes

3 sweet potatoes, peeled and quartered	½ cup (125 ml) sugar
1 2-pound (900 g) boneless pork roast	¼ teaspoon (1.25 ml) ground cloves
14-ounce (400 g) can whole berry cranberry sauce	Salt to taste

Preheat oven. Place sweet potatoes in the bottom of roasting pan. Wash roast and place on top of the potatoes. In a medium bowl, mash cranberry sauce; stir in sugar, cloves, and salt. Pour over roast and potatoes. Bake until thermometer inserted in the center of the roast registers 160°F (71°C), 45 to 60 minutes. **Makes 4 servings.**

# Broiling Recipes

## Parmesan Baked Fish

1 pound (450 g) fresh or frozen fish fillets such as cod, salmon, or orange roughy  
 1 tablespoon (15 ml) olive oil  
 1 tablespoon (15 ml) lemon juice  
 2 tablespoons (30 ml) Parmesan cheese, grated  
 ½ teaspoon (2.5 ml) tarragon  
 ½ teaspoon (2.5 ml) paprika  
 Salt and pepper to taste

Follow broiling instructions on page 5.

Thaw fish if frozen. Spray baking pan with nonstick spray coating; set aside. Rinse fish and pat dry with paper towel. In a sealable plastic bag add olive oil and lemon juice. In another bag, add cheese, tarragon, paprika, salt, and pepper; shake to mix. Place fish in oil and lemon juice bag and shake to coat all sides. Remove fish and place in dry mixture bag; shake to coat. Remove fish and place on place on the previously prepared pan.

Broil fish for 15 to 18 minutes per side (depending on thickness). **Makes 4 servings.**

## Broiled Beef

2 pounds (900 g) London broil, round steak or desired cut  
 8 ounces (225 g) whole mushrooms  
 1 large onion

### Marinade (can be substituted with prepared marinade):

1 clove garlic, minced  
 ½ cup (125 ml) soy sauce  
 2 tablespoons (30 ml) vegetable oil  
 1 tablespoon (15 ml) vinegar  
 2 tablespoons (30 ml) ketchup  
 1 teaspoon (5 ml) dried oregano  
 1 teaspoon (5 ml) ground black pepper

Follow broiling instructions.

In a small bowl, mix garlic, soy sauce, oil, vinegar, ketchup, oregano, and black pepper. Pierce meat generously with a fork on both sides. Pour marinade over meat. Marinate for 1 hour.

Spray baking pan with nonstick spray coating; set aside. Peel and quarter onions, wash mushrooms and place in the prepared baking pan. Place broiling rack over vegetables in baking pan. Remove meat from marinade and place on rack. Broil for 15 to 18 minutes per side (depending on thickness). **Makes 4 servings.**

# Troubleshooting

Question	Answer
The toaster oven will not heat.	Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in. Next press the BAKE button and wait a few seconds. The ON Light should now be lit.
The toaster oven will not toast.	Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Toast or Bagel button.</li> <li>2. Move the rack to center (or other desired) position.</li> <li>3. The ON Light should now be lit.</li> </ol>
Moisture forms on the inside of the oven door when toasting.	This is normal when toasting in a toaster oven. Moisture is slower to escape from the toaster oven than from a toaster. The amount of moisture will differ among fresh bread, bagels, and frozen pastry.
An odor and smoke comes from the toaster oven.	Smoke and odor is normal during the first use of most heating appliances. This will not be present after the initial heating period.
The Indicator Light stays on.	Press the STOP button. If light stays on, unplug unit and call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment. Do not continue to use your toaster oven.
Some foods burn and some are not done.	Use the oven rack position to center food in the oven. Adjust the oven temperature or cooking time for best results with your recipes. Dense frozen foods may take longer to cook in a toaster oven than the traditional oven cooking time shown on the food's package.
The oven gets hot on the outside.	Please be careful. The top and sides of oven get very hot, but this is normal.
Oven turns off earlier or later than expected.	Oven starts timing after preheat light goes out. Oven turns off at end of set time. If you do not set the time, it will default to the last time selected for the last item baked. If the unit is unplugged or power is lost, time will default to standard function defaults.
Toasting not uniform or even.	Toasting varies with different types of bread, age of the bread, and location of bread on rack or rack position.

# Troubleshooting

Question	Answer
Oven displays Fahrenheit and not Centigrade.	Fahrenheit is the default. Switch to Centigrade by pressing the "TEMP" button. Then press "BAKE." Press "BAKE" again to go back to Fahrenheit.
The cooling fan stays on after cooking.	When oven is very hot, the cooling fan will operate for a short time after cooking is completed. The cooling fan will turn off when oven is cool.

## Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your appliance.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**Customer Assistance Numbers: 1-877-207-0923 (U.S.) 1-877-556-0973 (Canada)**

**Keep this number for future reference!**

**E-mail inquiries: [www.gehousewares.com](http://www.gehousewares.com)**

## Two-Year Limited Warranty

### What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.
- For how long after the original purchase?**
- Two years.

### What will we do?

- Provide you with a new one.
- For those items still under warranty but no longer available, WAL★MART reserves the right to replace with a similar GE branded product of equal or greater value.

### How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL★MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923 in the USA or 1-877-556-0973 in Canada.

### What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside the USA or Canada.

### How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.
- WAL★MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

### What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.

## ⚠️ AVERTISSEMENT



### Risque d'incendie

- **Ne pas faire marcher l'appareil sans surveillance en mode Toast (pain grillé) ou Bagel.**
- **Ne pas utiliser l'appareil avec des sacs de cuisson au four**
- **Ne pas stocker de matériels autres que les accessoires recommandés dans ce four lorsqu'il ne sert pas.**
- **Toujours compter 1 po entre les aliments et l'élément chauffant.**
- **Ne pas couvrir l'appareil et ne pas l'utiliser à proximité de rideaux, murs, placards, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu, etc. Garder à 2 à 4 po du mur ou de tout objet du comptoir.**
- **Une étroite surveillance doit être exercée lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.**
- **Toujours débrancher le four grille-pain lorsqu'il ne sert pas.**
- **Un nettoyage régulier permet de réduire le risque d'incendie.**
- **Ne pas suivre ces instructions peut entraîner un incendie, voire la mort.**

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide. Voir les instructions pour le «Nettoyage.»
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais d'interurbain d'assistance à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
12. Pour débrancher l'appareil, tourner tous les réglages à OFF (arrêt), ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
15. Des aliments ou des ustensiles de métal de grosseur excessive ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.



16. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert, touche ou est près de matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne pas remiser des articles sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est utilisé.
17. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autres que le métal ou le verre.
18. Ne placer aucun matériau autre que les accessoires recommandés par le fabricant de l'appareil, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne placer aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
20. Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causerait un surchauffage du four.
21. Pour éteindre le four, ou arrêter un cycle d'utilisation du grille-pain, appuyez sur le bouton « STOP » (arrêter) sur le panneau de commande.
22. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre trempé, au cas où le verre trempé se briserait.
23. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
24. Avant d'utiliser cet appareil, l'éloigner de 2 à 4 pouces d'un mur ou de tout autre objet sur le comptoir. Enlever tout objet qui peut avoir été placé sur l'appareil. Ne pas utiliser cet appareil sur des surfaces où la chaleur pourrait causer un problème.
25. Si la fiche devient chaude, veuillez faire venir un électricien qualifié.
26. La porte du four grille-pain n'est pas une tablette. Ne rien placer sur la porte.
27. Utiliser une prudence extrême lors du déplacement de la grille chargée ou lors de l'addition d'aliments sur la grille.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

### Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

#### Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche peut être introduite dans une prise dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

Cet appareil est doté d'une porte en verre trempé. Le verre trempé est quatre fois plus robuste que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre trempé peut se briser, mais il se brise en pièces sans bords coupants. Il faut prendre soin d'éviter d'égratigner la surface de la porte ou d'endommager le contour. Si la porte a une égratignure ou un bris, composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle.

Lorsque des aliments lourds sont sur la grille du four, ne pas sortir la grille du four plus de la moitié. Pour arroser ou vérifier la cuisson, sortir les aliments du four et placer le plat sur une surface de comptoir résistante à la chaleur ou sur un dessous de plat.

La porte du four grille-pain n'est pas une tablette. Ne rien placer sur la porte.

Ne pas placer la lèchefrite directement sur les éléments chauffants

Pour éviter une surcharge des circuits électriques, ne pas faire fonctionner d'autre appareil électroménager de haute tension sur le même circuit que le four grille-pain.

## Avant la première utilisation

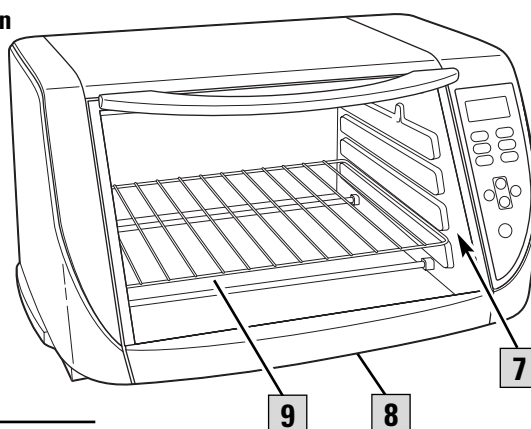
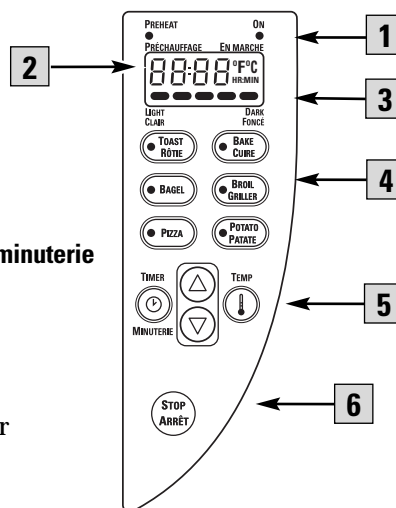
Enlever la grille de cuisson au grill, la lèchefrite et la grille du four. Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

La plupart des appareils ménagers qui chauffent produisent une odeur et/ou une fumée lors de l'utilisation pour la première fois. Avec tous les accessoires et

matériaux d'emballage retirés, brancher le four grille-pain dans la prise. Appuyer sur Bake (cuisson). Appuyer sur la flèche de déplacement vers le haut jusqu'à afficher 450 °F. Le four s'allume au bout de quelques secondes. Chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur ne devrait pas survenir après ce préchauffage initial.

## Pièces et fonctions

- 1 Témoins de préchauffage et de marche
- 2 Affichage
- 3 Témoin sélecteur de couleur du pain grillé
- 4 Boutons de fonction
- 5 Touches de sélection de température et de minuterie
- 6 Boutons d'arrêt
- 7 Rainures à grille sur trois niveaux
- 8 Plateau à miettes coulissant – pour faciliter le nettoyage
- 9 Grille du four
- 10 Lèchefrite et grille de cuisson au grill (non illustrées)



### Positions de la grille du four

La grille du four peut être placée dans n'importe laquelle des trois rainures à grille.

18

### Minuterie

La minuterie peut être réglée d'une minute à deux heures.

# Emploi du four grille-pain

**CONSEIL !** Le four grille-pain se souvient des derniers réglages de température et de temps qui sont faits dans les cinq minutes après l'extinction du témoin de préchauffage. En cas de panne de courant ou si l'unité a été débranchée, le four grille-pain revient par défaut aux réglages pré-réglés.

## Pour faire griller le pain *(ne pas laisser le four grille-pain sans surveillance)*

1. Placer la grille de four dans la rainure supérieure. Placer le pain au centre de la grille du four.
2. Appuyer sur le bouton Toast.
3. À l'aide des flèches de déplacement vertical, sélectionner la couleur de pain grillé désirée. Cinq segments indiquent la couleur la plus foncée, un segment la couleur la plus claire.
4. À la fin du cycle de fonctionnement du four grille-pain, 3 bips courts sont émis. Les témoins Toast (pain grillé) et ON (marche) s'éteignent.
5. Pour couper plus tôt le cycle de fonctionnement du grille-pain, appuyer sur le bouton Stop.
6. Lorsque le pain est grillé comme désiré, débrancher le four.

## AVERTISSEMENT

### Risque d'incendie

**Ne pas laisser le four grille-pain sans surveillance en mode Toast.**

#### Conseils pour faire griller!

- **Pour faire griller les pâtisseries ou des gaufres congelées**, placer la grille du four à la position élevée. Choisir une couleur pâle et faire griller directement sur la grille du four. Si la pâtisserie est recouverte d'un glaçage, utiliser la lèchefrite pour empêcher les gouttes de couler.
- Le **nombre de tranches de pain**, la **fraîcheur du pain** et la **température initiale** du four affecteront la couleur des rôties. Régler le sélecteur de couleur du pain grillé pour obtenir la couleur désirée.
- Lors du grillage, une **condensation** peut se former sur la porte du four. Un grille-pain est ouvert et permet à l'humidité de s'échapper. Un four grille-pain comporte un espace fermé et l'humidité s'échappe plus lentement. Ceci est normal.
- À la fin du programme pour faire griller, **enlever la rôtie immédiatement** sinon la chaleur qui reste dans le four grille-pain continuera de faire griller et asséchera la rôtie.

## Baguel

1. Placer la grille de four dans la rainure supérieure. Placer le baguel avec le côté coupé vers le haut, centré sur la grille de four.
2. Appuyer sur le bouton Bagel.  
**REMARQUE** : le temps de fonctionnement du four grille-pain en mode Bagel préprogrammé est plus long que le temps de cuisson de fonctionnement en mode Toast standard.
3. À l'aide des flèches verticales de déplacement, sélectionner la couleur de baguel désirée.
4. À la fin du cycle du mode Bagel, 3 bips courts retentissent. Les témoins On et Bagel s'éteignent.
5. Pour couper plus tôt le cycle du mode Bagel, appuyer sur le bouton Stop.
6. Lorsque le cycle est terminé est terminée, débrancher l'appareil.

### AVERTISSEMENT

#### Danger d'incendie

**Ne pas laisser pas le four grille-pain sans surveillance en mode Bagel.**

## Cuisson au four

1. Placer la grille de four dans une position basse ou centrée, selon les aliments à cuire.
2. Appuyer sur le bouton Bake (cuisson au four).  
**REMARQUE** : Le réglage par défaut du mode Bake est 350 °F pendant 2 heures.
3. Appuyer sur les touches de déplacement vertical pour sélectionner la température désirée. Le four préchauffe.
4. Appuyer sur le bouton Timer (minuterie) et utiliser les flèches de déplacement vertical pour régler le temps de cuisson (2 heures max).  
**REMARQUE** : Si Time (temps) n'est pas appuyé, la valeur par défaut utilisée sera le dernier temps sélectionné.
5. Placer des aliments dans le four lorsqu'un bip court retentit et que le témoin de préchauffage s'éteint.
6. À la fin d'un cycle de cuisson minuté, 3 bips courts retentissent. Les témoins On (marche) et Bake (cuisson au four) s'éteignent.  
**REMARQUE** : Si l'appareil est débranché ou après une panne de courant, le temps revient au réglage par défaut de 2 heures.
7. À la fin du cycle, débrancher l'appareil.

#### Conseils de cuisson au four

- Le four grille-pain fonctionne pratiquement comme un four conventionnel. Lors de sa première utilisation, déterminer si le temps ou la température doivent être réglés.

### AVERTISSEMENT

#### Risque d'incendie

**Toujours laisser au moins 1 po entre les aliments et l'élément de chauffage.**

**Ne pas utiliser de sac de cuisson au four.**

## Cuisson au grill

1. Placer la grille du four au centre ou à la position supérieure selon les aliments à cuire.
2. Placer la grille de cuisson au grill dans la lèchefrite. Placer les aliments sur la grille et mettre dans le four.
3. Appuyer sur le bouton Broil (cuisson au grill).  
**REMARQUE :** Le réglage par défaut de la cuisson au grill est 450 °F pendant 30 minutes.
4. Si besoin, appuyer sur le bouton Timer (minuterie) et utiliser les flèches de déplacement vertical pour régler un temps de cuisson au grill (45 minutes max).  
**REMARQUE :** Si le bouton Time (temps) n'est pas appuyé, le réglage de temps revient par défaut au dernier temps sélectionné.
5. À mi-cuisson, ou lorsque les aliments sont dorés, retourner les aliments pour les brunir et les faire cuire de l'autre côté
6. À la fin d'un cycle de cuisson au grill minuté, 3 bips courts sont émis. Les témoins On (marche) et Broil (cuisson au grill) s'éteignent.  
**REMARQUE :** Si l'appareil est débranché ou en cas de panne de courant, le temps revient au réglage par défaut de 30 minutes.
7. Lorsque la cuisson est terminée, débrancher l'appareil.

### Conseils de cuisson au grill !

- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas préchauffer le four lors de la cuisson au grill.
- Placer la grille et la grille de cuisson au grill dans la position supérieure pour des temps de cuisson au grill plus courts. Utiliser la position centrale pour les aliments nécessitant des temps de cuisson plus longs, comme le poulet.

## AVERTISSEMENT

### Risque d'incendie

Toujours laisser au moins 1 po d'espace entre les aliments et l'élément chauffant.

## Tableau de cuisson au grill

Aliment	Quantité	Temps approx.
Hamburgers	4, 1 pouce d'épaisseur	30 minutes
Bacon	4 tranches	10 minutes
Hot Dogs	8	15 minutes
Saucisses en ruban ou galettes (percer l'enveloppe avant la cuisson)	8	15 à 20 minutes
Poisson	4 filets	15 minutes

### Dimensions des ustensiles de cuisson !

Les ustensiles de cuisson suivants devraient convenir à votre four grille-pain. Pour vous en assurer, placer l'ustensile dans le four pour vérifier s'il convient avant de préparer la recette.

Moules ronds ou carrés de 8 et 9 pouces  
Moule à muffin avec 6 godets  
Moule à pain de 8 x 4 pouces\*  
Moule à pain de 9 x 5 pouces\*  
La plupart des plats pour mets en sauce de 1 à 1½ pinte

## Pomme de terre

- Placer la grille de four dans la position la plus basse.
- Appuyer sur le bouton Potato (pomme de terre).  
**REMARQUE :** Le réglage par défaut du mode Potato est 425 °F pendant une heure.
- Si besoin est, appuyer sur le bouton Temp (température) et utiliser les flèches de déplacement vertical pour régler la température du four.
- Si besoin est, appuyer sur le bouton Timer (minuterie) et utiliser les flèches de déplacement vertical pour régler le temps de refroidissement (75 minutes max).  
**REMARQUE :** Si le bouton Time (temps) n'est pas appuyé, par défaut le temps est le dernier sélectionné.
- Placer les pommes de terre dans le four avant ou pendant l'émission de bips courts et l'extinction de témoin de préchauffage.

- À la fin du cycle de cuisson, 3 bips courts retentissent. Les témoins Potato et On s'éteignent.  
**REMARQUE :** Si l'unité est débranchée ou en cas de panne de courant, le temps revient au réglage par défaut de 1 heure.
- Lorsque la cuisson est terminée, débrancher l'appareil.

### Pommes de terre cuites au four

4 pommes de terre de taille moyenne, d'environ 10 onces chacune

Pour préchauffer le four, appuyer sur le bouton Potato. Laver les pommes de terre, puis percer leur peau avec une fourchette. Placer les pommes de terre sur la lèchefrite et la mettre dans le four.

Faire cuire pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Ne pas les faire cuire dans du papier aluminium car cela pourrait augmenter le temps de cuisson.

---

## Pizza

1. Placer la grille de four dans la position inférieure.
2. Appuyer sur le bouton Pizza.  
**REMARQUE** : Le réglage par défaut du mode Pizza est 425 °F pendant 20 minutes.
3. Si besoin est, appuyer sur le bouton Temp (température) et utiliser les flèches de déplacement vertical pour régler la température du four.
4. Si désiré, appuyer sur le bouton Timer (minuterie) et utiliser les flèches de déplacement vertical pour choisir un temps de cuisson (30 minutes max).
5. Placer la pizza dans le four lorsque des bips courts sont émis et que le témoin de préchauffage s'éteint.  
**REMARQUE** : Si le bouton Time (temps) n'est pas appuyé, le temps par défaut est le dernier sélectionné.
6. À la fin du cycle de cuisson, 3 bips courts retentissent. Les témoins Pizza et On s'éteignent.  
**REMARQUE** : Si l'appareil est débranché ou en cas de panne de courant, le temps revient au réglage par défaut de 20 minutes.
7. Lorsque la cuisson est terminée, débrancher l'appareil.

---

## Minuterie

Le four peut servir de minuterie. Il suffit d'appuyer une fois sur Timer et d'utiliser les flèches de déplacement vertical pour régler le temps.

# Nettoyage du four grille-pain

Votre four grille-pain doit être nettoyé régulièrement pour fournir le meilleur rendement et durer plus longtemps.

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

### **Risque d'incendie**

**Un nettoyage régulier réduit le risque d'incendie.**

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Laver la grille du four, la grille de cuisson au gril et la lèchefrite à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Ces articles peuvent être lavés au lave-vaisselle mais peuvent se décolorer.
3. Pour nettoyer le plateau à miettes, ouvrir la porte du four. Retirer le plateau à miettes tel qu'illustré. Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Replacer le plateau à miettes dans le four.
4. Pour nettoyer l'intérieur du four, essuyer les parois du four et la porte en verre avec un linge humide savonneux. Répéter avec un linge humide propre.
5. Pour nettoyer l'extérieur du four, l'essuyer avec un linge humide.

### **REMARQUES :**

- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. Ces produits peuvent endommager le revêtement antiadhésif.
- Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en plastique.

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

### **Risque de choc électrique**

**Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher, toucher des pièces électriques et causer un risque de choc électrique.**

# Recettes de cuisine au four

### **Conseils pour le chauffage et réchauffage!**

- Ne pas renfermer totalement les aliments dans un papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut isoler les aliments et ralentir le réchauffage.
- Pour réchauffer petits pains ou biscuits, placer sur une lèchefrite et chauffer à 300°F pendant 10 minutes.
- Réchauffer les restes de rôtis de viande ou de mets en sauce à 350°F pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que l'aliment soit complètement chaud à l'intérieur.



## Trempette piquante mexicaine aux fèves

2 boîtes de 15 onces de fèves noires, bien égouttées  
 1 c. à thé de sauce au poivre piquante  
 ½ tasse de crème sure  
 ½ tasse de salsa  
 8 onces de fromage Monterey Jack, râpé

Faire une purée avec les fèves. Ajouter la sauce au poivre piquante, la crème sure, la salsa et la moitié du fromage. Placer à la cuiller dans un moule peu profond de 1 pinte. Saupoudrer le reste du fromage sur le dessus. Faire cuire à 350°F environ 15 minutes, ou jusqu'à formation de bulles. Servir avec des croustilles tortilla. **Donne 8 portions de hors-d'œuvre.**

## Mini-pains de viande

1 lb de boeuf maigre haché  
 1 petit oignon, finement haché  
 ¾ tasse de miettes de pain frais  
 1 oeuf, battu  
 1 c. à soupe de fromage parmesan râpé  
 1 c. à soupe de persil frais, finement haché  
 ¼ c. à thé de sel et de poivre

Combiner tous les ingrédients et bien mélanger. Répartir le mélange dans 6 godets de moule à muffins. Faire cuire à 350°F pendant 30 minutes, ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 4 à 6 portions.**

## Poulet tropical

4 poitrines de poulet désossées, sans peau  
 1 boîte de 8 onces d'ananas broyé non égoutté  
 ¼ tasse de moutarde préparée  
 ¼ tasse de vinaigre de cidre  
 2 c. à soupe de sauce soya  
 2 c. à soupe de cassonade  
 ⅛ c. à thé de gingembre moulu  
 Riz (facultatif)

Placer les poitrines de poulet dans une cocotte peu profonde ou un plat de cuisson au four carré de 8 pouces. Mélanger le reste des ingrédients et verser sur le poulet. Faire cuire à 350°F pendant 35 à 45 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Servir sur du riz. **Donne 4 portions.**

## Poulet rôti à la moutarde et au miel

1 poulet à rôtir de 6 lbs  
 Sel et poivre  
 2 c. à soupe de miel  
 1 c. à soupe de moutarde préparée

Enlever les abats de la cavité du poulet et les utiliser pour faire une sauce si désiré. Rincer le poulet à l'eau froide. Sécher. Saupoudrer de sel et de poivre. Placer la grille de cuisson au gril à la position basse dans la lèchefrite. Placer le poulet sur la grille de cuisson au gril. Faire cuire à 350°F pendant 2 heures ou jusqu'à cuisson complète. Retirer du four. Mélanger le miel et la moutarde et badigeonner le poulet à l'aide d'un pinceau ou d'une cuiller. Laisser le poulet reposer pendant 5 minutes avant de le dépecer ou de le couper. **Donne 6 à 8 portions.**

---

## Ziti cuits au four

½ lb de boeuf maigre haché	½ tasse de crème sure
2 c. à soupe d'oignon finement haché	½ tasse de fromage mozzarella râpé en filaments, environ 4 onces
1½ tasse de sauce à spaghetti	¼ tasse de fromage parmesan râpé
1½ tasse de pâtes ziti non cuites	

Dans un poêlon, faire revenir le boeuf haché et l'oignon jusqu'à ce que le boeuf soit cuit, à feu moyen à élevé environ 8 minutes. Ajouter la sauce à spaghetti et mélanger. Mettre de côté. Faire cuire les pâtes alimentaires selon le mode d'emploi sur l'emballage. Égoutter. Dans un moule graissé en métal de 9 x 5 po, étaler par couches les ingrédients suivants : la moitié des pâtes alimentaires, la crème sure, la moitié de la sauce à la viande, le reste des pâtes, la mozzarella et ensuite le reste de la sauce à la viande. Saupoudrer de fromage parmesan. Faire cuire à 350°F pendant 30 minutes. **Donne 2 à 3 portions.**

---

## Filets de barbotte croustillants

½ tasse de fromage parmesan râpé	¼ tasse de beurre fondu
20 craquelins sablés, écrasés	4 filets de barbotte, d'environ 8 onces chacun
½ tasse de persil frais haché	

Placer le fromage, les craquelins et le persil dans un grand bol peu profond. Mélanger. Tremper les filets dans le beurre et ensuite les enduire du mélange de craquelins pour les enrober. Placer les filets sur une lèchefrite recouverte d'une feuille de papier d'aluminium. Faire cuire à 400°F pendant 15 à 20 minutes. **Donne 4 portions.**

---

## Pommes de terre persillées

5 pommes de terre rouges, environ 1½ lb	¼ c. à thé de sel
1 c. à soupe d'huile végétale	¼ c. à thé de poivre
1 c. à soupe de persil finement haché	

Frotter les pommes de terre et les couper sur la longueur en 6 morceaux. Placer dans un bol. Arroser d'huile. Saupoudrer de persil et d'assaisonnement. Bien mélanger. Verser dans une lèchefrite. Faire cuire à 400°F pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres à la fourchette. **Donne 4 portions.**

---

## Muffins minute

1 tasse de farine avec levure incorporée	2 c. à soupe de mayonnaise ou de crème sure
½ tasse de lait	

Mélanger les ingrédients. Verser à la cuiller dans une tôle à 6 muffins graissée. Faire cuire à 450°F pendant 12 minutes ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 6 muffins.**

---

## Pizza 5 minutes

Muffins anglais, coupés en deux et légèrement grillés	Fromage mozzarella râpé
Sauce à pizza ou spaghetti	Rondelles de pepperoni

Préchauffer le four. Mettre les moitiés de muffins dans le plat de cuisson, côté coupé vers le haut. Étaler de la sauce sur chaque muffin. Saupoudrer de fromage puis ajouter le pepperoni. Mettre le plat au four et faire cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

## Gâteau aux pommes

1 boîte de 8 onces de mélange à gâteau doré (donne 1 étage)	¼ tasse de sucre
3 c. à soupe de beurre fondu	½ tasse de crème sure
1 grosse pomme Golden Delicious	1 oeuf
½ c. à thé de cannelle	½ c. à thé de vanille

Dans un petit bol mélanger le mélange à gâteau et le beurre fondu. Bien mélanger. Placer le mélange dans un moule carré graissé de 8 po pour cuisson au four. Tasser le mélange sur le fond et légèrement sur les parois du moule. Peler, enlever le centre de la pomme et couper en fines lamelles. Placer les tranches sur la croûte. Mélanger la cannelle et le sucre. Saupoudrer la moitié du mélange de sucre sur les pommes. Mélanger la crème sure, l'oeuf et la vanille. Verser sur les pommes. Saupoudrer le reste du mélange de sucre sur la crème sure. Faire cuire à 350°F pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit légèrement doré et les pommes tendres. **Donne 6 à 8 portions.**

## Demi quatre-quarts

1 paquet de fromage à la crème de 3 onces	2 oeufs
6 c. à soupe de beurre ou de margarine, à la température de la pièce	1 c. à thé de vanille
1 tasse de sucre	1 tasse de farine à gâteaux

Dans un bol à mélanger, battre ensemble le fromage, le beurre et le sucre. Incorporer les oeufs et la vanille. Ajouter la farine et remuer pour bien mélanger. Répandre dans un moule à pain graissé de 8 x 4 po. Faire cuire à 350°F pendant 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau en sorte propre. **Donne 6 portions.**

## Jambon glacé aux framboises et au poivre

1 jambon désossé de 6 lbs cuit	1 c. à table (15 mL) d'ail, émincé
1 bocal de 12 onces (350 g) de conserve de framboises	1 c. à table (15 mL) de poivre noir
2 c. à table (30 mL) de vinaigre blanc	2 c. à table (30 mL) de liqueur de framboise, facultatif

Préchauffer le four.

Placer la grille à la position la plus basse. Mettre la grille de cuisson au gril dans la lèchefrite et placer le jambon sur cette grille. Préparer et faire chauffer le jambon en suivant les instructions sur l'emballage. Dans une casserole, mélanger les framboises en conserve, le vinaigre blanc, l'ail, le poivre noir et la liqueur de framboise (facultative). Faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent au bord. Appliquer la moitié du glaçage sur le jambon 30 minutes avant la fin de la cuisson. Faire cuire pendant 30 minutes de plus. Faire réchauffer le glaçage qui reste. Retirer le jambon glacé du four. Verser le reste du glaçage à la cuillère sur le jambon juste avant de le servir. **Donne 12 portions.**

## Gâteau moelleux

½ tasse (125 mL) bien tassée de cassonade	1 sachet de 18,25 onces (517 g) de mélange à gâteau jaune
½ tasse (125 mL) de sucre blanc	⅓ tasse (150 mL) d'huile végétale
⅓ tasse (80 mL) de pacanes en petits morceaux (facultatif)	4 œufs
2 c. à thé (10 mL) de cannelle en poudre	8 onces (225 g) de yaourt nature
	1 recette de glaçage de gâteau moelleux

Préchauffer le four. Enduire de shortening le fond et les côtés d'un moule à cheminée; fariner légèrement. Dans un petit bol, mélanger la cassonade, le sucre blanc, les pacanes (facultatif) et la cannelle jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé; mettre de côté. Dans un grand bol, battre le mélange à gâteau, l'huile, les œufs et le yaourt au batteur électrique à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Verser la moitié de la pâte dans le moule. Verser le mélange à la cannelle sur la pâte de façon uniforme. Verser le reste de la pâte sur la couche de mélange à la cannelle. Faire cuire pendant environ 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en sorte propre. Laisser le gâteau refroidir pendant 10 minutes et le retourner sur une assiette. **Donne 12 portions.**

## Glaçage pour gâteau moelleux

1 tasse (250 mL) de sucre glace
2 c. à thé (10 mL) de lait
½ c. à thé (2,5 mL) d'extrait de vanille ou autre extrait

Dans un petit bol, mélanger le sucre glace, le lait et l'extrait jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Piquer le dessus du gâteau à la fourchette et le napper de glaçage lorsque le gâteau est encore tiède.

## Pain à la banane facile à faire

1 sachet de 18,25 onces (517 g) de mélange à gâteau blanc	⅓ tasse (80 mL) d'huile végétale
1 tasse (250 mL) de bananes bien mûres (2 moyennes), écrasées	3 œufs, battus
½ tasse (125 mL) de babeurre	1 tasse (250 mL) de noix concassées (facultatif)

Préchauffer le four. Graisser et saupoudrer de farine le fond et les bords de deux moules à pain de 9 x 5 x 3 po (23 x 13 x 6 cm).

Battre le mélange à gâteau, les bananes, le babeurre, l'huile et les œufs dans un grand bol au batteur électrique à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Ajouter les noix si désiré. Verser dans les moules préparés. Faire cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte propre. Laisser le gâteau refroidir pendant 10 minutes avant de le démouler. Répéter pour le deuxième pain. **Donne 16 portions.**

## Rôti de porc aux canneberges et patates douces

3 patates douces, épluchées et coupées en quartiers	½ tasse (125 mL) de sucre
1 rôti de porc de 2 livres (900 g) désossé	¼ c. à thé (1,25 mL) de clous de girofle en poudre
1 boîte (14 onces/400 g) de sauce aux canneberges entières	Saler selon les goûts

Préchauffer le four. Mettre les patates douces au fond d'une rôtissoire. Laver le rôti et le mettre sur les patates. Dans un bol de taille moyenne, écraser la sauce aux canneberges; ajouter le sucre, les clous de girofle en poudre et le sel et remuer. Verser sur le rôti et les patates. Faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre inséré au centre du rôti indique 160°F (71°C), entre 45 et 60 minutes. Donne 4 portions.

## Recettes au grill

### Poisson au parmesan

1 livre (450 g) de filets de poisson frais ou surgelé tel que cabillaud, saumon ou hoplostète orange	2 c. à table (30 mL) de fromage Parmesan, râpé
1 c. à table (15 mL) d'huile d'olive	½ c. à thé (2,5 mL) d'estragon
1 c. à table (15 mL) de jus de citron	½ c. à thé (2,5 mL) de paprika
	Sel et poivre au goût

Suivre les instructions de cuisson au grill indiquées à la page 17.

Faire décongeler le poisson si nécessaire. Vaporiser le plat de cuisson de produit anti-adhésif pour cuisson; mettre de côté. Rincer le poisson et le sécher avec un essuie-tout. Dans un sac en plastique refermable, mettre l'huile d'olive et le jus de citron. Dans un autre sac, mettre le fromage l'estragon, le paprika, le sel et le poivre; remuer pour mélanger. Mettre le poisson dans le sac d'huile et de jus de citron et secouer pour en enduire tous les côtés. Retirer le poisson et le mettre dans le sac de mélange sec; remuer pour l'enduire. Retirer le poisson et le mettre sur le plat préparé à l'avance. Faire cuire le poisson au grill pendant 15 à 18 minutes par côté, selon l'épaisseur. **Donne 4 portions.**

## Boeuf au grill

2 livres (900 g) de London broil,  
bifteck de ronde ou coupe désirée  
8 onces (225 g) de champignons entiers  
1 gros oignon

### Marinade (peut être remplacée par une marinade préparée) :

1 gousse d'ail, émincée  
½ tasse (125 mL) de sauce au soya  
2 c. à table (30 mL) d'huile végétale  
1 c. à table (15 mL) de vinaigre  
2 c. à table (30 mL) de ketchup  
1 c. à thé (5 mL) d'origan séché  
1 c. à thé (5 mL) de poivre noir moulu

Suivre les instructions de cuisson au grill.

Dans un petit bol, mélanger l'ail, la sauce au soya, l'huile, le vinaigre, le ketchup, l'origan et le poivre noir. Piquer la viande à la fourchette des deux côtés. Verser la marinade sur la viande. Faire mariner pendant une heure.

Vaporiser le plat de cuisson de produit anti-adhésif; mettre de côté. Éplucher l'oignon et le couper en quartiers, laver les champignons et les mettre dans le plat de cuisson préparé. Mettre la grille de cuisson au grill dans le moule à cuisson. Retirer la viande de la marinade et la mettre sur la grille. Faire cuire au grill pendant 15 à 18 minutes par côté, selon l'épaisseur. **Donne 4 portions.**

## Petites pannes et solutions

Question	Réponse
Le four grille-pain ne chauffe pas.	Vérifier pour s'assurer que la prise de courant fonctionne et que le four est bien branché. Ensuite appuyer sur le bouton BAKE (cuisson) et attendre quelques secondes. Le témoin ON (marche) doit être allumé maintenant.
Le four grille-pain ne rôtit pas.	Vérifier pour s'assurer que la prise de courant fonctionne et que le four est branché. 1. Appuyer sur le bouton Toast ou Bagel. 2. Amener la grille au centre (ou dans toute autre position préférée). 3. Le témoin ON (marche) doit désormais être allumé.
L'humidité se forme à l'intérieur de la porte du four lorsque le grille-pain fonctionne.	Ceci est normal lorsque le pain est grillé dans un four grille-pain. L'humidité est plus lente à s'échapper du four grille-pain que d'un grille-pain ordinaire. La quantité d'humidité sera différente entre le pain frais, les bagels et les pâtisseries congelées.

Question	Réponse
Une odeur et une fumée s'échappent du four grille-pain.	La fumée et l'odeur sont normales durant la première utilisation de la plupart des appareils électroménagers de chauffage. Ceci ne se présentera plus après la période de chauffage initiale.
Le témoin lumineux reste allumé.	Appuyer sur le bouton STOP (arrêt). Si le témoin lumineux reste allumé, débrancher l'appareil et composer notre numéro sans frais d'interurbain d'assistance à la clientèle, pour des renseignements sur l'examen, la réparation ou l'ajustement. Ne pas continuer d'utiliser votre four grille-pain dans ce cas.
Certains aliments brûlent et certains ne sont pas cuits.	Utiliser la position de la grille du four pour centrer l'aliment dans le four. Ajuster la température du four ou le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes. Les aliments congelés denses peuvent prendre plus longtemps à cuire dans un four grille-pain que le temps de cuisson dans un four conventionnel indiqué sur l'emballage des aliments.
Le four devient chaud à l'extérieur.	Soyez prudents. Le dessus et les côtés du four deviennent chauds, mais ceci est normal.
Le four affiche des Fahrenheit et non des degrés Celsius.	Fahrenheit est l'unité par défaut. Passer au Celsius en appuyant sur le bouton « TEMP ». Puis appuyer de nouveau sur « BAKE ». Appuyez de nouveau sur « BAKE » pour revenir aux Fahrenheit.
Le ventilateur de refroidissement reste allumé après la cuisson.	Lorsque le four est très chaud, le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant une courte durée après la fin de la cuisson. Le ventilateur de refroidissement se coupe lorsque le four est tiède.
La couleur du pain grillé n'est pas uniforme.	Le pain grille différemment selon le type de pain, selon la position du pain sur la grille et selon la position de la grille.

# Assistance à la clientèle

Si vous avez une réclamation en vertu de cette garantie, veuillez composer le numéro de l'assistance à la clientèle. Pour obtenir un service plus rapide, ayez à la portée de la main les numéros de modèle, de série et de type pour que l'opérateur puisse vous aider. Ces numéros se trouvent à la base du four appliance.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

**Numéro d'assistance à la clientèle : 1-877-556-0973**

**Conservez ce numéro pour référence ultérieure !**

**Demandes de renseignement par courriel : [www.gehousewares.com](http://www.gehousewares.com)**

## Garantie limitée de deux ans

### Que couvre la garantie ?

- Tout vice de matériau ou de fabrication.

### Pendant combien de temps après l'achat initial ?

- Deux ans.

### Que ferons-nous ?

- Nous vous fournirons un appareil neuf.

### Comment faire une réclamation ?

- Conservez votre reçu.
- Emballez bien l'appareil. Nous recommandons l'utilisation de la boîte et du matériel d'emballage d'origine.
- Retournez le produit au magasin WAL-MART le plus près ou téléphonez à l'assistance à la clientèle au 1-877-556-0973.

### Quelles sont les exclusions au titre de la garantie ?

- Les pièces et récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs.
- L'utilisation à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi.
- Les dommages causés par le mésusage, l'abus ou la négligence.
- Les produits achetés ou réparés à l'extérieur du Canada.

### Comment la loi provinciale affecte-t-elle cette garantie ?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.
- WAL-MART décline toute responsabilité concernant les dommages ou les pertes accidentels causés par cet appareil. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages ou des pertes accidentelles, de telle sorte que cette renonciation peut ne pas vous être applicable.

### Qu'advient-il si vous avez acheté le produit aux États-Unis, au Canada, ou au Mexique et que vous avez un problème alors que vous l'utilisez en dehors du pays de l'achat ?

- Cette garantie n'est valable que dans le pays de l'achat et si vous suivez les modalités de réclamation au titre de la garantie tel qu'indiqué.



## **⚠️ ADVERTENCIA**



### **Peligro de incendio**

- **No opere sin vigilancia mientras usa el modo Toast o Bagel.**
- **No use con bolsas de cocción en el horno.**
- **No almacene ningún material, diferente a los accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso.**
- **Siempre deje al menos una pulgada entre los alimentos y el elemento de calefacción.**
- **No cubra o use cerca de cortinas, paredes, gabinetes, papel o productos plásticos, toallas, etc. Mantenga a una distancia de 2 a 4 pulgadas de la pared o de cualquier objeto en el mostrador.**
- **Es necesario que haya una supervisión cuando niños lo utilicen o se utilice cerca de ellos.**
- **Siempre desconecte el horno eléctrico cuando no esté en uso.**
- **Una limpieza periódica reduce el riesgo de incendio.**
- **No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.**

## **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES**

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del aparato.
3. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno eléctrico en agua ni en ningún otro líquido. Consulte las instrucciones que aparecen en la sección de "Limpieza".
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen electrodomésticos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de limpiar el aparato o de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, incluyendo la estufa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición apagada (OFF/O), y luego saque el enchufe del tomacorriente.
14. Tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o elimine la grasa caliente.
15. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
16. No introduzca alimentos ni utensilios metálicos de tamaño demasiado grande en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
17. Puede ocurrir un incendio si el horno eléctrico se cubre, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, colgaduras, paredes y superficies similares cuando esté funcionando. No ponga nada sobre el aparato cuando esté funcionando.

18. Se debe tener mucho cuidado cuando se usen envases que no sean de metal o de vidrio.
19. Cuando no esté en uso, no guarde ningún material en este horno que no sean los accesorios recomendados por su fabricante.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
21. No cubra la charola para migajas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso puede hacer que el horno se recaliente.
22. Para apagar el horno, o interrumpir el ciclo de tostado, presione el botón "STOP" (O) en el panel de control.
23. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
24. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
25. Antes de usar este aparato, muévelo entre 2 y 4 pulgadas lejos de la pared o de cualquier objeto que se pueda haber colocado cerca o sobre el mismo. No lo use sobre superficies en donde el calor pueda ocasionar problemas.
26. Si el enchufe se calienta, llame a un electricista competente.
27. La puerta del horno no es un estante. No coloque alimentos pesados en la puerta.
28. Tenga mucho cuidado al extender la rejilla o al agregar alimentos en la rejilla extendida.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Información para la seguridad del consumidor

#### Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato viene equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. Este enchufe encajará en un tomacorriente de una sola manera. Esta es una propiedad de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, trate de invertir el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad del enchufe polarizado modificándolo de alguna manera.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del horno eléctrico. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se cuelgue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan jalar el mismo o tropezarse accidentalmente.

Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad de vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para evitar rayar la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes. Si la puerta está rayada o tiene muescas, llame al número de teléfono gratuito para servicio al cliente.

Cuando los alimentos pesados estén en la rejilla del horno, no jale hacia fuera más de la mitad de la rejilla. Para rociar los alimentos con el jugo de la cocción o para revisar el término de cocimiento, saque los alimentos del horno y coloque en la superficie del mostrador o base resistente al calor.

No coloque la asadera para hornear directamente encima de los elementos de calefacción.

Para evitar una sobrecarga en el circuito, no haga funcionar ningún otro aparato de alto vataje en el mismo circuito que el horno eléctrico.

## Antes del primer uso

Retire la rejilla de la parrilla, la asadera para hornear y la rejilla del horno. Lávelas en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Después de retirar todos los accesorios y materiales de empaque, conecte

el horno en el tomacorriente. Presione Bake. Presione la tecla ascendente hasta que aparezca 450°F en la pantalla. El horno empezará a operar segundos después. Caliente a esta temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial.

## Piezas y características

**1** Luces de precalentado (PREHEAT) y encendido (On/I)

**2** Pantalla

**3** Control de tostado

**4** Botones de funciones

**5** Botones selectores de temporizador (Timer) y temperatura (Temp)

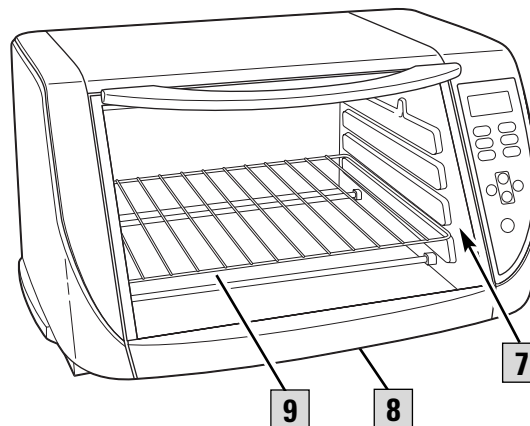
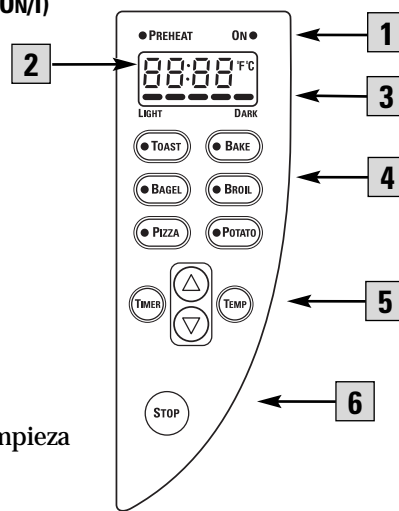
**6** Botón de parar (Stop/O)

**7** Guías de tres niveles para rejilla

**8** Bandeja deslizante para migas – para fácil limpieza

**9** Rejilla del horno

**10** Asadera para hornear y parrilla para asar (no se exhiben)



### Posiciones de la rejilla del horno

La rejilla del horno puede usarse en cualquiera de las guías de tres niveles.

### Temporizador

El temporizador se puede fijar para un minuto o dos horas.

# Cómo usar su horno eléctrico

**¡Consejo!** El horno recordará los últimos niveles de temperatura y tiempo que se hayan establecido dentro de los cinco minutos siguientes después de que la luz de precalentado se apague. En el caso de una falla eléctrica o si se desconecta la unidad, el horno regresará a los niveles preestablecidos.

## Tostado

1. Coloque la rejilla del horno en la guía superior de la rejilla. Coloque el pan en el centro de la rejilla.
2. Presione el botón Toast.
3. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para elegir el nivel de tostado deseado. Cinco segmentos es el más oscuro. Un segmento es el más claro.
4. Al final del ciclo de tostado, se escucharán 3 sonidos cortos. Las luces indicadoras de Toast y On (I) se apagarán.
5. Para interrumpir el ciclo de tostado más rápido, presione el botón Stop (O).
6. Cuando termine, desconecte del tomacorriente.

## ADVERTENCIA

### Peligro de incendio

**No deje el horno sin atención mientras está en el modo Toast.**

### ¡Sugerencias para tostar!

- **Para tostar pasteles o waffles congelados**, coloque la rejilla del horno en la posición alta. Seleccione un color claro y tueste directamente sobre la rejilla del horno. Si el pastel tiene fondant o glaseado, use la asadera para hornear para evitar que gotee.
- El color del tostado se verá afectado por el **número de rebanadas de pan**, la **frescura del pan** y la **temperatura del comienzo** del horno. Ajuste el control de tostado para alcanzar el color deseado.
- Cuando tueste, es posible que se forme **condensación** en la puerta del horno. Un tostador común es un aparato abierto y permite que se escape la humedad. Un horno eléctrico es un aparato cerrado y la humedad se escapa lentamente. Esto es normal.
- Al final del ciclo, **saque la tostada inmediatamente** o el calor que permanece en el horno eléctrico continuará tostándola y la secará.

## Bagel o rosca

1. Coloque la rejilla del horno en la guía superior de la rejilla. Coloque el bagel con el lado del corte hacia arriba, en el centro de la rejilla del horno.
2. Presione el botón Bagel.  
**NOTA:** El tiempo de tostado preprogramado para un bagel es mayor que el tiempo estándar de tostado.
3. Use las flechas de hacia y hacia abajo para seleccionar el nivel de tostado deseado para el bagel.
4. Al final del ciclo del bagel, se escucharán 3 sonidos cortos. Las luces indicadoras Bagel y On (I) se apagarán.
5. Para interrumpir el ciclo del bagel más rápido, presione el botón Stop (O).
6. Cuando termine, desconecte del tomacorriente.

### **ADVERTENCIA**

#### **Peligro de incendio**

**No deje el horno sin atención mientras está en el modo Bagel.**

## Para hornear

1. Coloque la rejilla del horno en una posición baja o en el centro dependiendo del alimento a cocinar.
2. Presione el botón Bake.  
**NOTA:** El nivel preestablecido para hornear es 350°F por 2 horas.
3. Presione las flechas hacia arriba y abajo para seleccionar la temperatura deseada. El horno se precalentará.
4. Presione el botón Timer y use las flechas hacia arriba y hacia abajo para establecer un tiempo de hornear (máximo 2 horas).  
**NOTA:** Si el botón Time no se presiona, quedará establecido en la última hora seleccionada.
5. Coloque el alimento en el horno cuando escuche un sonido corto y la luz de precalentado se apague.
6. Al final del ciclo de horneado seleccionado, escuchará 3 sonidos cortos. La luz indicadora Bake y On (I) se apagarán.  
**NOTA:** Si la unidad se desconecta o hay interrupción en el suministro de corriente, la hora regresa al valor predeterminado de 2 horas.
7. Cuando termine, desconecte del tomacorriente.

#### **¡Sugerencias para hornear!**

- El horno eléctrico funciona en forma muy similar a un horno común. Cuando lo use por primera vez, verifique si es necesario regular la temperatura o el tiempo.

### **ADVERTENCIA**

#### **Peligro de incendio**

**Siempre deje por lo menos una pulgada de distancia entre la comida y el elemento térmico.  
No use bolsas de cocción en el horno.**

## Asar a la parrilla

1. Coloque la rejilla del horno en el centro o una posición alta dependiendo del alimento a cocinar.
2. Coloque la parrilla para asar en la asadera para hornear. Coloque el alimento en la parrilla para asar y coloque en el horno.
3. Presione el botón Broil (asar a la parrilla).  
**NOTA:** El valor preestablecido para asar a la parrilla es 450°F por 30 minutos.
4. Si lo desea, presione el botón Timer y use las flechas hacia arriba y hacia abajo para establecer un tiempo para asar a la parrilla (máximo 45 minutos).  
**NOTA:** Si no presiona Time, quedará establecido en la última hora seleccionada.
5. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo, o los alimentos se hayan dorado, voltee el alimento y cocine por el otro lado.
6. Al final del ciclo de asado establecido, escuchará 3 sonidos cortos. Las luces indicadoras Broil y On (1) se apagarán.  
**NOTA:** Si la unidad se desconecta o se interrumpe el suministro eléctrico, el tiempo quedará preestablecido 30 minutos.
7. Cuando termine, desconecte del tomacorriente.

### **¡Sugerencias para asar a la parrilla!**

- Para obtener mejores resultados no precaliente el horno cuando ase a la parrilla.
- Use la rejilla para asar a la parrilla en la posición alta para acelerar el tiempo de asado. Use la posición baja para alimentos que requieran más tiempo de asado, como el pollo.
- Siempre deje por lo menos **una pulgada** de distancia entre la comida y el elemento térmico.

## **Advertencia**

### **Peligro de incendio**

**Siempre deje por lo menos una pulgada de distancia entre la comida y el elemento térmico.**

## Tabla de tiempos para asar a la parrilla

Alimento	Cantidad	Tiempo aproximado
Hamburguesas	4 de 1 pulgada de grueso	30 minutos
Tocino	4 tajadas	10 minutos
Perros calientes/Hot dogs	8	15 minutos
Salchichas o albóndigas (perforar la piel antes de cocinar)	8	15 a 20 minutos
Pescado	4 filetes	15 minutos

### ¡Tamaños de las asaderas!

Las siguientes asaderas pueden adaptarse a su horno eléctrico. Para confirmarlo, coloque la asadera en el horno y verifique que encaje bien antes de preparar la receta.

Asaderas y torteras redondas o cuadradas de 8 y 9 pulgadas  
 Asadera para 6 muffins  
 Molde de pan de 8 x 4 pulgadas  
 Molde de pan de 9 x 5 pulgadas  
 La mayoría de las fuentes o cazuelas para horno de 1 a 1½ cuartos.

## Papas

1. Coloque la rejilla del horno en una posición baja.
2. Presione el botón Potato (papas).  
**NOTA:** El nivel preestablecido para papas es 425°F para una hora.
3. Si lo desea, presione el botón Temp y use las flechas hacia arriba y hacia abajo para establecer la temperatura del horno.
4. Si lo desea, presione el botón Timer y use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción (máx. 75 minutos).  
**NOTA:** Si no presiona Time, quedará establecido en la última hora seleccionada.
5. Coloque las papas en el horno antes o cuando escuche el sonido corto y la luz de precalentado se apague.
6. Al final del ciclo de cocción, escuchará 3 sonidos cortos. Las luces indicadoras Potato y On (1) se apagarán.  
**NOTA:** Si la unidad se desconecta o se interrumpe el suministro eléctrico, el tiempo quedará preestablecido en una hora.
7. Cuando termine, desconecte del tomacorriente.

### Papas al horno

4 papas de hornear medianas de unas 10 onzas cada una

Para precalentar el horno, presione el botón Potato. Lave las papas luego perfora la cáscara con un tenedor. Coloque las papas en la asadera para hornear e introduzca en el horno.

Hornee por una hora o hasta que estén listas. No envuelva en papel de aluminio ya que esto puede aumentar el tiempo de cocción.

## Pizza

1. Coloque la rejilla del horno en una posición baja.
2. Presione el botón Pizza.  
**NOTEA:** El valor preestablecido para Pizza es 425°F por 20 minutos.
3. Si lo desea, presione el botón Temp y use las flechas hacia arriba y hacia abajo para fijar la temperatura del horno.
4. Si lo desea, presione el botón Timer y use las flechas hacia arriba y hacia abajo para fijar un tiempo de cocción (máximo 30 minutos).
5. Coloque la pizza en el horno cuando los sonidos cortos y la luz indicadora se apaguen.  
**NOTA:** Si no presiona Time, quedará establecido en la última hora seleccionada.
6. Al final del ciclo de cocción, escuchará 3 sonidos cortos. La luz indicadora de Pizza y On (1) se apagarán.  
**NOTA:** Si la unidad se desconecta o se interrumpe el suministro eléctrico, el tiempo quedará preestablecido en 20 minutos.
7. Cuando termine, desconecte del tomacorriente.

## Temporizador

El horno se puede utilizar como un temporizador regresivo. Simplemente presione Timer, luego use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar la hora.



# *La limpieza de su horno eléctrico*

Se debe limpiar el horno eléctrico en forma periódica para obtener un mejor desempeño y una mayor duración.

## **⚠ ADVERTENCIA**

### **Peligro de incendio**

**Una limpieza frecuente reduce el riesgo de incendio.**

1. Desenchufe el horno y deje que se enfríe.
2. Lave la rejilla del horno, la rejilla para asar a la parrilla y la asadera para hornear en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.
3. Saque la charola para migajas. Lávela con agua caliente jabonosa. Enjuáguela y séquela. Colóquela nuevamente en el horno.
4. Para limpiar el interior del horno, lave las paredes y la puerta de vidrio del horno con un paño húmedo y jabonoso. Repita con un paño húmedo y limpio.
5. Para limpiar el exterior del horno, utilice un paño húmedo.

### **NOTAS:**

- No use productos de limpieza abrasivos ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- Para manchas difíciles de limpiar, use una esponjilla.

## **⚠ ADVERTENCIA**

### **Peligro de choque eléctrico**

**No limpie con esponjillas metálicas, ya que se pueden desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.**

## Recetas en el horno

### ¡Consejos para calentar y recalentar!

- No tape los alimentos completamente con papel de aluminio. El papel de aluminio puede aislar los alimentos y hacer que se recalienten con menor rapidez.
- Para recalentar bolillos o panecillos, colóquelos en la asadera y caliéntelos a 300°F por 10 minutos.
- Recaliente los restos de carnes asadas o cazuelas a 350°F durante 20 a 30 minutos o hasta que se hayan calentado completamente.

### Salsa mexicana caliente de frijoles

- |  |  |
|--|--|
| 2 latas de 15 onzas de frijoles negros, bien escurridos. | ½ taza de crema agria                    |
| 1 cucharadita de salsa de chiles (ají picante)           | ½ taza de salsa                          |
|  | 8 onzas de queso Monterrey Jack, rallado |

Muela los frijoles negros. Agregue la salsa de chile, la crema agria, la salsa y la mitad del queso. Vierta con una cuchara en una fuente llana de 1 cuarto. Espolvoree el resto del queso sobre la mezcla. Hornee a 350°F por unos 15 minutos o hasta que comience a burbujear. Sirva con chips de tortilla. **Se obtienen 8 porciones de aperitivo.**

### Panecillos de carne

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1 libra de carne molida magra  | 1 cucharada de queso parmesano rallado     |
| 1 cebolla pequeña, picada fina | 1 cucharada de perejil fresco, picado fino |
| ¾ taza de pan rallado fresco   | ¼ cucharadita de sal y de pimienta.        |
| 1 huevo, batido                |  |

Combine todos los ingredientes y mézclelos bien. Divida la mezcla entre una asadera para 6 bollos. Hornee a 350°F por 30 minutos o hasta que estén hechos. **Se obtienen entre 4 y 6 panecillos.**

## Pollo a la Tropical

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 4 pechugas de pollo deshuesadas y sin pellejo  | ¼ taza de vinagre de sidra       |
| 1 lata de 8 onzas de piña picada, no escurrida | 2 cucharadas de salsa de soya    |
| ¼ taza de mostaza preparada                    | 2 cucharadas de azúcar morena    |
|  | ⅓ cucharadita de jengibre molido |
|  | Arroz (opcional)                 |

Coloque las pechugas de pollo en una fuente llana o en una asadera cuadrada de 8 pulgadas. Combine el resto de los ingredientes y viértalos sobre el pollo. Hornee a 350°F durante 35 a 45 minutos o hasta que esté bien cocido. Sirva sobre arroz.

**Se obtienen 4 porciones.**

## Pollo asado a la mostaza con miel

- |                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1 pollo para asar de 6 libras | 2 cucharadas de miel             |
| Sal y pimienta                | 1 cucharada de mostaza preparada |

Saque las menudencias de la cavidad del pollo y úselas para hacer una salsa si así lo desea. Enjuague el pollo en agua fría. Séquelo. Espolvoree con sal y pimienta. Coloque la rejilla para asar a la parrilla en la posición baja dentro de la asadera del horno. Ponga el pollo sobre la rejilla para asar a la parrilla. Cocine a 350°F por 2 horas o hasta que esté bien cocido. Sáquelo del horno. Combine la miel y la mostaza y vierta la mezcla con una cuchara o cepillela sobre el pollo. Deje reposar el pollo por 5 minutos antes de cortarlo o trinchar. **Se obtienen entre 6 y 8 porciones.**

## Ziti al horno

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| ½ libra de carne picada magra       | ½ taza de crema agria                            |
| 2 cucharadas de cebolla picada fina | ½ taza de queso mozzarella rallado, unas 4 onzas |
| 1½ tazas de salsa para pasta        | ¼ taza de queso parmesano rallado                |
| 1½ tazas de pasta ziti cruda        |  |

En una sartén sobre calor mediano alto, cocine la carne picada y la cebolla hasta que la carne esté cocida, unos 8 minutos. Agregue salsa para pasta y revuelva hasta mezclar. Póngalo a un lado. Cocine la pasta según las instrucciones del paquete. Drene. En un molde de pan engrasado de 9 x 5 pulgadas, coloque los siguientes ingredientes en capas: mitad de la pasta, crema agria, mitad de la salsa de carne, el resto de la pasta, mozzarella y luego el resto de la salsa de carne. Espolvoree con queso parmesano. Hornee a 350°F por 30 minutos. **Se obtienen entre 2 y 3 porciones.**

## Filetes de bagre crocantes

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| ½ taza de queso parmesano rallado    | ¼ de taza de mantequilla derretida           |
| 20 galletas a la manteca, trituradas | 4 filetes de bagre, de unas 8 onzas cada uno |
| ⅓ de taza de perejil fresco, picado  |  |

Coloque el queso, las galletas y el perejil en un tazón grande llano. Mezcle. Remoje los filetes en la mantequilla y luego cúbralos con la mezcla de las galletas. Coloque los filetes en una asadera revestida con papel de aluminio. Hornee a 400°F durante 15 a 20 minutos. **Se obtienen 4 porciones.**

## Papas al perejil

- 5 papas coloradas, alrededor de 1½ libras
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta

Lave las papas y corte cada una en 6 trozos. Colóquelas en un tazón. Salpíquelas con aceite. Espolvoree el perejil y las especias. Agítelas hasta que queden bien mezcladas. Viértalas en una asadera. Hornee a 400°F por 35 minutos o hasta que estén blandas al pincharlas con un tenedor. **Se obtienen 4 porciones.**

## Muffins al minuto

- 1 taza de harina leudante
- ½ taza de leche
- 2 cucharadas de mayonesa o crema agria

Mezcle los ingredientes. Deje caer la mezcla con una cuchara en un molde para 6 muffins engrasado. Hornee a 450°F durante 12 minutos o hasta que estén prontos. **Se obtienen 6 muffins.**

## Kuchen de manzana

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 1 caja de mezcla para pastel amarillo de 8 onzas (hace una capa) | ¼ taza de azúcar          |
| 3 cucharadas de mantequilla derretida                            | ½ taza de crema agria     |
| 1 manzana grande deliciosa dorada                                | 1 huevo                   |
| ½ cucharadita de canela  | ½ cucharadita de vainilla |

En un tazón pequeño, combine la mezcla del pastel y la mantequilla derretida. Mezcle. Coloque la mezcla en una tortera cuadrada engrasada de 8 pulgadas. Oprima la mezcla contra el fondo y ligeramente hacia arriba por los costados. Pele, quite el centro y corte la manzana en rodajas bien finas. Coloque las rodajas sobre la base del pastel. Combine la canela y el azúcar. Espolvoree la mitad de la mezcla de azúcar sobre las manzanas. Combine la crema agria, el huevo y la vainilla. Vierta sobre las manzanas. Espolvoree el resto de la mezcla de azúcar sobre la crema agria. Hornee a 350°F por 40 minutos o hasta que quede ligeramente dorada y las manzanas estén blandas. **Se obtienen entre 6 y 8 porciones.**

## Pastel inglés "medio pound"

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1 paquete de queso crema de 3 onzas                            | 2 huevos                       |
| 6 cucharadas de mantequilla o margarina a temperatura ambiente | 1 cucharadita de vainilla      |
| 1 taza de azúcar   | 1 taza de harina para pasteles |

En un tazón para mezclar, bata el queso crema, la mantequilla y el azúcar hasta que queden cremosos. Agregue batiendo los huevos y la vainilla. Agregue la harina y revuelva hasta que se haya mezclado. Vierta con cuchara en un molde de pan engrasado de 8 x 4 pulgadas. Hornee a 350°F por 50 minutos o hasta que esté listo al tacto. **Se obtienen 6 porciones.**

# *Recetas a la parrilla*

---

## **Carne de res a la parrilla**

2 libras (900 g) de asado a la londinense, de bistec de masa redonda o del corte deseado  
8 onzas (225 g) de champiñones enteros  
1 cebolla grande

### **Para marinar (se puede sustituir con marinado preparado):**

1 diente de ajo picado  
½ taza (125 ml) de salsa de soya  
2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal  
1 cucharada (15 ml) de vinagre  
2 cucharadas (30 ml) de catsup  
1 cucharadita (5 ml) de orégano seco  
1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra molida

Siga las instrucciones para cocinar a la parrilla.

En un tazón pequeño, mezcle el ajo, salsa de soya, aceite, vinagre, catsup, orégano y pimienta negra. Con un tenedor, haga varios orificios por ambos lados de la carne. Vierta el marinado sobre la carne. Marine por una hora.

Rocíe el molde para hornear con aceite de cocina antiadherente en aerosol, deje a un lado. Pele y corte en cuartos la cebolla, lave los champiñones y colóquelos en el molde para hornear preparado. Coloque la rejilla para asar encima de los vegetales en el molde para hornear. Saque la carne del marinado y colóquela en la rejilla. Ase a la parrilla por 15 a 18 minutos por lado, dependiendo del grosor. **Sirve 4 porciones.**

## *Localización de fallas*

<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta</b>
El horno eléctrico no calienta.	Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado. Luego presione el botón BAKE (hornear) y espere unos cuantos segundos. La luz ON (I) se debería encender ahora.
El horno eléctrico no tuesta.	Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione el botón Toast o Bagel.</li> <li>2. Mueva la rejilla hacia la posición del centro (u otra posición deseada).</li> <li>3. La luz ON (I) se debería encender ahora.</li> </ol>
Se forma humedad en el interior de la puerta del horno cuando se tuesta.	Esto es normal cuando se tuesta en un horno eléctrico. La humedad se escapa más lentamente de un horno eléctrico que de un tostador común. La cantidad de humedad será diferente según sea pan fresco, bagels o pasteles congelados.
Olor y humo salen del horno eléctrico.	El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de aparatos de calentamiento. Esto desaparecerá después del periodo inicial de calentamiento.
La Luz Indicadora permanece iluminada.	Presione el botón STOP (O). Si la luz permanece iluminada, desenchufe la unidad y llame a nuestro número gratuito para servicio al cliente para obtener información sobre el examen, las reparaciones o el ajuste del aparato. No continúe usando su horno eléctrico.
Ciertos alimentos se queman y otros no se cocinan.	Use la posición de la rejilla del horno para centrar los alimentos en el horno. Regule la temperatura del horno o el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados con sus recetas. Los alimentos densamente congelados pueden tardar más para cocinarse en un horno eléctrico que el tiempo de cocción del horno tradicional que aparece en el empaque del alimento.

# Localización de fallas

## Pregunta

## Respuesta

El exterior del horno se calienta.

Es importante que tenga cuidado. La parte superior y los costados del horno se calientan mucho, pero esto es normal.

El horno se apaga antes o después de lo esperado.

El horno empieza el ciclo después de que la luz de precalentado se apaga. El horno se apaga al final del tiempo establecido. Si no configura el tiempo, quedará preestablecido en el último valor seleccionado para el último artículo horneado. Si la unidad se desconecta o hay una interrupción en el suministro, el tiempo quedará preestablecido en los niveles de función estándar.

El horno muestra Fahrenheit en vez de Centígrados.

El valor preestablecido es Fahrenheit. Cambie a Centígrados presionando el botón "TEMP". Luego presione el botón "BAKE". Presione "BAKE" nuevamente para regresar a Fahrenheit.

El ventilador queda encendido después de cocinar.

Cuando el horno está muy caliente, el ventilador operará por un periodo de tiempo corto después de terminar la cocción. El ventilador se apagará cuando el horno esté frío.

El tostado no es uniforme o parejo.

El tostado varía según el tipo de pan, frescura del pan y ubicación del pan en la rejilla o posición de la rejilla.

**Modelo:**  
168989  
169005

**Características Eléctricas:**  
120 V~ 60 Hz 1500 W  
120 V~ 60 Hz 1500 W

# Asistencia al cliente

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, sírvase llamar a nuestro Número de Asistencia al Cliente. Para un servicio más rápido es importante que tenga el modelo, la serie y los números del tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su plancha.

**MODELO:** \_\_\_\_\_ **TIPO:** \_\_\_\_\_ **SERIE:** \_\_\_\_\_

**Número de Asistencia al Cliente en México: 01-800-343-7378**

**¡Guarde este número para referencia futura!**

**Solicitud de información por e-mail: [www.gehousewares.com](http://www.gehousewares.com)**

## Garantía Limitada de Dos Años

### ¿Qué cubre su garantía?

- Todo defecto de material o mano de obra.

### ¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?

- Dos años.

### ¿Qué haremos?

- Le suministraremos una unidad nueva.
- Para aquellos artículos que estén aún bajo garantía pero que ya no están disponibles, WAL\*MART se reserva el derecho de reemplazarlos con un producto similar de marca GE de igual valor o superior.

### ¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

- Guarde su recibo.
- Empaque su unidad debidamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de empaque originales.
- Devuelva el producto a su tienda WAL\*MART más cercana o llame al Número de Asistencia al Cliente al 01-800-343-7378.

### ¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Partes de vidrio, envases de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones impresas.
- Daños debido al mal uso, abuso, o negligencia.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos o Canada

### ¿Cuál es la relación entre las leyes estatales y esta garantía?


- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado al otro o de una provincia a la otra.
- WAL\*MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados o provincias no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes de manera que es posible que el descargo de responsabilidad que antecede no corresponda en su caso.

### ¿Qué sucede si usted adquirió su producto en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra un problema cuando lo está usando fuera del país de compra?

- La garantía es válida solamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento de reclamo bajo garantía que se indica.

 is a trademark of General Electric Company and is used under license by WAL\*MART Stores, Inc. Bentonville, AR 72716

 est une marque de commerce de General Electric Company et est utilisée en vertu d'une licence par WAL-MART.

 es una marca de comercio de General Electric Company usada bajo licencia por WAL\*MART Stores, Inc. Bentonville, AR 72716

WAL\*MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

WAL-MART Canada Corp.  
Mississauga, Ontario L5N 1P9