



# Direct Air Convection Built-In Electric WALL OVEN

**SAFETY INFORMATION** ..... 3

**USING THE OVEN**

Oven Controls ..... 6

Double Oven ..... 7

Settings ..... 7

Sabbath ..... 9

Oven Racks ..... 10

Aluminum Foil and Oven Liners ..... 12

Cookware ..... 12

Cooking Modes ..... 12

Probe ..... 14

Cooking Guide ..... 15

**CARE AND CLEANING**

Cleaning The Oven - Exterior ..... 17

Cleaning The Oven - Interior ..... 18

Probe ..... 18

Oven Light ..... 19

Oven Door ..... 19

**TROUBLESHOOTING TIPS** ..... 20

**LIMITED WARRANTY** ..... 22

**ACCESSORIES** ..... 23

**CONSUMER SUPPORT** ..... 24

## OWNER'S MANUAL

- 30" Single Wall Oven
  - PTS7000
  - PTS700L
  - PTS700R
- 30" Double Wall Oven
  - PTD7000
  - PTD700L
  - PTD700R

Write the model and serial numbers here:

Model # \_\_\_\_\_

Serial # \_\_\_\_\_

You can find them on a label on the side trim or on the front of the (lower) oven behind the oven door.

### FRANÇAIS

Pour obtenir une version française de ce manuel, visitez notre site web sur [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).

### ESPAÑOL

Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).

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

---

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

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

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

### **▲WARNING** GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **▲CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Avoid scratching or impacting glass doors or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

### **▲WARNING** KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

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

- Do not store or use flammable materials in or near an oven, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces, causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the oven. Grease in the oven or near the oven may ignite.
- **Remote Operation** - This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside of the appliance.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

### **▲WARNING** OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the standard racks to their stop-locks or the extension rack to its fully open position is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

### **▲WARNING** SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before self-cleaning the oven, remove shiny silver colored oven racks (on some models), the probe, any aluminum foil, and any broiler pan, grid, and other cookware. Only porcelain coated oven racks may be left in the oven.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### **▲WARNING** SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner unless certified for use in a self-cleaning oven.

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

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

- Reorient or relocate the receiving antenna.
  - Increase the separation between the equipment and receiver.
  - Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
  - Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.
- (b) accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.
- Note** that any changes or modifications to the wireless communication device installed on this oven that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

### PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

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

### How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

**NOTE:** The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

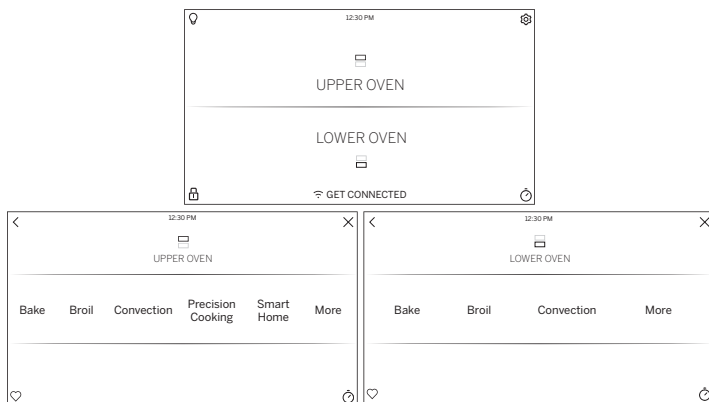
Consider recycling options for your appliance packaging material.

**NOTE:** Some cooking functions and features are not available until after you WiFi connect your new oven to your local home wireless network. Please follow the instructions on the oven control and the WiFi & Remote Enable section of this guide. This provides capability to use SmartHQ app functions and ensures that the oven has the latest software.

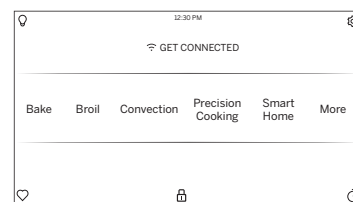
## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Oven Controls

Control graphics are representative; your oven may have alternate graphic appearances.



Double Wall Oven Main Menus



Single Wall Oven Main Menu

## Upper Oven and Lower Oven

When using a double oven you can set separate modes in each oven. The selected oven will appear above the cooking modes. **NOTE:** If using a single oven, there will not be an oven selection.

### Bake

This option allows the user to access traditional the traditional bake mode.

### Broil

Broil can be selected to access Broil Low and Broil High. See the Cooking Modes section for more information.

### Convection

This option allows you to utilize the convection system to cook in a variety of modes. See the Cooking Modes section for more information.

### Air Fry

The Air Fry mode is a special, no-preheat convection cooking mode designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode is intended for single rack cooking only. Select **Air Fry**, then select the desired set temperature and press Start. The temperature can be set between 300°F and 500°F. Preheating is not recommended for this mode. Follow traditional oven recipe or package guidelines for set temperatures and cook times; adjust cook time to achieve your desired crispness. Additional guidelines for using this mode can be found in the Cooking Guide.

### More


Select this option to access the Air Fry (on some models), Proof, Warm, Self Clean, and Steam Clean options.

## Precision Cooking (upper only on double oven models)


Precision Cooking is a suite of customized cooking cycles that have been designed for specific foods. The

display will guide you through setting the oven and food appropriately for the cycle selected. Precision cooking cycles vary based on food type; see the Cooking Modes section for more detailed information.



## Oven Light

To turn on or off the oven cavity lights, press the . Both cavity lights will be illuminated if using a double oven.



## Settings

Press the  to access the Settings. See the Settings section for more information.


## Favorite

This option allows the user to save their favorite cycles for easy access in the future. After selecting a cooking mode and setting the temperature and any timers, press the  to save it as a favorite for future use. After saving a cycle, press the  on the main menu to quickly access the saved mode.


## Kitchen Timer

This feature works as a countdown timer. Press the , select the amount of time for the timer to operate, and press **Set**. The oven will continue to operate once the timer countdown is complete. When timer is complete, press **Dismiss**. To turn off the timer, select the  and press **Cancel**.

## Cook Time

This function counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the  during a cycle, select the amount of cooking time, and press **Set**.

## Delay Time

This feature delays the start time for an oven cycle. Use this feature to set a time when you want the oven to start. Select a cycle, then press the . Select the time of day for the oven to turn on and press **Set**. A cook time can also be programmed if desired.

# Oven Controls (Cont.)

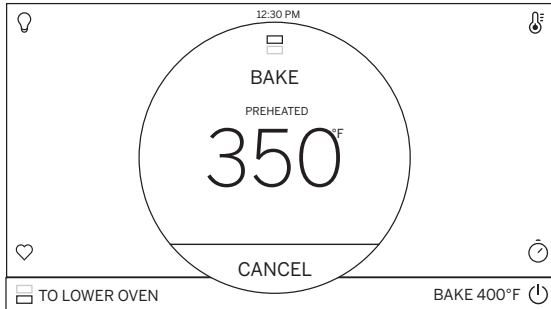
## Wi-Fi & Remote Enable

Press GET CONNECTED to connect your oven to Wi-Fi. This option allows you to download content to your oven and control it remotely. The oven must be connected to Wi-Fi

before Remote Enable can be activated. For instructions on how to connect your oven, see the Wi-Fi Connect/Remote Enable section under Settings in this manual.

## Double Oven

When using both cavities to cook, the control will allow you to switch back and forth between the upper and lower oven to review the cycle selection for each. When viewing the cooking mode screen you can access the alternate cavity by pressing on the banner at the top or bottom of the screen.



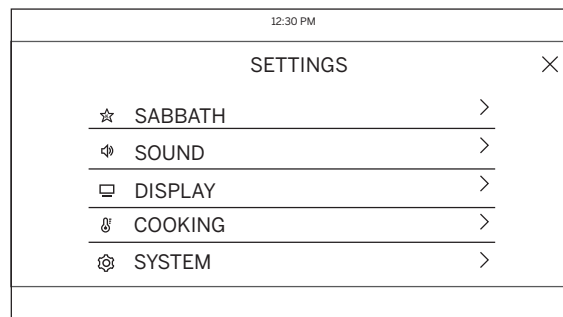
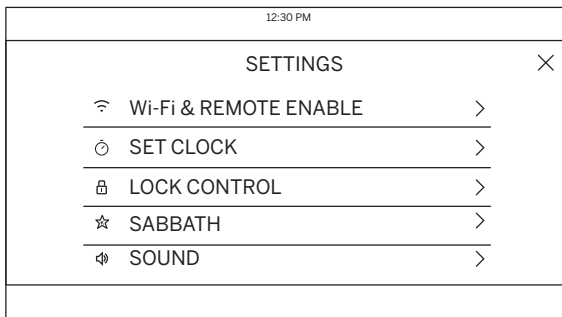
Upper Oven Bake Cycle



Lower Oven Bake Cycle

## Settings

There are numerous settings that are accessed by pressing in the top right corner of the main screen.



Slide up and down to access all the settings

## Wi-Fi & Remote Enable

This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside. By using the Wi-Fi Connect feature, you will be able to control essential oven operations such as temperature settings, timers and cooking modes using your smartphone or tablet.\* Select the then **Wi-Fi & Remote Enable** - follow the instructions on your oven display and phone app. It is necessary to turn on Wi-Fi before using Remote Enable on your oven.

### Connecting your Wi-Fi Connect Enabled oven

1. Have your smart phone or tablet ready with the ability to access the internet and download apps.
2. You will need to know the password of your home


Wi-Fi router. Have this password ready while you are setting up your GE Appliances oven.

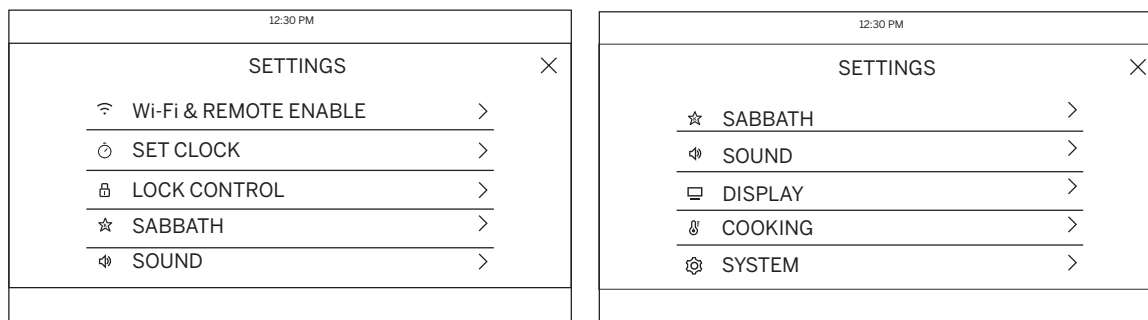
3. On your smart phone or tablet, visit **GEAppliances.com/connect** to learn more about connected appliance features and to download the app to connect to your oven.
4. Follow the onscreen instructions in the app to connect your GE Appliances oven. When connected, your oven should show that it is connected to your home Wi-Fi network.
5. If there are issues connecting wirelessly to your oven, please call 800.220.6899 and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

To connect additional smart devices, repeat steps 3 and 4.

\* Compatible Apple or Android devices and home Wi-Fi network required.


## Settings (Cont.)

There are numerous settings that are accessed by pressing  in the top right corner of the main screen.



Slide up and down to access all the settings

### Remote Starting your Oven


To be able to start the oven remotely once connected to Wi-Fi, press **Remote Enable** on the main menu or access **Wi-Fi & Remote Enable** in the settings menu and turn Remote Enable on. The oven can now be started remotely using a connected device. The  icon must be active to start the oven remotely. To disconnect your phone from Remote Enable, access the **Wi-Fi & Remote Enable** settings and turn Remote Enable off.

**NOTE:** Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

### Set Clock

This feature allows you to set the clock and specifies how the time of day will be displayed. Options are for a standard 12-hour clock with AM and PM selections or 24-hour military time display.

### Lock Control

Select this option in order to lock the LCD from any undesired screen selections. To unlock the screen, press  and press **Unlock** on the next screen.

### Sabbath

Sabbath mode disables the oven lights (the oven light will not turn on when the door is opened), all sounds (the control will not beep when the screen is pressed), Convection modes, Broil modes, Warm, Proof, and all time functions. Sabbath mode can only be used with traditional Bake. This feature conforms to the Star-K Jewish Sabbath requirements. Please reference the Sabbath Mode section for more information.

### Sound

This setting screen allows you to change the volume, the end of cycle tone, and turn on or off the touch sound.

### Display

This screen shows the options for brightness, clock off, and energy saver. Clock off will remove the clock from the display when the screen is inactive, but it will be shown after pressing the screen.

### Cooking

- The oven is set to Fahrenheit, however, in this setting the cooking unit can be changed to Celsius.
- Auto Recipe Conversion can be turned on in order to automatically reduce the programmed cooking temperature for Convection Bake or Convection Bake Multi. Note that this will only reduce the cooking temperature, not the baking time.
- When the 12 Hour Shut Off option is turned on, it will automatically shut off the oven after 12 hours of continuous use.
- Adjust Temperature allows the oven temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or cold and wish to change it. For double ovens, the upper and lower oven temperatures are adjusted separately. Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

### System

This screen allows you to clear your saved user data and shows the current software version.




# Sabbath


Sabbath mode disables the oven lights (the oven light will not turn on when the door is opened), all sounds (the control will not beep when the screen is pressed), Convection modes, Broil modes, Warm, Proof, and all time functions. Sabbath mode can only be used with traditional Bake. This feature conforms to the Star-K Jewish Sabbath requirements.

**NOTE:** If a power outage occurs during when the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored.

## Entering Sabbath Mode

Press the  on the main screen to access the Settings menu and scroll down to Sabbath.

## Start a Sabbath Bake

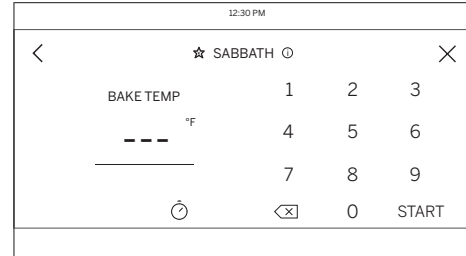
Use the keypad on the screen to enter the temperature that you would like to use for Sabbath Bake. Once the temperature is set, press the  to set the cook time for the cycle in hours and minutes. If using a double oven, you can then set the temperature and time desired for the other cavity by selecting it to the left of the temperature display. If a timer is not set, the oven will start a bake cycle during Sabbath mode and continue until Sabbath mode is turned off. Once you have programmed the temperature and time, press **Start**. The next screen will display the settings that you programmed for your Sabbath Bake.

## Adjusting the Temperature During a Sabbath Bake

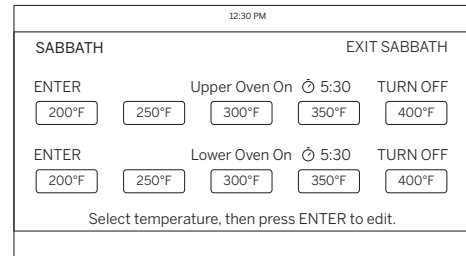
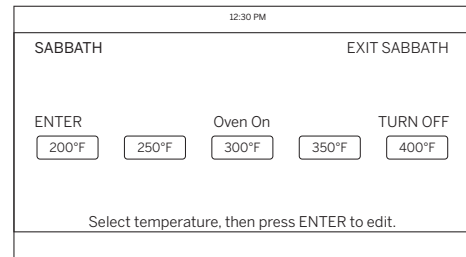
If the temperature needs to be adjusted after programming the oven for a Sabbath Bake, press one of the temperature icons displayed on the Sabbath cycle screen and press **Enter**. This will allow you to adjust the temperature for the cycle. Note that the display will not show that the oven temperature has been changed.

## Exit the Sabbath Mode

To exit Sabbath mode, either press the **X** in the upper right corner if in the programming screen, or press **Exit Sabbath** if in the cycle screen. There is also an option to turn off the cycle when on the cycle screen by pressing **Turn Off**, but your oven will still remain in Sabbath mode until you exit the mode. **NOTE:** If a power outage occurs while the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored, however the oven will return to the off state even if it was in the middle of a bake cycle when the power outage occurred.



Programming Screens



Single and Double Oven Sabbath Cycle Screens

# Oven Racks

Your oven has six rack positions. Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is sufficient space between pans to allow air to flow.

Your Oven may have extension racks and/or traditional flat racks.

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.

## Flat Racks

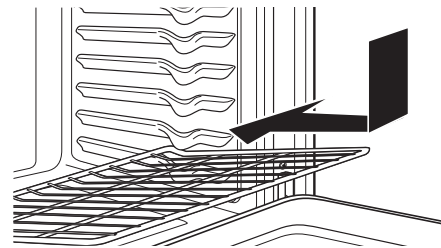
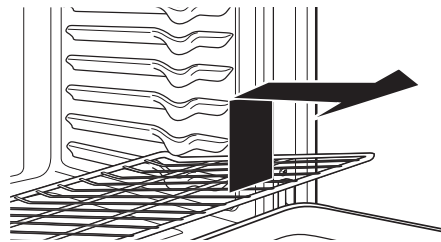
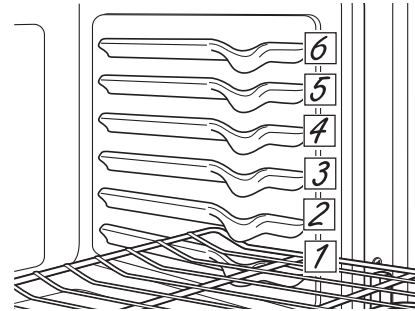
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push the rack in.

Racks may become difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

**NOTE:** Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.



# Oven Racks (Cont.)

## Extension Racks

Always pull the rack out by its upper front rail to its fully open position, when placing or removing cookware. Extension racks cannot be used in the top rack position.

If extension racks are difficult to extend, lubricate the racks with the graphite lubricant provided with your oven. Remove the rack from the oven, remove debris in the side tracks with a paper towel, shake the graphite lubricant and place 4 small drops on the two bottom tracks of the left and right sides. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.

To order additional graphite lubricant, read the Accessories section of the manual.

### To Remove An Extension Rack:

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven so that side paddles on the rack disengage from the oven support.
2. Slide the rack toward you to the bump (stop position) on the rack support.
3. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack, tilt the front end up and pull it out.

### To Replace An Extension Rack:

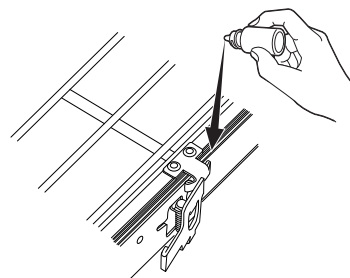
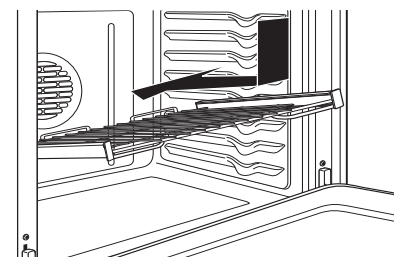
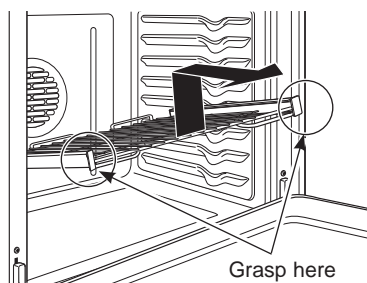
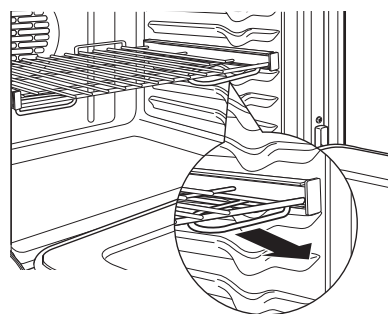
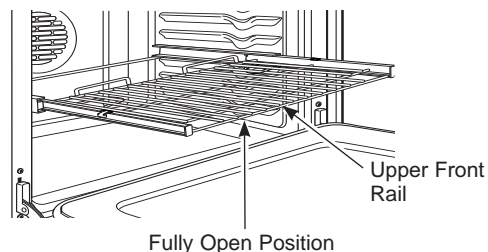
1. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack.
2. Place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push it in as far as it will go.

If extension racks are difficult to replace or remove, wipe the oven rack supports with vegetable oil. Do not wipe oil on the rack slides.

**NOTE:** Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

### To Lubricate the Paddle:

Shake lubricant and apply to the moving parts of the paddle mechanisms as shown.



# Aluminum Foil and Oven Liners

**▲ CAUTION** Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

## Cookware Guidelines

The material, finish, and size of cookware affect baking performance.

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper, and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 25° F next time.

Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.

Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

Cookware used in broil modes and air fry must be broil-safe.

## Cooking Modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

### Temperature Setting

When selecting a temperature, the traditional preset temperatures are shown and can be selected by scrolling horizontally and selecting the desired temperature. If you wish to cook at an alternate temperature, press the temperature in the middle of the screen and a number pad will appear so the desired temperature can be input.

### Bake

The traditional bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. To use this mode press the **Bake** option on the main menu and scroll to the desired temperature and press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

### Broiling Modes

Always broil with the door closed. The broil element in this oven is very powerful. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. **Broiling on rack position 6 is not recommended.**

Broiling can be used for foods that would typically be grilled. Adjust the rack position in order to vary the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior are desired. For best performance, center the food below the broil heating element.

### Broil

Select **Broil** on the main menu, then select **High** or **Low** depending on the amount of searing and the internal temperature that is preferred, then press **Start**. The High setting is best for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. The Low setting is preferred for thicker cuts of meat and foods you like to be cooked all the way through. It is not necessary to preheat the oven for these modes.

### Convection Modes

These modes utilize heat from the traditional upper and lower elements combined with the convection element and consistent airflow to enhance evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion so that it automatically adjusts the amount of heat to maintain the proper temperature when using the modes with specified temperatures. Preheating is recommended for these modes.

# Cooking Modes (Cont.)

## Convection Bake

This mode is intended for single rack baking when additional airflow is desired to enhance evenness. Select **Convection**, then **Bake**, scroll to the desired temperature, and press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

## Convection Bake Multi Rack

This mode has been designed to allow for more even cooking when multiple racks are utilized. Baking time may be slightly longer than what would be expected for a single rack. To use this mode, select **Convection**, then **Bake Multi-Rack**, scroll to the desired temperature, and press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

## Convection Roast

This mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. The utilization of all three elements and direct airflow down from the top of the oven improves browning and reduces cooking time. Check food earlier than the recipe suggests or use the probe when using this mode. To use this mode, select **Convection**, then press **Roast**, scroll to the desired temperature, and press **Start**.

## Convection Broil (upper only on double oven models)

Convection Broil has two options: Low and High. Low and High are similar to the traditional broil modes with the addition of direct airflow to aid in searing and browning. For best results with the Low and High settings, it is recommended to preheat the oven for 5 minutes. To use these modes, select **Convection**, then **Broil**, then your desired mode, then press **Start**.

## Air Fry (upper only on double oven models)

The Air Fry mode is a special, no-preheat convection cooking mode designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode is intended for single rack cooking only. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F. Preheating is not recommended for this mode. Follow traditional oven recipe or package guidelines for set temperatures and cook times; adjust cook time to achieve your desired crispness. Additional guidelines for using this mode can be found in the Cooking Guide.

## Proof

Proof mode is designed for rising (fermenting and proofing) bread doughs. Press the **More** option on the main menu, then **Proof**, then **Start**. Cover dough well to prevent drying out. Bread will rise more rapidly than at room temperature. **NOTE:** Do not use the Proof mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

## Warm

Warm mode is designed to keep hot foods at a higher temperature for up to 3 hours. To use this mode, select **More** from the main menu, then **Warm**, then press **Start**. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food other than crisping crackers, chips, or dry cereal. It is also recommended that food not be kept warm for more than 2 hours.

## Precision Cooking (upper only on double oven models)

These modes provide guidance and pre-set cooking algorithms to assist the user in cooking various types of food. The selection you make in the Precision Cooking menu will guide you to input the information required to help cook your food. Some cycles use a preselected oven temperature; in these cases, the temperature is not displayed. Some cycles automatically set a timer based on your selections. At the end of estimated cooking time, check the food to see if it is done to your liking. If it is not, add time by selecting **+1min** or just continue cooking. Note that differences in food shape, preparation and preferences for doneness can impact the time required to cook the food. Some cycles are designed to cook the food without preheating the oven first. For these cycles, the screen will show "Insert your food and press next to start the oven." Do not wait for the oven to preheat when using these cycles.

Some cycles require the food temperature probe supplied with your oven. The target temperature for the probe is automatically set based on selections made. Always check foods using a secondary food thermometer as probe placement can impact the measured temperature. See Probe section for more details on using and positioning the probe properly.

On some pages ⓘ will show up. Press ⓘ to access additional information that pertains to the cooking cycles within that category.

Additional cycles will be available through software updates. Connect your oven to have access to these updates. See the Wi-Fi Connect section for details on how to connect your oven.

# Probe

**⚠ WARNING** Consuming undercooked food can result in foodborne illness. Use probe according to the following instructions to ensure all portions of the food reach minimum safe cooking temperatures. Recommendations for minimum safe food temperatures can be found at [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) or [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

Internal food temperature is frequently used as an indicator of doneness, especially for roasts and poultry. The Probe mode monitors the internal food temperature and turns the oven off when the internal food temperature reaches the programmed temperature.

Always check the temperature at multiple locations in the food with a food thermometer after cooking to ensure that all portions of the food have reached the minimum safe internal temperature for that food.

## Proper Probe Placement

After preparing the meat and placing it on the cooking pan follow these instructions for proper probe placement.

- Insert the probe into the food, so that the tip of the probe will rest in the center of the thickest part of the food. For best performance the probe should be fully inserted into the food. If the probe is not located properly, it may not accurately measure the temperature of the coolest portion of the food. Some foods, particularly small items, are not well suited for cooking with the probe due to their shape or size.
- The probe should not touch bone, fat or gristle.
- For whole poultry insert the probe into the thickest part of the breast.
- For boneless roasts, insert the probe into the center of the roast.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint.
- For casseroles or dishes such as meatloaf, insert the probe into the center of the dish.
- For fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

## Probe Usage

### To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Program the desired probe and cooking mode settings by selecting **More**, then **Probe**, then choosing the desired cooking mode. Next, choose the desired cooking temperature and select **Next**. Finally, select the desired internal food temperature and press **Start**.

### To use the probe with preheating:

1. Press the desired cook mode (Traditional **Bake**, Convection **Bake**, or Convection **Roast**) and select the desired cooking temperature.
2. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
3. Once the oven is preheated, place the food in the oven and connect the probe to the probe outlet, making sure it is fully inserted. Use caution, the oven walls and probe outlet are hot.
4. Program the probe temperature by selecting **More**, then **Probe**, then entering the desired internal food temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200° F.

## Probe Care Guidelines

- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe input jack.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting the probe.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave the probe inside the oven during a self or steam clean cycle.
- Do not store the probe in the oven.

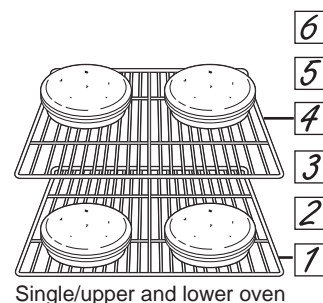
# Cooking Guide

The table below provides some guidelines for typical cooking modes. If you would like to use Precision Cooking modes they can be substituted for the modes shown below for applicable foods.

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
<b>Baked Goods</b>			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Convection Bake Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Convection Bake Multi	1 ext. and 4 flat	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Convection Bake Traditional Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Convection Bake Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Multi	1 ext. and 4 flat	Ensure adequate airflow.
<b>Beef &amp; Pork</b>			
Hamburgers	Broil Hi	5 ext.	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Broil Hi	5 ext.	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.
Roasts	Traditional Bake Convection Roast	1 or 2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
<b>Poultry</b>			
Whole chicken	Traditional Bake Convection Roast	2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo Traditional Bake Convection Roast	2 or 3	Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Boneless chicken breasts	Broil Lo Traditional Bake Convection Roast	2 or 3	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Whole turkey	Traditional Bake Convection Roast	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Turkey Breast	Traditional Bake Convection Roast	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
<b>Fish</b>	Broil Lo	5 (1/2 thick or less) 4 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.
<b>Casseroles</b>	Convection Bake Traditional Bake	3	
<b>Frozen Convenience Foods</b>			
Pizza on a single rack	Convection Bake Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Pizza on multiple racks	Convection Bake Multi	1 ext. and 4 flat	Use shiny cookware.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on single racks	Convection Bake Traditional Bake	3	Use shiny cookware when using traditional bake and convection bake.
	Air Fry (on single and upper ovens only)		Use dark cookware or cookie sheet when using Air Fry.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on multiple racks	Convection Bake Multi	1 ext. and 4 flat	Use shiny cookware. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.

\*When baking four cake layers at a time, use racks on 1 extension and 4 flat. Place pans as shown so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



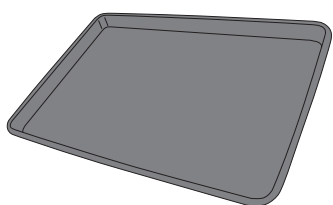
# Cooking Guide (Cont.)

## Air Fry Cooking Guide

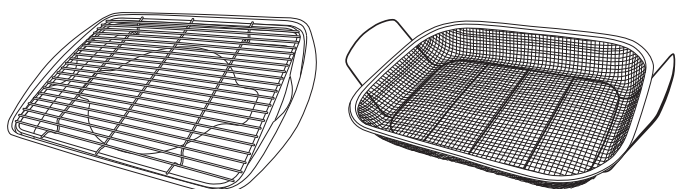
Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F.

### Air Fry Cookware Guidelines

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- A dark sheet pan is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- Oven baking baskets and baking grids can also be used. A sheet pan should be placed on the rack below the foods to catch any drippings when using a baking basket.



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

## General Tips for Air Fry Mode

- The Air Fry mode is designed for cooking on a single rack.
- The Air Fry mode is designed to be used without preheating.
- Rack position 3 is recommended for most foods. If foods are browning too rapidly try using a lower rack position.
- Foods may cook faster than expected if the oven is already hot when food is placed in the oven.
- When air frying foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of cooking.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- For packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan.
- Always check internal food temperature to confirm minimum safe temperatures have been reached. Minimum safe food temperatures can be found on packages and at [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

FOOD TYPE	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	RECOMMENDED SET TEMPERATURES (F°)	RECOMMENDED COOK TIME (MIN)	NOTES
Fresh boneless fish or poultry pieces, breaded such as nuggets, tenders, fillets	3 extension	375-400	15-30	User lower set temperatures for larger pieces. Use shiny cookware.
Fresh bone in chicken wings	3 extension	375-400	25-40	Salt wings or coat in a dry rub, if using sauce apply after cooking or toward the end of cooking
Fresh bone in chicken drumsticks or thighs	3 extension	375-400	30-55	User lower set temperatures for larger pieces.
Fresh French fries, thin (< ½ inch)	3 extension	400-425	15-30	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Fresh French fries, thick (> ½ inch)	3 extension	375-400	20-35	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Frozen packaged foods	3 extension	Use traditional oven(not Air Fry) cooking instructions as a guideline for set temperature and cook time. Additional cook time beyond recommended package time may be required for some foods. If oven is hot when starting, food may cook faster than the minimum package time.		




# Cleaning the Oven - Exterior

---

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.

## Control Panel

To lock the controls, press  in the bottom left corner and follow instructions on the display. Instructions for unlocking are visible when the display is locked. It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water,

rinse with clean water and polish dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

---

## Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

If stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

---

## Painted Surfaces and Black Stainless Steel (on some models)

Painted surfaces may include the door and trim around the control panel. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface, including Black Stainless Steel.

---

## Stainless Steel - Excluding Black Stainless Steel (on some models)

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ will remove surface rust, tarnish and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge.

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

## Cleaning The Oven - Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using Steam Clean or Self Clean modes.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

### Manual Cleaning

Do not use oven cleaners (unless certified for self-cleaning oven), strong liquid cleansers, steel wool, or scouring pads on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water, or vinegar and water solution.

Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

### Steam Clean Mode

Steam clean is intended to clean small spills using water and a lower cleaning temperature than Self-Clean.

To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Press the **More** option, then select **Steam Clean**, and press **Start**. You should not

open the door during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. Wipe out any excess water and any remaining soil. **NOTE:** Water in the bottom of the oven may be hot right after finishing the cycle.

### Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven door will lock when using this feature. Before operating the self clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks, the meat probe, and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self clean cycle. Close the door. If using a double oven, select which oven you would like to clean. Select the **More** option, then **Self Clean**. Choose a 3, 4, or 5 hour cycle, and select the illuminated **Start** pad to the right of the screen. For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. If you wish to use the default time, press **Start** immediately after selecting **Self Clean**. The oven will show that the door has locked and display the amount of time remaining in the cycle. Press the illuminated **Cancel** pad to the right of the screen if you wish to stop the cycle. The oven will turn off automatically when the self clean cycle is complete. The door will stay locked until the oven has cooled down. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven.

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

Soil on the front frame of the oven and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleaners such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off. When using the Self Clean Mode in a double oven, only the upper or lower oven can utilize the cycle at one time. Additionally, no other mode may be started in the alternate oven cavity while self clean is in progress.

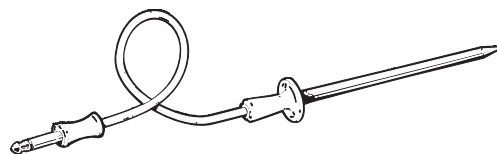
**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

### Probe

The temperature probe may be cleaned with soap and water or a soap-filled scouring pad. Cool the temperature probe before cleaning. Scour stubborn spots with a soap-filled scouring pad, rinse and dry.

To order additional temperature probes see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

- Do not immerse the temperature probe in water.
- Do not store the temperature probe in the oven.
- Do not leave the temperature probe inside the oven during a self or steam clean cycle.



# Oven Light

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

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

1. Disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver or butter knife between the metal housing and the glass light cover.  
**NOTE:** on some models there is a metal clip visibly holding the glass. The tool needs inserted between the metal housing and the clip holding the glass.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade or butter knife to loosen the glass light cover. Be careful not to chip the oven coating.
6. Remove the glass light cover.
7. Remove the bulb by firmly grasping and sliding the bulb straight out until the two prongs have cleared the ceramic holder.
8. Do not touch the glass of the new replacement bulb with your fingers. It will cause the bulb to fail when it lights. Grasp the replacement bulb with a clean towel or facial tissue with the prongs facing down. Align the two prongs in the ceramic holder, pressing gently until the bulb is securely in the ceramic socket.
9. Slide the protective lens into the holder and push until the clips snap into the housing.
10. Reconnect power.

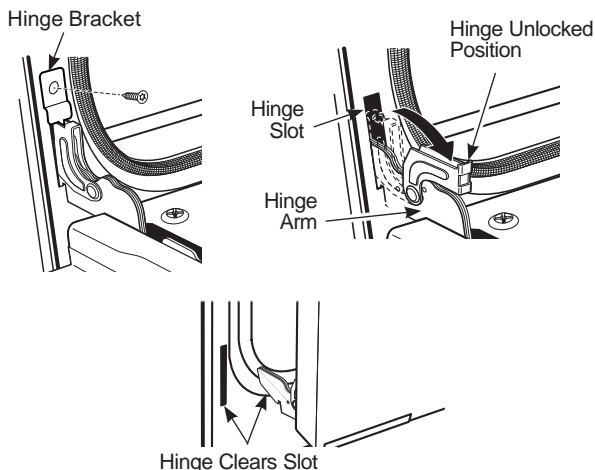
# Oven Door

## Oven Door Removal

**NOTE:** Door removal is not a requirement for installation of the product but is an added convenience.

**To remove the door:**

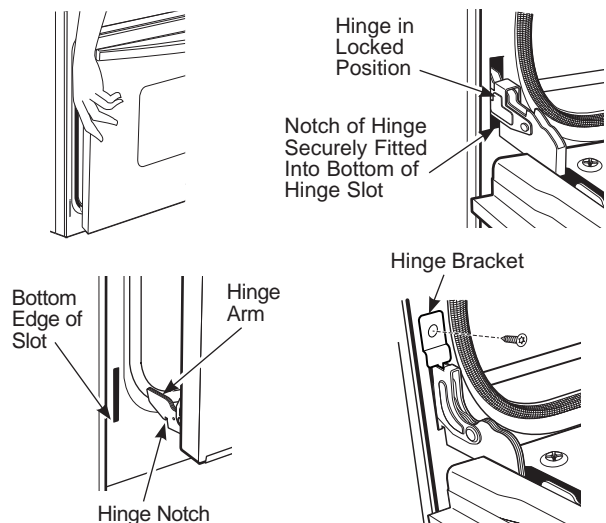
1. Open the oven door as far as it will go.
2. Remove hinge bracket (if present) from front frame and set aside. The hinge bracket must be replaced for proper door functionality when door is reinstalled.
3. Push both hinge locks down toward the door frame to the unlocked position. This may require a flat-blade screwdriver. **DO NOT LIFT THE DOOR BY THE HANDLE!**
4. Place hands on both sides of the door and close the oven door to the removal position (approximately 1"–2" [2.5 cm–5.1 cm] from the closed position).
5. Lift the door up and out until the hinge arms clear the slots. **NOTE:** The oven door is very heavy. Be sure you have a firm grip before lifting the oven door off the hinges. Use caution once the door is removed. Do not lay the door on its handle. This could cause dents or scratches.



## Replacing the Oven Door

**NOTE:** The oven door is heavy. You may need help lifting the door high enough to slide it into the hinge slots. Do not lift the door by the handle.

1. Lift the oven door by grasping each side.
2. With the door at the same angle as the removal position (approximately 1"–2" [2.5 cm–5.1 cm] from the closed position), seat the notch of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch of the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Replace hinge bracket (if present). The hinge bracket must be replaced for proper door functionality.
6. Close the oven door.



## Troubleshooting tips ... Before you call for service

Save time and money! Review the charts on the following pages or visit [GEAppliances.com/ge/service-and-support/cookingproducts.htm](http://GEAppliances.com/ge/service-and-support/cookingproducts.htm) for helpful articles and support videos before you call for service.

Problem	Possible Cause	What To Do
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. See the Special Features Section to adjust the oven temperature. <b>NOTE:</b> This adjustment affects Traditional Bake, Convection Bake and Convection Bake Multi temperatures; it will not affect Convection Roast, Traditional Broil, Convection Broil or Clean.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Cooking option under the Settings section.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See the Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Cooking option under the Settings section.
Oven does not work or appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Sabbath option under the Settings section.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, convection, and self-clean cycles.	This is normal.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.

# Troubleshooting tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press <b>Cancel</b> on the pad to the right of the screen to stop the cycle. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the door unlocks. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
“F— and a number or letter” are displayed on LCD screen	You have a function error code.	Press <b>Dismiss</b> on the LCD screen. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
LCD is not functioning properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes or Settings section to ensure proper use. Ensure unit is updated to the most recent software update.
	LCD screen is locked.	Unlock the screen by pressing the <b>Unlock</b> icon. If this does not correct the issue, cycle power at the circuit breaker and ensure unit is updated to the most recent software update.
	LCD is faulty.	Cycle power at the circuit breaker and ensure unit is updated to the most recent software update. If issue persists, call service to assess the issue.
Power outage, clock resets	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing <b>Cancel</b> , setting the clock and resetting any cooking function.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
Fan noise	A cooling fan may automatically turn on.	This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours after the oven is turned off.
My oven door glass appears to be “tinted” or have a “rainbow” color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
	Different cooking modes	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. convection bake multi).
Oven will not work remotely	Router issues, no wireless signal, etc.	For assistance with oven wireless network connectivity, please call 1-800-220-6899.
	Oven is not connected.	

# GE Appliances Electric Oven Limited Warranty

## GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at [GEAppliances.com/service\\_and\\_support/](https://GEAppliances.com/service_and_support/), or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have your serial number and your model number available when calling for service. In Canada, please visit: [https://service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/)

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a GE Appliances factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE Appliances improve its products by providing GE Appliances with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE Appliances, please advise your technician not to submit the data to GE Appliances at the time of service.

For the period of	GE Appliances will replace
<b>One year</b> From the date of the original purchase	<b>Any part</b> of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>limited one-year warranty</b> , GE Appliances will provide, <b>free of charge</b> , all labor and in-home service to replace the defective part.

### What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

### EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

**Warrantor: GE Appliances, a Haier company**

Louisville, KY 40225

**Warrantor in Canada: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6**

**Extended Warranties:** Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

[GEAppliances.com/extended-warranty](https://GEAppliances.com/extended-warranty)

or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Appliances Service will still be there after your warranty expires.

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

# Accessories

---

## Looking For Something More?

GE Appliances offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

The following products and more are available:

### Accessories

---

Small Broiler Pan (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")

---

Large\* Broiler Pan (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

---

XL\*\* Broiler Pan (17" x 1 ¼" x 19 1/4")

---

### Parts

---

Oven racks

---

Oven elements

---

Light bulbs

---

Probe

---

### Cleaning Supplies

---

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

---

CeramaBryte Stainless Steel Appliance Cleaner

---

Graphite Lubricant

---

\*The large broiler pan does not fit in 20"/24" ranges.

\*\*The XL broiler pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop ins or 20"/24" ranges

# Consumer Support

---

## GE Appliances Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: **GEAppliances.com**. In Canada: **GEAppliances.ca**.

---

## Register Your Appliance

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

In the US: **GEAppliances.com/register**

In Canada: **[https://service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/)**

---

## Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year.

In the US: **GEAppliances.com/service** or call 800.432.2737 during normal business hours.

In Canada: **[https://service.geappliances.ca/servicio/en\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/en_CA/)** or call 800.561.3344.

---

## Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires.

In the US: **GEAppliances.com/extended-warranty** or call 800.626.2224 during normal business hours.

In Canada: **[GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty](https://service.geappliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty)** or call 800.290.9029.

---

## Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at **GEAppliances.com/connect** or call 800.220.6899 in the US.

In Canada: call 800.220.6899.

---

## Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.

In the US: **GEApplianceparts.com** or by phone at 877.959.8688 during normal business hours.

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

Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest Mabe Service Center, visit our Website at **GEAppliance.ca/en/products/parts-filters-accessories** or call 800.661.1616.

---

## Contact Us

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

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

**GEAppliances.com/contact**

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

**GEAppliances.ca/en/contact-us**





# FOUR ENCASTRÉ

électrique à convection directe

<b>SÉCURITÉ</b> .....	3
<b>UTILISATION DU FOUR</b>	
Commandes du four .....	6
Four double .....	7
Réglages .....	7
Sabbat .....	9
Grilles de four .....	10
Papier d'aluminium et protections pour four .....	12
Ustensiles de cuisson .....	12
Modes de cuisson .....	12
Sonde thermique .....	14
Guide de cuisson .....	15
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>	
Nettoyage du four - Extérieur .....	17
Nettoyage du four - Intérieur .....	18
Sonde thermique .....	18
Lampe du four .....	19
Porte du four .....	19
<b>CONSEILS DE DÉPANNAGE</b> ...	20
<b>GARANTIE LIMITÉE</b> .....	22
<b>ACCESSOIRES</b> .....	23
<b>SERVICE À LA CLIENTÈLE</b> ....	24

## MANUEL DE L'UTILISATEUR

Four encastré simple  
de 30 po (76,2 cm)

PTS7000

PTS700L

PTS700R

Four encastré double  
de 30 po (76,2 cm)

PTD7000

PTD700L

PTD700R

Inscrivez ici les numéros  
de modèle et de série :

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Vous trouverez ces numéros  
sur une étiquette située sur la  
garniture latérale ou à l'intérieur  
de la porte du four (four inférieur).

## MERCI DE PERMETTRE À ÉLECTROMÉNAGERS GE DE FAIRE PARTIE DE VOTRE FOYER.

---

Que vous ayez grandi avec des électroménagers GE ou qu'il s'agisse de votre premier appareil GE, nous sommes heureux de vous avoir dans la famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui font partie intégrante de tous les électroménagers GE que nous fabriquons, et nous pensons que vous le serez aussi. À cet égard, l'enregistrement de votre appareil nous assure que nous pourrons vous fournir des informations importantes sur votre appareil et des détails sur sa garantie si vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager GE en ligne dès maintenant. Des sites Web et des numéros de téléphone utiles sont disponibles dans la section « Service à la clientèle » de ce manuel de l'utilisateur. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.



Profile

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

**⚠ AVERTISSEMENT** Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une décharge électrique, des blessures graves ou fatales.

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce du four, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer une réparation, coupez l'alimentation électrique du four au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls – les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune des parties de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'un four, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur le four pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées isolantes sèches. La vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées isolantes.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec celui-ci. Laissez d'abord le four refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent les ouvertures des événements, les surfaces situées autour de ces ouvertures de même que les interstices situés autour de la porte de four.
- Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte, sauf celle décrite dans ce manuel. Les protections pour four sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager l'électroménager ou provoquer un risque d'électrocution, de la fumée ou un incendie.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes en verre ou les tableaux de commande. Cela pourrait entraîner un bris du verre. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des blessures par coupure pourraient en résulter.
- Faites bien cuire la viande et la volaille. La température interne de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

### ⚠ AVERTISSEMENT CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À BONNE DISTANCE DU FOUR

**Le non-respect de cette consigne pourrait causer un incendie ou des blessures.**

- N'entrez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans ou à proximité du four, notamment du papier, du plastique, des poignées, du tissu, des revêtements muraux, des rideaux, des draperies et tout type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou qui pendent lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près du four. La graisse dans le four ou à proximité du four peut s'enflammer.
- **Fonctionnement à distance** – Cet appareil peut être configuré pour permettre le fonctionnement à distance en tout temps. Ne rangez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur de cet appareil.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ▲ AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR ÉVITER LES BLESSURES ET EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile de cuisson en feu.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant la cuisson, étouffez les flammes provenant du four en fermant la porte et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un feu se déclenche dans le four pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que le feu s'éteigne. **Ne tentez pas d'ouvrir la porte par la force.** L'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage peut provoquer la projection d'un jet de flammes. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

### ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Éloignez-vous du four lorsque vous ouvrez sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse située dans le four peut s'enflammer.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la poignée isolante entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Tirer les grilles standard vers leurs butées d'arrêt, ou la grille coulissante jusqu'à sa position d'ouverture complète, est pratique pour soulever les plats lourds. Cela permet également de se protéger contre les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient s'enflammer.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson, des pierres de cuisson ou à pizza, du papier d'aluminium ou d'autres types de protection sur la sole du four. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie.

### ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT

La fonction d'autonettoyage règle le four à une température suffisamment élevée pour brûler les résidus alimentaires présents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes du four pendant l'autonettoyage. Gardez les enfants à bonne distance du four pendant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait causer des blessures.
- Avant de lancer la fonction d'autonettoyage, retirez les grilles de four de couleur argentée brillante (sur certains modèles), la sonde, toute feuille d'aluminium et toute lèchefrite, grille et autres ustensiles de cuisine. Les grilles de four à revêtement de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant de faire fonctionner le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.

## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### ▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR AUTONETTOYANT (suite)

- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour assurer une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, d'endommager ou de déplacer le joint.
- N'utilisez pas de revêtements de protection pour doubler le four ni de nettoyeurs pour le four du commerce sauf s'il est certifié que vous pouvez les utiliser dans un four à autonettoyage.

Le dispositif d'activation à distance installé dans ce four a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites ont été mises en place pour :

a) assurer une protection raisonnable contre les interférences en milieu résidentiel. Cet appareil génère, utilise et émet des fréquences radio. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut générer des interférences perturbant les radiocommunications. Cependant, rien ne garantit que des interférences ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences qui perturbent la réception des ondes radio ou de télévision (cela peut être vérifié en arrêtant l'appareil, puis en le remettant en marche), l'utilisateur devrait essayer une ou plusieurs des méthodes suivantes pour éliminer les interférences :

- Réorienter ou changer l'emplacement de l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant ou sur un circuit différent du récepteur.
- Demander de l'aide du détaillant de l'appareil ou d'un technicien en radio/télévision expérimenté.
- b) accepter toute interférence reçue, y compris les interférences risquant d'engendrer un fonctionnement indésirable.

**Veillez noter** que tout changement ou toute modification apportés au dispositif de communication sans fil de cet appareil qui n'est pas expressément approuvé par le fabricant peut annuler votre droit à l'utiliser.

### MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Veillez jeter ou recycler votre électroménager conformément aux règlements fédéraux ou locaux. Communiquez avec les instances locales pour en savoir plus sur la mise au rebut ou le recyclage de votre électroménager.

### Pour retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif d'emballage

Saisissez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour vous assurer de ne pas endommager le fini de l'appareil lorsque vous enlevez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un

détergent à vaisselle. Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer.

**REMARQUE :** Vous devez enlever la colle résiduelle de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever après si elle cuit.

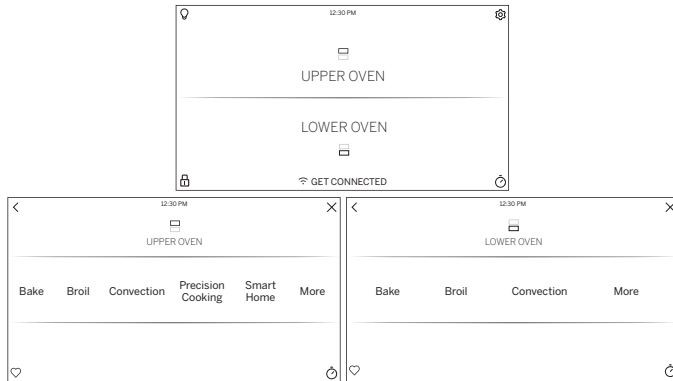
Considérez les options de recyclage des matériaux d'emballage de votre électroménager.

**REMARQUE :** Certaines fonctions et caractéristiques ne seront pas accessibles tant que vous n'aurez pas effectué la connexion Wi-Fi de votre nouveau four au réseau sans fil de votre maison. Veuillez suivre les instructions des commandes du four et la section d'activation de la télécommande et du Wi-Fi dans ce guide. Ces dernières permettront d'utiliser les fonctions de l'application SmartHQ et d'assurer que la récente mise à jour du logiciel soit téléchargée.

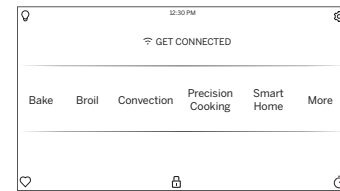
## LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Commandes du four

Les illustrations des commandes sont fournies à titre d'information seulement; l'apparence de votre four peut être différente.



Menus principaux du four encastré double



Menu principal du four encastré simple

## Upper Oven (four supérieur) et Lower Oven (four inférieur)

Lorsque vous utilisez un four double, vous pouvez régler des modes de fonctionnement séparés dans chaque four. Le four sélectionné apparaît au-dessus des modes de cuisson. **REMARQUE** : Si vous utilisez un four simple, il n'y aura pas de sélection de four.

### Bake (cuisson au four)

Cette option permet à l'utilisateur d'accéder au mode de cuisson au four traditionnelle.

### Broil (gril)

Le mode Broil (gril) peut être sélectionné pour accéder aux options de cuisson au gril à basse température (Low) et à température élevée (High). Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

### Convection

Cette option vous permet d'utiliser le système de convection pour cuire dans une variété de modes. Veuillez vous reporter à la section « Modes de cuisson » pour plus de détails.

### Air Fry (Friture à convection)

Le mode de friture à convection est un mode de cuisson à convection sans préchauffage conçu pour obtenir un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Le mode de friture à convection (Air Fry) ne permet l'utilisation que d'une grille de cuisson. Sélectionnez **Air Fry (Friture à convection)** puis sélectionnez la température de réglage désirée et appuyez sur **Start (mise en marche)**. La température peut être réglée entre 300 °F et 500 °F. Le préchauffage n'est pas recommandé avec ce mode. Respectez votre recette de cuisson au four traditionnel ou les directives sur les emballages pour régler vos températures et durées de cuisson. Ajustez votre durée de cuisson pour obtenir la croustillance désirée. D'autres directives pour l'utilisation de ce mode se retrouvent dans le guide de cuisson.

### More (plus)

Sélectionnez cette option pour accéder aux options Proof (fermentation), Warm (maintien au chaud), Self Clean (autonettoyage) et Steam Clean (nettoyage à la vapeur).

### Precision Cooking (cuisson de précision) (four supérieur uniquement sur les modèles à four double)

La cuisson de précision est une série de programmes de cuisson sur mesure qui ont été conçus pour des aliments spécifiques. L'affichage guidera le choix des réglages du four et des aliments selon le cycle sélectionné. Les programmes de la cuisson de précision varient en fonction du type d'aliment (voir la section « Modes de cuisson » pour plus de détails).

## Lampe du four

Pour allumer ou éteindre la ou les lampes de la cavité du four, appuyez sur . Les lumières des deux fours s'allumeront si vous utilisez un four double.

## Réglages

Appuyez sur pour accéder aux réglages. Reportez-vous à la section « Réglages » pour plus d'information.

## Favoris

Cette option vous permet d'enregistrer vos programmes de cuisson favoris pour en faciliter l'accès. Après avoir sélectionné un mode de cuisson, la température et des durées, appuyez sur pour les enregistrer comme favori pour une future utilisation. Après avoir enregistré un programme, appuyez sur dans le menu principal pour accéder rapidement à vos programmes de cuisson favoris.

## Minuterie

Cette fonction sert de minuterie à rebours. Appuyez sur , sélectionnez la durée de fonctionnement de la minuterie et appuyez sur **Set (Réglage)**. Le four continue de fonctionner lorsque le décompte de la minuterie tombe à zéro. À la fin du compte à rebours de la minuterie, appuyez sur **Dismiss (Effacer)**. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur , puis sur **Cancel (Cancel)**.

## Cuisson minutée

Cette fonction décompte la durée de cuisson et éteint le four lorsque la durée de cuisson est terminée. Appuyez sur pendant un programme, sélectionnez la durée de la cuisson, puis appuyez sur **Set (Réglage)**.

## Cuisson différée

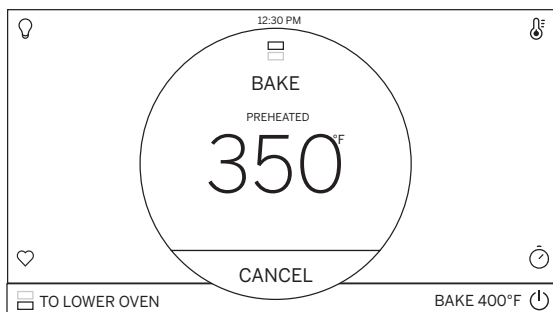
Cette fonction retarde le démarrage d'un cycle de cuisson. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche. Sélectionnez un programme, puis appuyez sur . Sélectionnez l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche et appuyez sur **Set (Réglage)**. Une durée de cuisson peut également être programmée.

## Activation du Wi-Fi et de la commande à distance

Appuyez sur GET CONNECTED pour connecter votre four au Wi-Fi. Cette option vous permet de télécharger du contenu dans votre four et de le contrôler à distance. Le four doit être connecté au réseau Wi-Fi avant que la fonction de commande à distance puisse être activée. Pour obtenir des instructions sur la façon de connecter votre four, reportez-vous à « Wi-Fi & Remote Enable (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) » dans la section « Réglages » de ce manuel.

## Four double

Lorsque vous utilisez les deux cavités pour cuire, les commandes vous permettront de basculer entre le four supérieur (upper oven) et le four inférieur (lower oven) pour voir la sélection de programme pour chacun. L'écran du mode de cuisson vous permet d'accéder à l'un ou l'autre des fours en appuyant sur la bannière située au haut ou au bas de l'écran.



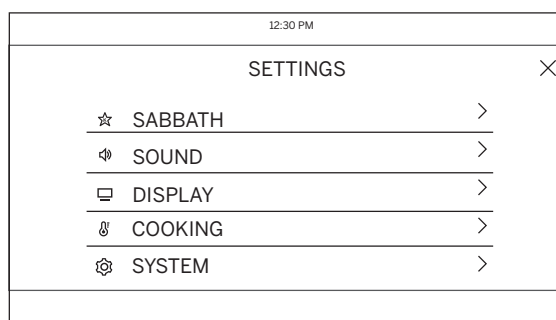
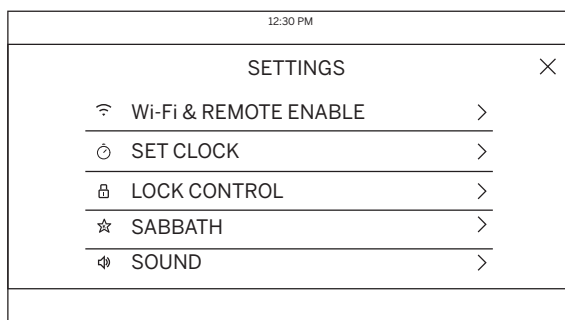
Programme de cuisson du four supérieur



Programme de cuisson du four inférieur

## Réglages


Plusieurs réglages sont accessibles en appuyant sur  dans le coin supérieur droit de l'écran principal.



Faites glisser vers le haut ou le bas pour accéder à tous les réglages.

### Wi-Fi & Remote Enable (activation du Wi-Fi et de la commande à distance)

Cet électroménager peut être configuré pour permettre le fonctionnement à distance en tout temps. Ne rangez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur. En utilisant la fonction Wi-Fi Connect (connexion Wi-Fi), vous serez en mesure de contrôler les principales opérations du four, telles que les réglages de température, la minuterie et les modes de cuisson à l'aide de votre téléphone intelligent ou de votre tablette.\*

Appuyez sur  puis sur **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) – suivez les instructions affichées sur l'écran de votre four et dans l'application de votre téléphone. Il est nécessaire d'activer le Wi-Fi avant d'utiliser la fonction Remote Enable (commande à distance) sur votre four.

#### Connexion de votre four compatible Wi-Fi


1. Il vous faut disposer d'un téléphone intelligent ou d'une tablette en mesure d'accéder à Internet et de télécharger des applications.
2. Vous aurez besoin de connaître le mot de passe de votre routeur Wi-Fi. Ayez ce mot de passe sous la main lorsque vous serez prêt à configurer votre four GE.
3. Sur votre téléphone intelligent ou tablette, visitez le site à [GEAppliances.com/connect](http://GEAppliances.com/connect) pour en savoir plus sur les caractéristiques des appareils connectés et pour télécharger l'application correspondant à votre four.  
Au Canada : téléphonez au 1-800-220-6899.

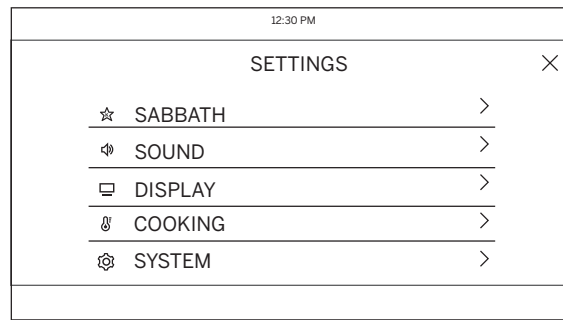
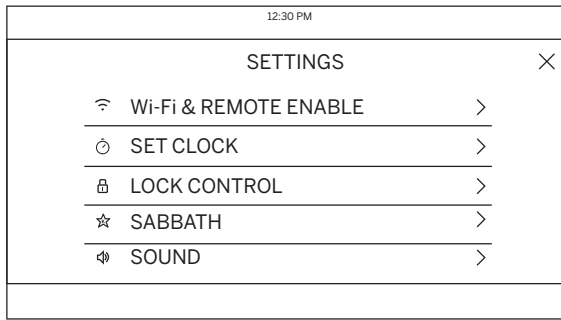
4. Suivez les instructions à l'écran de l'application pour connecter votre four GE. Une fois connecté, votre four devrait indiquer qu'il est connecté au réseau Wi-Fi de votre maison.
5. Si vous avez des problèmes à vous connecter sans fil à votre four, veuillez appeler le 1-800-220-6899 et demander de recevoir de l'assistance relativement à la connectivité sans fil de votre four.

Pour connecter d'autres appareils intelligents, répétez les étapes 3 et 4.

\* Appareils compatibles Apple ou Android et réseau Wi-Fi domestique requis.


## Réglages (suite)

Plusieurs réglages sont accessibles en appuyant sur  dans le coin supérieur droit de l'écran principal.



Faites glisser vers le haut ou le bas pour accéder à tous les réglages.

### Mise en marche à distance de votre four


Pour mettre en marche le four à distance une fois connecté au Wi-Fi, appuyez sur **Remote Enable** (commande à distance) dans le menu principal ou accédez à la fonction **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) dans le menu des réglages et activez l'option Remote Enable (commande à distance). Le four peut maintenant être mis en marche à distance à l'aide d'un appareil connecté. L'icône  doit être allumée pour mettre le four en marche à distance. Pour déconnecter votre téléphone de la commande à distance, accédez aux paramètres de la fonction **Wi-Fi & Remote Enable** (activation du Wi-Fi et de la commande à distance) et désactivez la commande à distance.

**REMARQUE** : Les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.

### Set Clock (réglage de l'horloge)

Cette fonction sert à régler l'horloge et à spécifier la façon dont sera affichée l'heure du jour. Vous pouvez sélectionner le mode 12 heures avec AM et PM ou le mode 24 heures.

### Lock Control (verrouillage des commandes)

Sélectionnez cette option pour verrouiller l'écran ACL et prévenir la sélection de fonctions indésirables. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur  et appuyez sur **Unlock** (déverrouiller) sur l'écran suivant.

### Sabbath (sabbat)

Le mode sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allumera pas lorsque la porte sera ouverte), tous les sons (le tableau de commande n'émettra pas de bip lorsque vous appuierez sur l'écran), ainsi que les modes de cuisson à convection et au gril, le maintien au chaud, la fermentation et toutes les fonctions liées à la minuterie. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson au four traditionnelle Bake. Cette fonction est conforme aux exigences de Star-K (sabbat juif). Veuillez vous reporter à la section sur le mode sabbat pour plus de détails.

### Sound (son)

Ce réglage vous permet de changer le volume et la tonalité de fin de cycle et d'activer ou désactiver le son des touches.

### Display (affichage)

Cet écran affiche les options de luminosité, de désactivation de l'horloge, et d'économie d'énergie. La désactivation de l'horloge l'enlève de l'affichage lorsque l'écran est inactif, mais elle s'affiche après que vous avez appuyé sur l'écran.

### Cooking (cuisson)

- Le four est réglé pour afficher les degrés Fahrenheit, mais dans ce réglage, vous pouvez le changer aux degrés Celsius.
- L'option Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) peut être activée pour automatiquement réduire la température de cuisson programmée pour la cuisson à convection ou la cuisson à convection multiple. Veuillez noter que cela ne réduit que la température de cuisson, pas la durée de la cuisson.
- Lorsque l'option 12 Hour Shut Off (arrêt après 12 heures) est activée, le four s'éteindra automatiquement après 12 heures d'utilisation continue.
- L'option Adjust Temperature (ajuster la température) permet d'ajuster la température du four jusqu'à 35 °F (19,5 °C) plus chaude ou plus froide. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et que vous souhaitez la modifier. Dans le cas des modèles à four double, les températures du four supérieur et du four inférieur peuvent être réglées séparément. N'utilisez pas de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ce type de thermomètre peut varier de 20 à 40 °F (11 à 22 °C) des températures réelles.

### System (système)

Cet écran vous permet d'effacer vos données d'utilisateur enregistrées et affiche la version actuelle du logiciel.




# Sabbat


Le mode sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allumera pas lorsque la porte sera ouverte), tous les sons (le tableau de commande n'émettra pas de bip lorsque vous appuierez sur l'écran), ainsi que les modes de cuisson à convection et au gril, le maintien au chaud, la fermentation et toutes les fonctions liées à la minuterie. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson au four traditionnelle Bake. Cette fonction est conforme aux exigences de Star-K (sabbat juif).

**REMARQUE :** Si une panne de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, l'appareil reviendra au mode sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie.

## Entrer en mode sabbat

Appuyez sur  sur l'écran principal pour accéder au menu des réglages et faites défiler les options jusqu'à Sabbath (sabbat).

## Démarrer une cuisson en mode sabbat

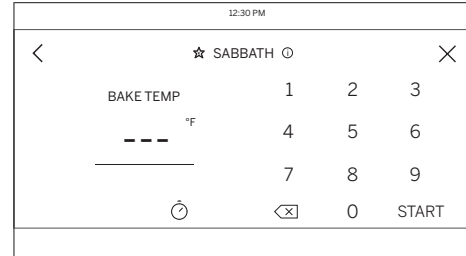
Utilisez le clavier à l'écran pour entrer la température que vous souhaitez utiliser pour la cuisson en mode sabbat. Une fois la température réglée, appuyez sur  pour programmer le moment du début de la cuisson (en heure et en minutes). Si vous utilisez un four double, vous pouvez alors régler la température et la durée de cuisson désirée pour l'autre four en le sélectionnant à gauche de l'affichage de la température. Si aucun temps n'est réglé, le four lancera le programme de cuisson en mode sabbat et continuera jusqu'à ce que ce mode soit désactivé. Une fois que vous avez programmé la température et l'heure du début de la cuisson, appuyez sur **Start** (mise en marche). L'écran suivant affichera les paramètres que vous avez programmés pour votre cuisson en mode sabbat.

## Réglage de la température du four pendant une cuisson en mode sabbat

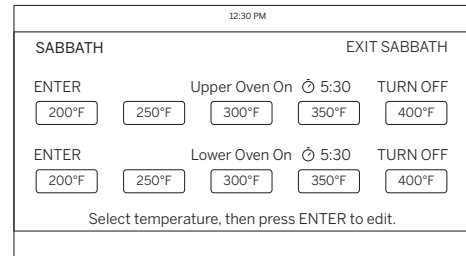
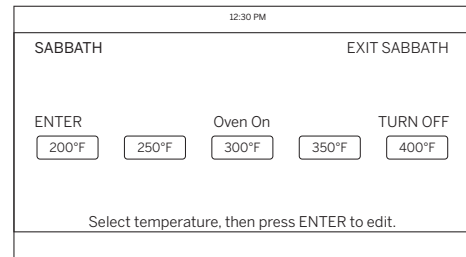
Si la température du four doit être ajustée après avoir programmé le four pour une cuisson en mode sabbat, appuyez sur l'une des icônes de température affichées sur l'écran du programme de cuisson en mode sabbat et appuyez sur **Enter** (confirmer). Cela vous permettra d'ajuster la température de cuisson du programme. Notez que l'écran n'indiquera pas que la température du four a été modifiée.

## Quitter le mode sabbat

Pour quitter le mode sabbat, appuyez sur le **X** situé dans le coin supérieur droit de l'écran si vous êtes dans l'écran de programmation, ou appuyez sur **Exit Sabbath** (quitter le mode sabbat) si vous êtes dans l'écran du programme de cuisson. Il existe également une option pour désactiver le programme lorsque vous êtes sur l'écran du programme de cuisson en appuyant sur **Turn Off** (arrêter), mais votre four restera en mode sabbat jusqu'à ce que vous quittiez ce mode. **REMARQUE :** Si une panne de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, l'appareil reviendra au mode sabbat lorsque l'alimentation sera rétablie, mais le four sera éteint même s'il était en mode de cuisson lorsque la panne de courant est survenue.



Écrans de programmation



Écrans de programme de cuisson en mode sabbat pour four simple et double

## Grilles de four

Votre four possède six positions de grille. Le Guide de cuisson contient des recommandations quant à la position des grilles à utiliser en fonction des types d'aliments à cuire. Le réglage de la position de la grille est une façon d'optimiser le rendement de la cuisson. Par exemple, si vous préférez que vos gâteaux, vos muffins ou vos biscuits soient très brunis, placez la grille à un cran supérieur. Si vos aliments brunissent trop, placez votre grille à un cran inférieur la prochaine fois.

Lors de la cuisson avec de nombreuses casseroles et de nombreuses grilles, assurez-vous que l'espace entre les casseroles est suffisant pour favoriser une bonne circulation d'air.

Votre four peut être muni de grilles coulissantes et/ou de grilles plates traditionnelles.

Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.

### Grilles plates

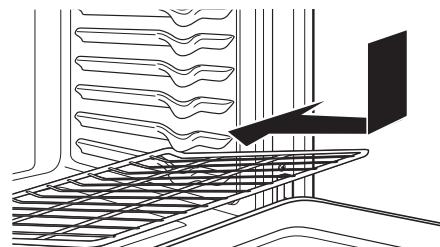
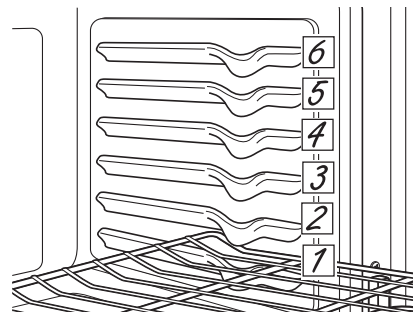
Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, soulevez-en l'avant et sortez-la.

Pour remettre une grille en place, placez son côté recourbé (crans d'arrêt) sur le support, soulevez-en l'avant et poussez-la à l'intérieur.

Les grilles peuvent être difficiles à faire glisser, particulièrement après un autonettoyage. Appliquez de l'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout, puis enduisez d'huile les côtés droit et gauche de la grille.

**REMARQUE :** L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.



## Grilles de four (suite)

### Grilles coulissantes

Lorsque vous mettez des ustensiles de cuisson dans le four ou les en retirez, tirez toujours la grille à la position d'extension maximale en utilisant la barre supérieure avant. Les grilles coulissantes ne peuvent être utilisées à la position de grille supérieure.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à tirer, lubrifiez-les avec le lubrifiant à base de graphite livré avec votre four. Retirez la grille du four, enlevez tous les résidus qui se trouvent dans les glissières latérales avec un essuie-tout, secouez le contenant de lubrifiant à base de graphite et appliquez 4 gouttes dans les deux glissières inférieures gauche et droite. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étendre le lubrifiant.

Pour commander un lubrifiant à base de graphite, reportez-vous la section « Accessoires » du manuel.

#### Pour retirer une grille coulissante :

1. Assurez-vous que la grille est complètement enfoncée dans le four, de façon à ce que les leviers latéraux du cadre de la grille puissent se désenclencher du support du four.
2. Tirez la grille jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.
3. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante, soulevez son extrémité avant et sortez-la du four.

#### Pour remettre en place une grille coulissante :

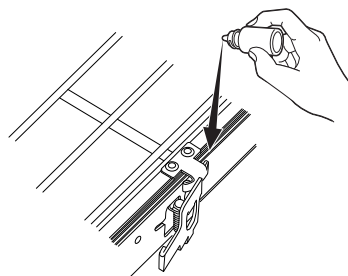
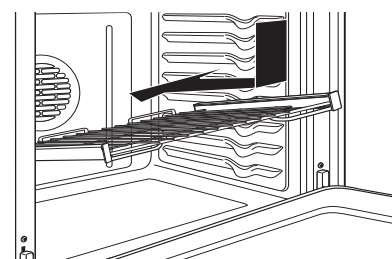
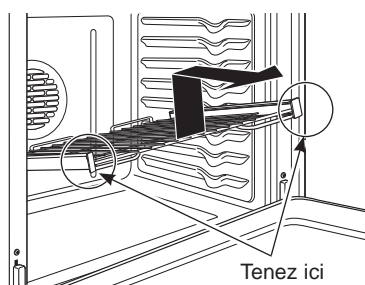
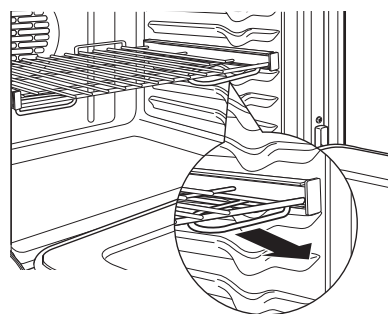
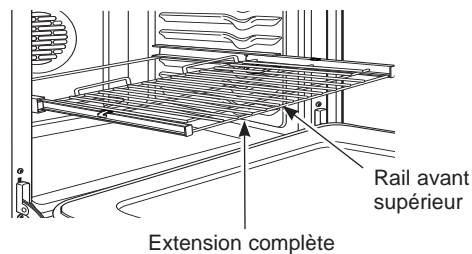
1. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante.
2. Placez l'extrémité arrondie de la grille (crans d'arrêt) sur les supports du four, soulevez son extrémité avant et poussez la grille aussi loin que possible.

Si les grilles coulissantes sont difficiles à replacer ou à retirer, enduisez les supports de grille d'huile végétale. N'enduissez pas d'huile les glissières de la grille.

**REMARQUE :** L'utilisation d'autres types d'huiles de cuisson entraînera une décoloration ou la formation d'un résidu de couleur semblable à de la rouille sur les grilles et les côtés de la cavité. Pour nettoyer ce résidu, utilisez du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre.

#### Pour lubrifier les leviers :

Agitez le lubrifiant et versez-en sur les pièces mobiles des mécanismes de levier, tel qu'illustré.



# Papier d'aluminium et protections pour four

## ⚠ ATTENTION

Ne recouvrez pas la sole du four de papier d'aluminium ni de protection pour four d'aucune sorte. Ils sont susceptibles de retenir la chaleur ou de fondre, ce qui pourrait endommager le produit ou provoquer un choc électrique, de la fumée ou un incendie. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

On peut utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les éclaboussures en posant une feuille sur une grille inférieure, quelques centimètres sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier qu'il n'en faut et ne couvrez jamais entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. Placez le papier d'aluminium à au moins 1-1/2 po (3,8 cm) des parois du four afin d'éviter une mauvaise circulation de la chaleur.

## Directives relatives aux ustensiles de cuisson

Le matériel, le fini et la taille de l'ustensile de cuisson ont une incidence sur le rendement de la cuisson.

Les casseroles foncées, recouvertes d'un enduit et mates absorbent plus de chaleur que les casseroles minces et brillantes. Les casseroles qui absorbent plus facilement la chaleur produisent des croûtes brunes, croustillantes et plus épaisses. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson foncés et recouverts d'un enduit, vérifiez la cuisson avant le temps prescrit dans la recette. Si vous obtenez de mauvais résultats avec ce type d'ustensile de cuisson, réduisez la température du four de 25 °F (14 °C) la prochaine fois.

Les casseroles lustrées permettent de cuire uniformément les aliments, comme les gâteaux et les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique se réchauffent lentement, mais conservent la chaleur plus longtemps. Ces types d'ustensiles de cuisson conviennent parfaitement aux tartes et croustades.

Les ustensiles de cuisson isolés se réchauffent lentement et peuvent réduire le brunissement des aliments.

Gardez les ustensiles de cuisson propre pour favoriser une cuisson uniforme.

Les ustensiles de cuisson utilisés avec les modes de gril et de friture à convection doivent être approuvés à cet effet.

## Modes de cuisson

Votre nouveau four offre de nombreux modes de cuisson pour vous aider à obtenir de meilleurs résultats. Ces modes de cuisson sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section « Guide de cuisson » pour obtenir des recommandations spécifiques à chaque type d'aliments. N'oubliez pas que votre nouveau four peut offrir un fonctionnement différent de celui de votre ancien four.

### Réglage de la température

Lors du choix d'une température, les températures présélectionnées s'affichent et il est possible de les sélectionner en faisant défiler horizontalement et en sélectionnant la température souhaitée. Si vous souhaitez cuisiner à une autre température, appuyez sur la température dans le milieu de l'écran et une touche numérique s'affichera pour que vous puissiez entrer la température souhaitée.

### Cuisson au four

Le mode de cuisson traditionnelle est destiné à la cuisson sur une seule grille. Ce mode de cuisson utilise essentiellement la chaleur produite par l'élément inférieur, mais également celle générée par l'élément supérieur, pour cuire les aliments. Pour utiliser ce mode de cuisson, appuyez sur la touche **Bake** (cuisson au four) dans le menu principal et faites défiler jusqu'à la température souhaitée, puis appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

### Modes de cuisson au gril

Fermez toujours la porte lorsque vous utilisez le mode de cuisson au gril. L'élément de gril de ce four est très puissant. Surveillez les aliments de près lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. Soyez prudent lorsque vous faites griller des aliments sur la grille supérieure, car le fait de placer les aliments plus près de l'élément de gril augmente la production de fumée, les éclaboussures et la possibilité que les graisses s'enflamment. **Faire griller des aliments à la position de grille 6 n'est pas recommandé.**

Il est possible d'utiliser la cuisson au gril pour des aliments qui habituellement seraient grillés. Réglez la position des grilles de façon à faire varier l'intensité de la chaleur sur vos aliments. Placez les aliments plus près de l'élément de gril lorsque vous désirez une surface extérieure bien rôtie et un intérieur saignant. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.

### Broil (gril)

Sélectionnez **Broil** (gril) dans le menu principal, puis sélectionnez **High** (élevé) ou **Low** (bas) selon la profondeur de la cuisson et la température interne souhaitées, appuyez ensuite sur **Start (mise en marche)**. Le réglage élevé est idéal pour les fines coupes de viandes et/ou des aliments qui doivent rester tendres à l'intérieur. Le réglage bas est privilégié pour les coupes de viande plus épaisses et les aliments que vous souhaitez cuire complètement. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ces modes de cuisson.

### Modes de cuisson à convection

Ces modes utilisent la chaleur des éléments supérieurs et inférieurs classiques combinée avec l'élément de convection et la circulation d'air constant pour améliorer la répartition uniforme de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction Auto Recipe Conversion (conversion automatique de recette) pour ajuster de façon automatique la quantité de chaleur et maintenir la température adéquate lors de l'utilisation des modes avec les températures spécifiées. Pour ces modes, le préchauffage est recommandé.

## Modes de cuisson (suite)

### Cuisson à convection

Ce mode est destiné pour une cuisson au four sur une seule grille lorsqu'une circulation d'air supplémentaire est souhaitée pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Sélectionnez **Convection** (convection), puis **Bake** (cuisson au four), faites défiler jusqu'à la température souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

### Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Ce mode a été conçu pour permettre une cuisson plus uniforme lors de l'utilisation de plusieurs grilles. La durée de cuisson peut être légèrement plus longue que celle sur une seule grille. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Convection** (convection), puis **Bake Multi-Rack** (cuisson à convection avec plusieurs grilles), faites défiler jusqu'à la température souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). Le préchauffage est généralement recommandé lors de l'utilisation de ce mode.

### Rôtissage à convection

Ce mode est destiné au rôtissage de pièces de viande sur une seule grille. L'utilisation des trois éléments et du débit d'air direct vers le bas depuis la partie supérieure du four améliore le brunissement et réduit le temps de cuisson. Lors de l'utilisation de ce mode de cuisson, vérifiez les aliments avant le temps suggéré dans la recette, ou utilisez la sonde thermique. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **Convection** (convection), puis **Roast** (rôtissage), faites défiler jusqu'à la température souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche).

### Cuisson au gril à convection (four supérieur uniquement sur les modèles à four double)

La cuisson au gril à convection a deux options : température basse (Low) et température élevées (High). Ces options sont similaires à celles des modes de cuisson au gril traditionnelle avec l'ajout d'une circulation d'air directe pour une cuisson et un brunissement améliorés. Pour de meilleurs résultats avec les réglages Low (bas) et High (élevé), il est recommandé de faire préchauffer le four cinq minutes. Pour utiliser ces modes, sélectionnez **Convection** (convection), puis **Broil** (gril), puis le mode souhaité, appuyez ensuite sur **Start (mise en marche)**

### Friture à convection (four supérieur uniquement sur les modèles à four double)

Ce mode de cuisson est un mode à convection spécial conçu pour obtenir des aliments à l'extérieur plus croustillants que la cuisson au four traditionnelle. Le mode Air Fry (friture à convection) utilise un flux d'air chaud rapide dirigé sur le dessus des aliments et est destiné à la cuisson sur une seule grille. Sélectionnez **More** (plus), puis **Air Fry** (friture à convection), puis entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche). La température peut être réglée entre 300 °F et 500 °F (entre 149 °C et 260 °C). Ce mode de cuisson ne requiert aucun préchauffage. Suivez les directives de la recette ou de l'emballage pour le réglage de la température et du temps de cuisson. Au besoin, ajustez le temps de cuisson pour obtenir le niveau de croustillance souhaité. Des instructions supplémentaires pour l'utilisation de ce mode peuvent être trouvées dans le Guide de cuisson.

### Fermentation

Le mode Proof (fermentation) est conçu pour faire lever (fermenter) les pâtes à pain. Appuyez sur l'option **More** (plus) dans le menu principal, puis sur **Proof** (fermentation) et sur **Start** (mise en marche). Couvrez bien la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Le pain lèvera plus rapidement qu'à température ambiante. **REMARQUE** : N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer des aliments ou les garder chauds. La température de fermentation du four n'est pas assez élevée pour maintenir des aliments à des températures sûres.

### Maintien au chaud

Le mode Warm (maintien au chaud) est destiné à conserver la température des aliments cuits pendant une durée maximale de 3 heures. Pour utiliser ce mode, sélectionnez **More** (plus) dans le menu principal, puis **Warm** (maintien au chaud) et appuyez sur **Start** (mise en marche). Aucun préchauffage n'est nécessaire. N'utilisez pas cette fonction pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants. Il est également recommandé de ne pas garder des aliments chauds pendant plus de 2 heures.

### Precision Cooking (cuisson de précision) (four supérieur uniquement sur les modèles à four double)

Les modes de cuisson de précision fournissent des conseils et des algorithmes de cuisson pré-réglés pour aider l'utilisateur du four à cuire divers types d'aliments. La sélection que vous faites dans le menu Precision Cooking (cuisson de précision) vous guidera dans l'entrée des informations nécessaires pour vous aider à cuire vos aliments. Certains cycles utilisent une température de four présélectionnée; dans ces cas, la température ne s'affiche pas. Certains cycles configurent automatiquement une minuterie selon vos sélections. À la fin du temps de cuisson estimé, vérifiez la nourriture pour voir si elle est cuite à votre goût. Si elle ne l'est pas, ajoutez du temps en sélectionnant **+1min** (ajouter 1 minute) ou continuez simplement la cuisson. Notez que les différences de forme, de préparation et de préférences de cuisson des aliments peuvent avoir un impact sur le temps nécessaire pour cuire les aliments. Certains cycles sont conçus pour cuire de la nourriture sans préchauffage préalable du four. Pour ces cycles, l'écran affichera « Insert your food and press next to start the oven » (Insérez votre nourriture et appuyez sur Suivant pour mettre le four en marche). N'attendez pas que le four se préchauffe lorsque vous utilisez ces cycles.

Certains programmes nécessitent l'utilisation de la sonde thermique fournie avec votre four. La température cible de la sonde est automatiquement définie en fonction des sélections effectuées. Vérifiez toujours les aliments à l'aide d'un deuxième thermomètre pour aliment, car l'emplacement de la sonde thermique peut avoir un impact sur la température mesurée. Reportez-vous à la section « Sonde thermique » pour plus de détails sur l'utilisation et le positionnement correct de la sonde.

Sur certaines pages, ⓘ s'affichera. Appuyez sur ⓘ pour accéder à des informations supplémentaires relatives aux programmes de cuisson correspondants.

Des programmes supplémentaires seront disponibles via des mises à jour logicielles. Connectez votre four pour avoir accès à ces mises à jour. Consultez la section sur la connexion au Wi-Fi pour plus de détails sur la façon de connecter votre four.

# Sonde thermique

## ▲ AVERTISSEMENT

Consommer des aliments insuffisamment cuits peut entraîner une maladie d'origine alimentaire.

Utilisez la sonde thermique en suivant les instructions suivantes pour vous assurer que toutes les parties de l'aliment atteignent une température de cuisson sécuritaire minimale. Des recommandations pour des températures minimales de sécurité alimentaire peuvent être trouvées sur [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) ou [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

La température interne des aliments est souvent utilisée pour indiquer le niveau de cuisson, particulièrement pour les rôtis et la volaille. La sonde permet de contrôler la température interne des aliments et d'arrêter le four lorsque la température programmée est atteinte.

Vérifiez toujours la température à plusieurs endroits dans l'aliment à l'aide d'un thermomètre pour aliment afin de vous assurer que toutes les portions de l'aliment ont atteint la température interne souhaitée.

## Positionnement de la sonde thermique

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur l'ustensile de cuisson, suivez ces consignes pour placer la sonde correctement.

- Insérez la sonde dans l'aliment de manière à ce que sa pointe soit positionnée au centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour des performances optimales, la sonde doit être entièrement insérée dans la nourriture. Si la sonde n'est pas placée correctement, elle pourrait ne pas mesurer avec précision la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier les aliments de faibles dimensions, ne sont pas bien adaptés pour la cuisson avec la sonde en raison de leur forme ou de leur taille.
- La sonde ne doit toucher ni os, ni gras, ni cartilage.
- Pour une volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour un rôti désossé, insérez la sonde dans le centre du rôti.
- Pour un jambon ou de l'agneau avec os, insérez la sonde au centre du grand muscle ou de l'articulation la plus basse.
- Pour un mets en cocotte, comme le pain de viande, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus de la branchie et dans la partie la plus charnue, parallèlement à la colonne vertébrale.

## Utilisation de la sonde thermique

### Utilisation de la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
2. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du four.
3. Programmez la sonde souhaitée et les paramètres de mode de cuisson en sélectionnant **More** (plus), puis **Probe** (sonde thermique) et choisissez le mode de cuisson désiré. Puis, choisissez la température de cuisson souhaitée et sélectionnez **Next** (suivant). Finalement, entrez la température interne souhaitée et appuyez sur **Start** (mise en marche).

### Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

1. Appuyez sur le mode de cuisson désiré (Traditional **Bake** [cuisson traditionnelle], Convection **Bake** [cuisson à convection] ou Convection **Roast** [rôtissage à convection]) et choisissez la température de cuisson.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »).
3. Une fois que le four est préchauffé, placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise en vous assurant qu'elle est complètement insérée. Faites attention, car les parois du four et la prise de sonde sont chaudes.
4. Programmez la température de la sonde en sélectionnant **More** (plus), puis en appuyant sur la touche **Probe** (sonde thermique) et en entrant la température interne souhaitée. La température interne maximale que vous pouvez programmer est de 200 °F (93,3 °C).

## Consignes d'entretien de la sonde thermique

- Une sonde autre que celle fournie avec ce produit peut endommager la prise d'entrée de la sonde si elle est utilisée.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans la viande/la prise ou les en retirez.
- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant sur son câble au moyen d'une pince. Vous risqueriez de l'endommager.
- Pour éviter de casser la sonde, assurez-vous que l'aliment est complètement décongelé avant d'insérer la sonde.
- Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

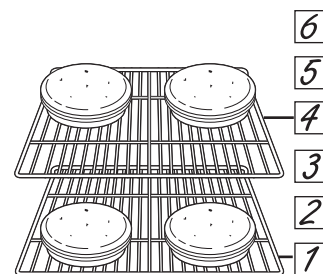
# Guide de cuisson

Le tableau ci-dessous fournit certaines lignes directrices pour les modes de cuisson habituels. Si vous souhaitez utiliser les modes de cuisson de précision, il est possible de les substituer par les modes indiqués ci-dessous pour les aliments applicables.

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
<b>Produits de boulangerie et pâtisseries</b>			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 (coulissante) et 4 (plate)	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 (coulissante) et 4 (plate)	Assurez une circulation d'air adéquate.
<b>Bœuf et porc</b>			
Galettes de bœuf haché	Cuisson au grill à température élevée	5 (coulissante)	Utilisez une lèche-frite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Biftecks et côtelettes	Cuisson au grill à température élevée	5 (coulissante)	Utilisez une lèche-frite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
Rôtis	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Volaille</b>			
Poulet entier	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Cuisson au grill à basse température Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 ou 3	Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Poitrines de poulet désossées	Cuisson au grill à basse température Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 ou 3	Abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée, et disposez-les plus haut dans le four pour les griller et les brunir davantage. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au grill, centrez les aliments sous l'élément chauffant du grill.
Dinde entière	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèche-frite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
<b>Poisson</b>	Cuisson au grill à basse température	5 (épaisseur de 1/2 po/1 cm ou moins) 4 (épaisseur > 1/2 po/1 cm)	Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au grill. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de grill.
<b>Mets mijotés</b>	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	
<b>Aliments préparés surgelés</b>			
Pizza sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 (coulissante) et 4 (plate)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson à convection Cuisson traditionnelle	3	Utilisez des ustensiles de cuisine au fini brillant lorsque vous utilisez la cuisson traditionnelle et la cuisson à convection.
	Friture à convection (sur les fours simples et supérieurs uniquement)		Utilisez des ustensiles de cuisson foncés ou une plaque à biscuits lorsque vous utilisez le mode Air Fry (friture à convection).
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection avec plusieurs grilles	1 (coulissante) et 4 (plate)	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

\* Pour cuire 4 étages de gâteau à la fois, utilisez les grilles coulissante 1 et 4 plate. Placez les moules comme montré de manière à ce qu'un moule ne se retrouve pas directement au-dessus d'un autre.

Faites bien cuire les aliments pour éviter les intoxications alimentaires. Pour connaître la température minimale et sécuritaire des aliments, visitez le site Web à [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Assurez-vous d'utiliser un thermomètre pour connaître la température des aliments.



Four simple/supérieur et inférieur

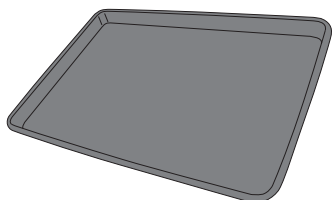
# Guide de cuisson (suite)

## Guide de friture à convection

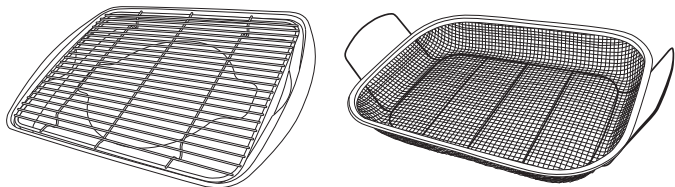
Le mode de friture à convection est un mode de cuisson à convection sans préchauffage conçu pour obtenir un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez **Air Fry (Friture à convection)** puis sélectionnez la température de réglage désirée et appuyez sur **Start (mise en marche)**. La température peut être réglée entre 300 °F et 500 °F.

### Directives pour les ustensiles de friture à convection

- Utilisez seulement des ustensiles de cuisson approuvés pour le gril lorsque vous utilisez le mode de friture à convection.
- L'utilisation d'une plaque à pâtisserie foncée est recommandée. Une plaque foncée permettra d'obtenir un meilleur brunissage et plus de croustillance.
- Des paniers de cuisson et des grilles de cuisson au four peuvent également être utilisés, mais une plaque de cuisson doit être placée sur la grille située sous les aliments pour récupérer les gouttes provenant de la cuisson des aliments.



Principal ustensile de cuisson recommandé



Autres options d'ustensiles de cuisson

## Conseils généraux pour le mode de friture à convection (Air Fry)

- Le mode de friture à convection est conçu pour une cuisson sur une seule grille
- Le mode de friture à convection (Air Fry) est conçu pour être utilisé sans préchauffage.
- La position 3 de la grille est recommandée pour la plupart des aliments. Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez d'utiliser la position inférieure de la grille.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement que prévu si le four est déjà chaud lorsque vous insérez des aliments dans le four.
- Lorsque vous faites frire des aliments à convection avec de la sauce, il est recommandé de badigeonner la sauce à la fin de la cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez la position inférieure de la grille ou abaissez le réglage de température.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnel pour régler la température et la durée de cuisson prévues.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments pendant la cuisson.
- Disposez les aliments en une seule couche sur la plaque sans toutefois la surcharger.
- Vérifiez toujours la température interne des aliments pour respecter les températures de cuisson sécuritaire minimum. Les températures minimums de cuisson sécuritaire se retrouvent sur les emballages et sur le site [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov) sous l'onglet Température de cuisson sécuritaire.


ALIMENTS	POSITION DE GRILLE RECOMMANDÉE	RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE RECOMMANDÉES (°F)	DURÉE DE CUISSON RECOMMANDÉE (MIN.)	REMARQUES
Poisson frais sans arêtes ou morceaux de volaille, panés comme des pépites, filets, bâtonnets	Coulissante 3	375 à 400	15 à 30	Utilisez les réglages de température les plus bas pour les plus gros morceaux. Utilisez des ustensiles de cuisson brillants
Ailes de poulets fraîches avec os	Coulissante 3	375 à 400	25 à 40	Salez les ailes ou enrobez-les d'épices à frotter sèches. Si vous utilisez de la sauce, badigeonnez-la après la cuisson ou juste avant la fin.
Ailes ou cuisses de poulet fraîches avec os	Coulissante 3	375 à 400	30 à 55	Utilisez les réglages de température les plus bas pour les plus gros morceaux
Frites fraîches minces (< 1/2 po)	Coulissante 3	400 à 425	15 à 30	Du papier parchemin est recommandé pour la préparation de frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, secouez-les dans de la fécule de maïs ou de farine de riz avant la cuisson.
Frites fraîches épaisses (> 1/2 po)	Coulissante 3	375 à 400	20 à 35	Du papier parchemin est recommandé pour la préparation de frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, secouez-les dans de la fécule de maïs ou de farine de riz avant la cuisson.
Aliments congelés emballés	Coulissante 3	Respectez les instructions de cuisson au four traditionnel (pas le mode de friture à convection) comme guide pour régler la température et la durée de cuisson. Une durée de cuisson plus longue que celle recommandée sur l'emballage peut être nécessaire pour certains aliments. Si le four est déjà chaud lorsque vous commandez la cuisson, les aliments peuvent cuire plus rapidement que la durée minimum indiquée sur l'emballage.		



## Nettoyage du four – Extérieur

Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'arrêt et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer la cuisinière.

### Tableau de commande

Pour verrouiller les commandes, appuyez sur  dans le coin inférieur gauche de l'écran et suivez les instructions qui s'affichent. Les instructions de déverrouillage sont affichées lorsque l'écran est verrouillé. Il est recommandé de nettoyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau ou un mélange de vinaigre et

d'eau, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon doux pour le polir. N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon à récurer en plastique ou de nettoyant pour four sur le tableau de commande. Ils endommageraient son revêtement.

### Surfaces extérieures du four

N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de laine d'acier, de tampon à récurer en plastique ou de poudre à récurer pour nettoyer l'extérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température ambiante et qu'elles ne sont pas exposées aux rayons directs du soleil.

Si une tache persiste sur les garnitures des événements, utilisez un nettoyant abrasif doux et le côté grattoir d'une éponge pour de meilleurs résultats.

Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez-les et rincez-les.

### Surfaces peintes et de couleur noire en acier inoxydable (certains modèles)

Les surfaces peintes peuvent inclure la porte et la garniture entourant le tableau de commande. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, de poudre nettoyante, de laine d'acier ou d'abrasif fort sur les surfaces peintes, y compris l'acier inoxydable noir.

### Acier inoxydable (à l'exception de l'acier inoxydable noir) (certains modèles)

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il rayerait la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique comme Bar Keepers Friend Soft Cleanser<sup>MC</sup> permettent d'éliminer la rouille, le ternissement et les petits défauts de la surface du four. Utilisez uniquement les nettoyants liquides sans granule et frottez dans le sens du grain avec une éponge douce et humide.

Pour en savoir davantage sur l'achat de produits de nettoyage, y compris les nettoyants pour appareils électroménagers en acier inoxydable ou les produits de polissage, consultez les sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

## Nettoyage du four – Intérieur

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé à la main ou en utilisant les fonctions de nettoyage à la vapeur ou d'autonettoyage.

Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Laissez les surfaces chaudes refroidir, plus nettoyez-les et rincez-les.

### Nettoyage manuel

N'utilisez pas de nettoyant pour four (sauf si certifié pour four à autonettoyage), de nettoyant liquide fort, de laine d'acier ou de tampon à récurer à l'intérieur du four. Utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau

claire et asséchez avec un chiffon doux et propre. Assurez-vous que les surfaces sont à la température ambiante avant de les nettoyer.

### Nettoyage à la vapeur

Le nettoyage à la vapeur permet de nettoyer les déversements mineurs au moyen d'eau, à une température inférieure que celle utilisée pour l'autonettoyage.

Avant d'utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, essuyez la graisse et les résidus qui se trouvent dans la cavité du four. Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez sur l'option **More** (plus), puis sélectionnez **Steam Clean** (nettoyage à la vapeur) et appuyez sur **Start** (mise en

marche). Vous ne devriez pas ouvrir le four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur de 30 minutes pour éviter de nuire à la performance de nettoyage à la vapeur. Essuyez tout excédent d'eau et de saleté qui pourrait être resté. **REMARQUE** : L'eau qui se trouve au fond du four peut être chaude après la fin du programme.

### Autonettoyage

Lisez les instructions relatives à l'autonettoyage du four au début de ce manuel avant d'utiliser cette fonction. L'autonettoyage utilise des températures très élevées pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouille lorsque cette fonction est activée. Avant de lancer le programme d'autonettoyage, essuyez la graisse et les saletés susceptibles de se trouver dans le four. Enlevez tous les éléments du four, mis à part les grilles émaillées (de couleur foncée). Les supports de grille à fini lustré ou argenté, la sonde thermique et tout autre ustensile de cuisson, ou tout autre article, doivent être retirés du four avant de lancer le programme d'autonettoyage. Fermez la porte. Si vous utilisez un four double, sélectionnez le four que vous souhaitez nettoyer. Sélectionnez l'option **More** (plus), puis **Self Clean** (autonettoyage). Choisissez la durée du nettoyage (3, 4 ou 5 heures) et appuyez sur la touche éclairée **Start** (mise en marche) à droite de l'écran. Pour les fours très sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous souhaitez utiliser la durée par défaut, appuyez sur **Start** (mise en marche) immédiatement après avoir sélectionné la fonction **Self Clean** (autonettoyage). Le four indiquera que la porte s'est verrouillée et affichera la durée restante du programme. Appuyez sur la touche éclairée **Cancel** (annuler) à droite de l'écran si vous souhaitez arrêter le programme. Le four s'éteint automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé. La porte demeure verrouillée jusqu'à ce que le four se soit refroidi. Lorsque le four a refroidi, essuyez la cendre qui se sera formée dans le four.

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte lors du premier autonettoyage.

La saleté sur le cadre avant du four, ainsi qu'à l'extérieur du joint de la porte, doit être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude et des tampons en laine d'acier imbibés de savon ou des nettoyants tels que Soft Scrub<sup>MD</sup>. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé, remplacez-le.

Assurez-vous que le couvre-ampoule est en place et que la lampe est éteinte. Le mode d'autonettoyage dans un four double ne peut pas être utilisé simultanément dans les deux fours. De plus, aucun autre mode ne peut être démarré dans l'autre cavité du four pendant l'autonettoyage de l'un des deux fours.

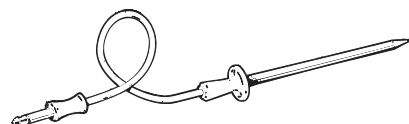
**IMPORTANT** : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'un four. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

## Sonde thermique

La sonde thermique peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer imbibé de savon. Laissez la sonde thermique refroidir avant de la laver. Frottez les taches rebelles avec un tampon à récurer imbibé de savon, rincez et séchez.

Pour commander des sondes thermiques additionnelles, reportez-vous aux sections « Accessoires » et « Service à la clientèle » à la fin de ce manuel.

- N'immergez pas la sonde thermique dans l'eau.
- Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.
- Ne laissez jamais la sonde thermique à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur.



# Lampe du four

**⚠ AVERTISSEMENT** **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU D'INCENDIE** : Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation du four au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

**⚠ ATTENTION** **RISQUE DE BRÛLURE** : L'ampoule et le couvre-ampoule en verre doivent être retirés lorsqu'ils sont froids. Toucher le verre chaud à main nue ou avec un chiffon humide peut causer des brûlures.

1. Coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser un tournevis à lame plate ou un couteau à beurre entre le boîtier métallique et le couvercle en verre de l'ampoule. **REMARQUE** : Sur certains modèles, il y a une attache métallique qui maintient visiblement le verre. L'outil doit être inséré entre le boîtier métallique et l'attache retenant le verre.
4. Soutenez le couvercle en verre de l'ampoule avec deux doigts pour éviter que le couvercle ne tombe au fond du four.
5. Tournez doucement la lame du tournevis ou du couteau à beurre pour desserrer le couvercle en verre de l'ampoule. Veillez à ne pas ébrécher le revêtement du four.
6. Retirez le couvercle de l'ampoule.
7. Retirez l'ampoule en la saisissant fermement et en la faisant glisser vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux broches se soient dégagées de la douille en céramique.
8. Ne touchez pas le verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec vos doigts. Cela entraînera des dommages à l'ampoule pouvant l'empêcher de s'allumer. Saisissez l'ampoule de remplacement avec une serviette propre ou un mouchoir en papier avec les broches vers le bas. Alignez les deux broches dans la douille en céramique, en appuyant doucement jusqu'à ce que l'ampoule soit bien en place dans la douille.
9. Faites glisser le couvercle de protection dans le support et poussez jusqu'à ce que les fixations s'enclenchent dans le boîtier.
10. Rebranchez l'alimentation.

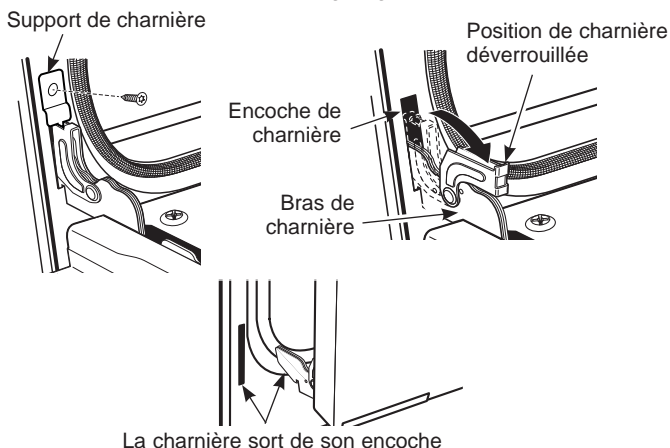
# Porte du four

## Retrait de la porte du four

**REMARQUE** : Le retrait de la porte n'est pas une exigence pour l'installation du produit, mais est une commodité supplémentaire.

**Pour enlever la porte :**

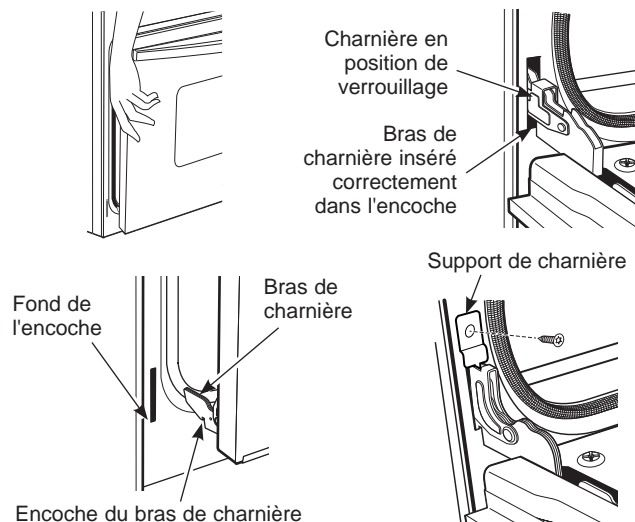
1. Ouvrez la porte du four aussi grand que possible.
2. Retirez le support de charnière (le cas échéant) du cadre avant et mettez-le de côté. Le support de charnière doit être remplacé pour assurer le bon fonctionnement de la porte lorsque cette dernière est réinstallée.
3. Poussez les deux dispositifs de verrouillage de charnière vers le cadre de la porte en position déverrouillée. Cela pourrait demander l'utilisation d'un tournevis à lame plate. **NE SOULEVEZ PAS LA PORTE PAR SA POIGNÉE!**
4. Placez les mains des deux côtés de la porte et fermez la porte du four en position de retrait (à environ 1 à 2 po [2,5 à 5,1 cm] de la position fermée).
5. Soulevez et sortez la porte jusqu'à ce que les bras de charnière soient dégagés de leurs encoches. **REMARQUE** : La porte du four est très lourde. Assurez-vous de bien tenir la porte avant de la soulever pour la faire sortir des charnières. Faites attention une fois que la porte a été enlevée. Ne posez pas la porte par terre sur sa poignée. Cela pourrait la bosseler ou l'égratigner.



## Remise en place de la porte du four

**REMARQUE** : La porte du four est très lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide afin de la soulever assez haut pour la faire glisser dans les encoches de charnière. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

1. Soulevez la porte du four en la saisissant de chaque côté.
2. En tenant la porte au même angle que la position de retrait (environ 1 à 2 po [2,5 à 5,1 cm] de la position fermée), placez le bras de charnière dans le fond de l'encoche de la charnière. Les bras de charnière doivent être bien en place, dans le fond des encoches.
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les bras des charnières ne reposent pas correctement au fond des encoches.
4. Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.
5. Remettez en place le support de charnière (le cas échéant). Le support de charnière doit être remplacé pour assurer le bon fonctionnement de la porte.
6. Fermez la porte du four.



## Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

Économisez du temps et de l'argent! Passez en revue les tableaux situés dans les pages suivantes ou visitez [GEAppliances.com/ge/service-and-support/cookingproducts.htm](http://GEAppliances.com/ge/service-and-support/cookingproducts.htm) pour des articles utiles et des vidéos d'aide avant d'appeler le service de dépannage.

Problème	Causes possibles	Solutions
<b>Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?</b>	Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson différent de celui de votre ancien four; par conséquent, il peut cuire les aliments différemment.	Pour la première utilisation, respectez les temps et les températures indiqués dans votre recette. Si vous pensez toujours que votre four chauffe trop ou ne chauffe pas assez, vous pouvez ajuster la température vous-même. Consultez l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages » pour régler la température du four. <b>REMARQUE</b> : Ce réglage affecte les températures de la cuisson traditionnelle, de la cuisson à convection et de la cuisson à convection multiple; il n'affectera pas le rôtissage à convection, la cuisson au gril traditionnelle, la cuisson au gril à convection ou le nettoyage.
<b>Les aliments ne cuisent pas correctement</b>	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
	La grille n'a pas été placée sur la bonne position dans le four ou n'est pas de niveau.	Reportez-vous à la section « Modes de cuisson » et au Guide de cuisson.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	Reportez-vous à la section « Ustensiles de cuisson ».
	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages ».
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
<b>Les aliments ne grillent pas correctement</b>	Les commandes du four sont mal réglées.	Assurez-vous de sélectionner le mode de cuisson au gril approprié.
	Position de grille inappropriée.	Consultez le Guide de cuisson pour des suggestions sur la position des grilles.
	Les aliments sont cuits dans un ustensile chaud.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est froid.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	Utilisez un ustensile de cuisson conçu pour le gril.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite ou sur la grille n'est pas installé selon les recommandations.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, pratiquez des ouvertures vis-à-vis des ouvertures de la lèchefrite.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes.
<b>Température du four trop chaude ou trop froide</b>	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à l'option « Cooking (cuisson) » dans la section « Réglages ».
<b>Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner</b>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section « Utilisation du four ».
	Le four est en mode sabbat.	Assurez-vous que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à l'option « Sabbath (sabbat) » dans la section « Réglages ».
<b>Bruits de crépitement ou de craquement</b>	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
<b>Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?</b>	Votre four a été conçu pour maintenir avec précision sa température. Les éléments chauffants peuvent ainsi émettre plus souvent des clics que les anciens modèles de four, cela afin d'optimiser la cuisson, le grillage, la convection et l'autonettoyage.	Cela est normal.
<b>L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas</b>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
<b>La lampe du four ne fonctionne pas</b>	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
<b>L'autonettoyage ne fonctionne pas</b>	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.

# Conseils de dépannage... Avant de contacter le service de dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur la touche <b>Cancel</b> (annuler) à droite de l'écran pour arrêter le programme. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que la porte se déverrouille. Nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
Fumée excessive en mode de cuisson au gril	Les aliments sont trop près de l'élément.	Abaissez la grille dans le four.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
« F- » suivi d'un chiffre ou d'une lettre sont affichés sur l'écran ACL	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	Appuyez sur <b>Dismiss</b> (effacer) sur l'écran ACL. Laissez le four refroidir pendant une heure. Rallumez le four.
	Si le code de fonction réapparaît.	Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de réparation.
L'afficheur à cristaux liquide (ACL) ne fonctionne pas correctement	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Consultez la section « Modes de cuisson » ou « Réglages » pour assurer la bonne utilisation. Assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version.
	L'écran ACL est verrouillé.	Déverrouillez l'écran en appuyant sur <b>Unlock</b> (déverrouiller). Si cela ne corrige pas le problème, coupez et rétablissez l'alimentation au disjoncteur et assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version.
	L'écran ACL est défectueux.	Coupez et rétablissez l'alimentation au disjoncteur et assurez-vous que le logiciel de l'appareil a été mis à jour à la plus récente version. Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle pour faire évaluer le problème.
Panne de courant, réinitialisation de l'horloge	Coupure de courant ou surtension.	Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche <b>Cancel</b> (annuler), en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'événement	Cela est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Reportez-vous à la section sur le nettoyage du four.
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	Ceci est temporaire et cessera avec le temps ou après un cycle d'autonettoyage.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement peut automatiquement se mettre en marche.	Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les composants internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1 h 30 après l'arrêt du four.
La vitre de ma porte de four semble teintée ou présente un arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	Non. Le verre intérieur de la porte du four est revêtu d'une barrière thermique qui réfléchit la chaleur dans le four pour prévenir la perte de chaleur et pour garder l'extérieur de la porte froide pendant la cuisson.	Cela est normal. Dans certaines conditions d'éclairage et selon l'angle de vue, il est possible de percevoir une teinte ou les couleurs de l'arc-en-ciel.
Il arrive que le four prenne plus de temps à préchauffer pour atteindre la même température	Ustensile de cuisson ou aliment dans le four.	L'ustensile de cuisson ou les aliments placés dans le four prolongent le préchauffage. Retirez les aliments pour diminuer le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	L'ajout de grilles dans le four prolonge le temps de préchauffage. Retirez quelques grilles.
	Modes de cuisson divers.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four. Certains modes de cuisson prendront plus de temps que d'autres (ex. : cuisson à convection multiple).
Le four ne fonctionne pas à distance	Problèmes de routeur, pas de signal sans fil, etc.	Pour obtenir de l'aide sur la connectivité réseau sans fil du four, veuillez appeler le 1-800-220-6899.
	Le four n'est pas connecté.	

# Garantie limitée du four électrique d'Électroménagers GE

## GEAppliances.com

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez [GEAppliances.com/service\\_and\\_support/](https://www.geappliances.com/service_and_support/) ou appelez Électroménagers GE au 1-800-GE-CARES (432-2737). Au Canada, veuillez visiter : [https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/). Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

La réparation de votre appareil peut nécessiter l'utilisation d'un accès embarqué aux données pour déterminer le diagnostic. Cela permet à un technicien de réparation d'Électroménagers GE de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil, et aide Électroménagers GE à améliorer ses produits en lui fournissant de l'information sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient transmises à Électroménagers GE, veuillez aviser le technicien de ne pas transmettre de données à Électroménagers GE au moment de la réparation.

Pendant une période de	Électroménagers GE remplacera
<b>Un an</b> À compter de la date d'achat d'origine	<b>Toute pièce</b> du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette <b>garantie limitée d'un an</b> , Électroménagers GE fournira également, <b>sans frais</b> , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse à domicile.

## Ce que Électroménagers GE ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inappropriés de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, modifié ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage au revêtement, comme de la rouille sur la surface, le ternissement et les petits défauts non signalés au cours des 48 heures suivant la livraison de l'appareil.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- La réparation ou le remplacement d'ampoules, à l'exception de DEL.

## EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'aptitude du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique aux États-Unis. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Électroménagers GE n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Électroménagers GE. En Alaska, la garantie limitée exclut les coûts d'expédition et les appels de service nécessitant une visite à domicile.

Dans certains États, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie limitée vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre État ou votre province, communiquez avec le bureau de la protection du consommateur de votre région, de votre État ou de votre province, ou le procureur général.

**Garant, États-Unis : GEAPPLIANCES, a Haier company**

Louisville, KY 40225

**Garant au Canada : MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6**

**Garanties prolongées :** Achetez une garantie prolongée de GE Appliances et apprenez-en plus sur les rabais spéciaux disponibles pendant que votre garantie est valide. Vous pouvez l'acheter en ligne en tout temps en allant sur :

[GEAppliances.ca/extended-warranty](https://www.geappliances.ca/extended-warranty)

ou en appelant au 1 866 277-9842 pendant les heures d'ouverture normales. Le service de GE Appliances sera encore là après l'expiration de votre garantie.

# Accessoires

## Vous manquez de quelque chose?

Électroménagers GE propose une panoplie d'accessoires qui permettent d'améliorer votre expérience de cuisson et de nettoyage!

Reportez-vous à la page du service à la clientèle pour obtenir les numéros de téléphone et des informations sur le site Web.

Les produits suivants, et d'autres, sont offerts :

### Accessoires

Petite lèchefrite (8¾ x 1¼ x 13½ po / 22,2 x 3,2 x 34,3 cm)

Grande\* lèchefrite (12¾ x 1¼ x 16½ po / 32,4 x 3,2 x 41,9 cm)

Très grande\*\* lèchefrite (17 x 1¼ x 19¼ po / 43,2 x 3,2 x 48,9 cm)

### Pièces

Grilles de four

Éléments de four

Ampoules

Sonde thermique

### Fournitures de nettoyage

Lingettes CitruShine<sup>MC</sup> pour acier inoxydable

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable CeramaBryte

Lubrifiant à base de graphite

\* La grande lèchefrite ne convient pas aux cuisinières de 20 po/24 po (50,8 cm/61 cm)

\*\* La très grande lèchefrite ne convient pas aux fours encastrés de 24 po (61 cm), aux cuisinières encastrables de 27 po (68,6 cm) ou aux cuisinières de 20 po (50,8 cm) ou 24 po (61 cm).

## Service à la clientèle

---

### Site Web des électroménagers GE

Vous avez des questions ou besoin d'assistance concernant votre appareil? Consultez le site Web d'Électroménagers GE, accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Vous pouvez également acheter d'autres excellents produits d'Électroménagers GE et bénéficier de tous nos services de soutien en ligne conçus pour votre commodité.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com). Au Canada : [electromenagersge.ca](http://electromenagersge.ca).

---

### Enregistrez votre appareil

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com/register](http://GEAppliances.com/register)

Au Canada : [https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/)

---

### Demande de service

Pour bénéficier du service de réparation d'Électroménagers GE, il suffit de nous contacter. Vous pouvez demander une réparation en ligne à toute heure du jour, au moment qui vous convient le mieux.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com/service](http://GEAppliances.com/service) ou appelez au 1-800-432-2737 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : [https://service.geappliances.ca/servicio/fr\\_CA/](https://service.geappliances.ca/servicio/fr_CA/) ou appelez au 1-800-561-3344.

---

### Garanties prolongées

Procurez-vous une garantie prolongée Électroménagers GE et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps. Le service à la clientèle d'Électroménagers GE sera toujours disponible après expiration de votre garantie.

Aux États-Unis : [GEAppliances.com/extended-warranty](http://GEAppliances.com/extended-warranty) ou appelez au 1-800-626-2224 pendant les heures normales d'ouverture.

Au Canada : [electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee](http://electromenagersge.ca/fr/soutien/achat-d-une-garantie-prolongee) ou appelez au 1-800-290-9029.

---

### Connectivité à distance

Pour de l'assistance concernant la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visitez notre site Web à [GEAppliances.com/connect](http://GEAppliances.com/connect) ou appelez au 1-800-220-6899 aux États-Unis.

Au Canada : téléphonez au 1-800-220-6899.

---

### Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24.

Aux États-Unis : [GEApplianceparts.com](http://GEApplianceparts.com) ou téléphonez au 1-877-959-8688 pendant les heures normales d'ouverture.

**Les directives fournies dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Faites preuve de prudence : une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.**

Les clients au Canada doivent consulter les pages jaunes pour connaître le centre de réparation Mabe le plus proche, visiter notre site Web à <https://www.electromenagersge.ca/pièces-filtres-et-accessoires> ou téléphoner au 1-800-661-1616.

---

### Pour nous joindre

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente d'Électroménagers GE, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis : General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

[GEAppliances.com/contact](http://GEAppliances.com/contact)

Au Canada : Directeur, relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc. | 1, Factory Lane, bureau 310 | Moncton, N.-B. E1C 9M3  
[electromenagersge.ca/fr/contactez-nous](http://electromenagersge.ca/fr/contactez-nous)







# HORNO DE PARED

Eléctrico con Convección Directa de Aire Incorporada

**INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ... 3**

**USO DEL HORNO**

Controles del Horno..... 6

Horno Doble ..... 7

Settings (Configuraciones)..... 7

Modo Sabático ..... 9

Estantes del Horno.....10

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno ... 12

Utensilios .....12

Modos de Cocción .....12

Probe (Sonda).....14

Guía de Cocción.....15

**CUIDADO Y LIMPIEZA**

Cuidado y limpieza - Exterior.....17

Cuidado y limpieza - Interior .....18

Probe (Sonda).....18

Luz del Horno .....19

Puerta del Horno .....19

**CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ... 20**

**GARANTÍA LIMITADA..... 22**

**ACCESORIOS ..... 23**

**SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR ..... 24**

## MANUAL DEL PROPIETARIO

- Horno de Pared Simple de 30”
  - PTS7000
  - PTS700L
  - PTS700R
- Horno de Pared Doble de 30”
  - PTD7000
  - PTD700L
  - PTD700R

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo \_\_\_\_\_

Nº de Serie \_\_\_\_\_

Los podrá encontrar en una etiqueta en el borde lateral o en el frente del horno (inferior) detrás de la puerta del horno.

## **GRACIAS POR HACER QUE GE APPLIANCES SEA PARTE DE SU HOGAR.**

---

Ya sea que haya crecido usando GE Appliances, o que ésta es su primera vez, nos complace tenerlo en la familia.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de GE Appliances, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.

Registre su electrodoméstico GE ahora a través de Internet. Sitios Web y números telefónicos útiles están disponibles en la sección de Soporte para el Consumidor de este Manual del Propietario.

También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.



# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

**⚠ADVERTENCIA** Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

### ⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su electrodoméstico y que esté adecuadamente conectado a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte del horno, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación deberá ser realizada por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- No deje a los niños solos – no se deberá dejar a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **⚠PRECAUCIÓN** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Use sólo mangos de ollas secas – los mangos húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No deje que los mangos de las ollas toquen los elementos que están calientes. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Evite las ralladuras o impactos sobre las puertas de vidrio o los paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendios o cortes.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura interna de 160° F y la carne de ave por lo menos a una temperatura interna de 180° F. Normalmente la cocción a estas temperaturas es una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.

### ⚠ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No guarde ni use materiales inflamables en o cerca de un horno, incluyendo papel, plástico, mangos de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Estas prendas se podrán incendiar si entran en contacto con superficies calientes, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del horno. La grasa que está en o cerca del horno se podrá incendiar.
- **Funcionamiento Remoto** - Este electrodoméstico permite su configuración para un funcionamiento remoto en cualquier momento. No guarde materiales inflamables ni ítems sensibles a la temperatura dentro de este electrodoméstico.

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

## **▲ADVERTENCIA** EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES O LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un químico seco multipropósito o un extintor de incendio con espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el ciclo de limpieza automática, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de la limpieza automática podrá conducir a la producción de llamas en el horno. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras graves.

## **▲ADVERTENCIA** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa del horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación deseada mientras éste se encuentra frío. Si es necesario mover el estante mientras el horno está caliente, evite que el mango de la olla tenga contacto con el elemento calentador en el horno.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Es conveniente empujar hacia afuera los estantes estándares hasta el tope o empujar el estante extensible hasta la posición completamente abierta para levantar comidas pesadas. Esto también es una precaución contra quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando éste no se encuentre en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.

## **▲ADVERTENCIA** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON LIMPIEZA AUTOMÁTICA

La función de limpieza automática usa el horno en temperaturas lo suficientemente altas como para consumir la suciedad de comida que haya dentro del horno. Para un funcionamiento seguro, siga estas instrucciones.

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de usar el ciclo de limpieza automática del horno, retire los estantes de color gris brillante (en algunos modelos), la sonda, cualquier papel de aluminio, y cualquier bandeja para asar, rejilla, u otros utensilios. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno cubiertos de porcelana.
- Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.

**LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

## ▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON LIMPIEZA AUTOMÁTICA (Cont.)

- Si el modo de limpieza automática funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use una capa protectora para cubrir el horno ni use limpiadores de horno comerciales, a menos que estén certificados para su uso en un horno con limpieza automática.

El equipo de acceso remoto instalado en este horno fue probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, según la parte 15 de la Normativa de la FCC. Estos límites fueron diseñados para:

(a) brindar una protección razonable contra interferencias nocivas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo cual puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.
- Para solicitar ayuda, consulte con el proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

(b) tolerar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

**Observe** que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de comunicación inalámbrico instalado en este horno que no estén expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

## FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

## Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta

de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

**NOTA:** El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

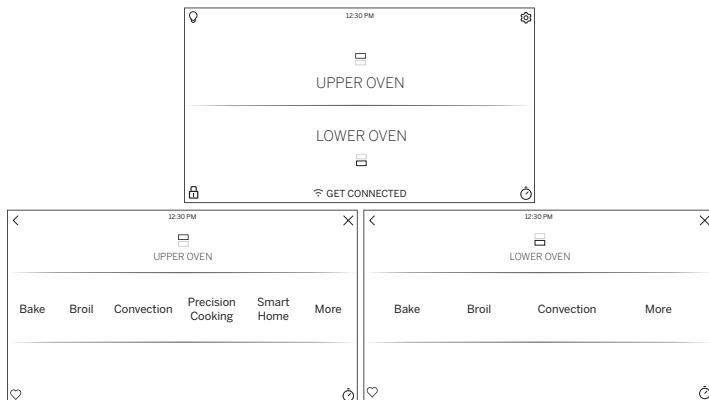
Tenga en cuenta las opciones de reciclaje del material de embalaje de su electrodoméstico.

**NOTA:** Algunos funciones y características de cocción no estarán disponibles hasta que conecte su horno nuevo al WiFi de su red hogareña local inalámbrica. Por favor siga las instrucciones del control del horno y la sección de WiFi y Remote Enable (Acceso Remoto) de esta guía. Esto brindará capacidad para el uso de las funciones de la aplicación SmartHQ y asegurará que el horno cuenta con el software más reciente.

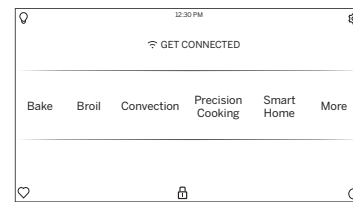
# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# Controles del Horno

Los gráficos del control son representativos; es posible que su horno presente un aspecto gráfico alternativo.



Menús principales del Horno de Pared Doble



Menú Principal del Horno de Pared Simple

## Upper Oven and Lower Oven (Horno Superior y Horno Inferior)

Al usar un horno doble, usted puede configurar modos separados en cada horno. El horno seleccionado aparecerá en los modos de cocción. **NOTA:** Si usará un horno simple, no habrá selección de hornos.

### Bake (Hornear)

Esta opción le permite al usuario acceder al modo de horneado tradicional.

### Broil (Asar)

La función Broil (Asar) puede ser seleccionada para acceder a Broil Low (Asado Bajo) y Broil High (Asado Alto). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

### Convection (Convección)

Esta opción le permite utilizar el sistema de convección para cocinar en una variedad de modos. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

### Air Fry (Freír con Aire)

Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial por convección sin precalentamiento, diseñado para producir comidas con un exterior más crocante que en cocciones con hornos tradicionales. El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para la cocción en un solo estante únicamente. Seleccione **Air Fry (Freír con Aire)**, y luego seleccione la configuración de temperatura deseada y presione **Start** (Iniciar). La temperatura se podrá configurar entre 300°F y 500°F. No es necesario el precalentamiento al estar en este modo. Siga las pautas de la receta para hornos tradicionales o del paquete en relación a los ajustes de temperatura y tiempos de cocción; ajuste el tiempo de cocción para lograr la textura crocante deseada. Se podrán encontrar pautas adicionales para utilizar este modo en la Guía de Cocción.

### More (Más)

Seleccione esta opción para acceder a las opciones de Air Fry (Freír con Aire), Proof (Leudar), Warm (Calentar), Self Clean (Limpieza Automática), y Steam Clean (Limpieza con Vapor).

### Precision Cooking (Cocción de Precisión) (superior sólo en modelos de horno doble)

Precision Cooking (Cocción de Precisión) consta de una serie de ciclos de cocción que fueron diseñados para comidas específicas. La pantalla lo guiará a través de la configuración del horno y de la comida de forma apropiada para el ciclo

seleccionado. Los ciclos de cocción de precisión varían de acuerdo al tipo de comida; para acceder a información más detallada, consulte la sección de Modos de Cocción.

### Oven Light (Luz del Horno)

Para encender o apagar las luces de la cavidad del horno presione . Ambas cavidades del horno serán iluminadas si usará un horno doble.

### Settings (Configuraciones)

Presione para acceder a la función Settings (Configuraciones). Para más información, consulte la sección de Configuraciones.

### Favorite (Favoritos)

Esta opción le permite al usuario guardar sus ciclos favoritos para un fácil acceso en el futuro. Luego de seleccionar un modo de cocción y de configurar una temperatura y un temporizador, presione para guardar dicha configuración como favorita para uso futuro. Luego de guardar un ciclo, presione en el menú principal para acceder rápidamente al modo guardado.

### Kitchen Timer (Temporizador de la Cocina)

Esta función trabaja como un temporizador con cuenta regresiva. Presione , seleccione la cantidad de tiempo que desea que el temporizador funcione, y presione **Set (Conjunto)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Una vez completado el temporizador, presione **Dismiss (Descartar)**. Para apagar el temporizador, seleccione y presione **Cancel (Cancelar)**.

### Cook Time (Tiempo de Cocción)

Esta función realiza una cuenta regresiva del tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Presione durante un ciclo, seleccione la cantidad de tiempo de cocción, y presione **Set (Conjunto)**.

### Delay Time (Tiempo de Retraso)

Esta función retrasa el tiempo de inicio de un ciclo del horno. Use esta función para configurar el tiempo en que desea que el horno se inicie. Seleccione un ciclo, y luego presione . Seleccione la hora del día en que desea que el horno se encienda y presione **Set (Conjunto)**. Si lo desea, también puede ser programado un tiempo de cocción.

# Controles del Horno (Cont.)

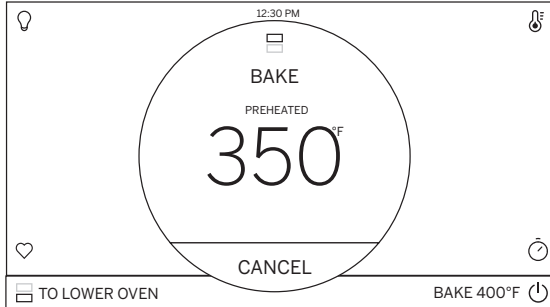
## Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto)

Presione GET CONNECTED (Conéctese) para conectar el horno al Wi-Fi. Esta opción le permite descargar contenido a su horno y controlar el mismo de forma remota. El horno deberá ser conectado al Wi-Fi antes de que Remote Enable

(Acceso Remoto) sea activado. Para acceder a instrucciones sobre cómo conectar su horno, consulte la sección de Conexión a Wi-Fi/ Acceso Remoto, bajo Configuraciones en este manual.

## Horno Doble

Al usar ambas cavidades para cocinar, el control le permitirá oscilar entre el horno superior e inferior, a fin de revisar la sección del ciclo de cada uno. Al revisar la pantalla del modo de cocción, usted puede acceder a la cavidad alterna presionando el titular de la pantalla.



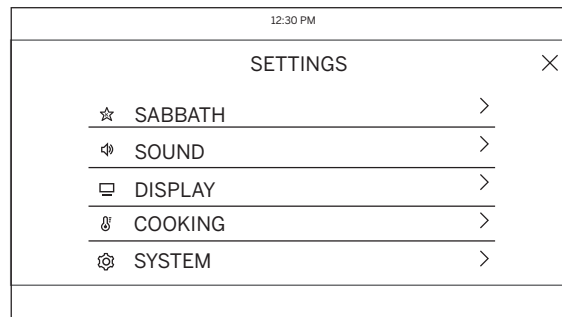
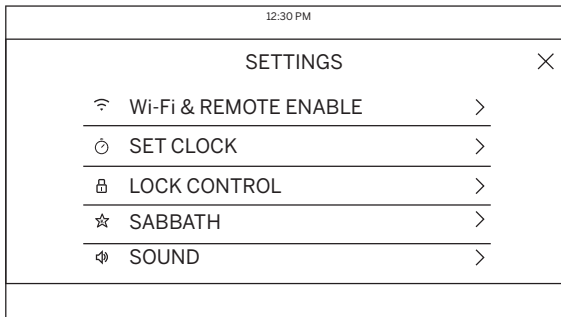
Ciclo de Horneado del Horno Superior



Ciclo de Horneado del Horno Inferior

## Settings (Configuraciones)

Existen numerosas configuraciones que son accedidas presionando la esquina superior derecha de la pantalla principal.



Realice el deslizamiento hacia arriba y hacia abajo para acceder a todas las configuraciones

## Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto)

Este electrodoméstico puede ser configurado para un funcionamiento remoto en cualquier momento. No guarde ningún ítem inflamable o sensible a la temperatura en la parte interior. Al usar la función Wi-Fi Connect (Conexión Wi-Fi), usted podrá controlar funciones esenciales de su horno tales como las configuraciones de temperatura, temporizadores y modos de cocción, utilizando su teléfono inteligente o tableta\*. Seleccione las y luego **Wi-Fi & Remote Enable** – siga las instrucciones de la pantalla de su horno y de la aplicación de su teléfono. Es necesario activar la función Wi-Fi antes de usar Remote Enable (Acceso Remoto) en su horno.

### Conecte su horno con Conexión Habilitada de Wi-Fi

1. Tenga preparado su teléfono inteligente o tableta con la posibilidad de acceso a Internet y a la descarga de aplicaciones.
2. Usted deberá conocer la contraseña del enrutador Wi-Fi de

su hogar. Tenga esta contraseña a mano al configurar el horno de GE Appliances.

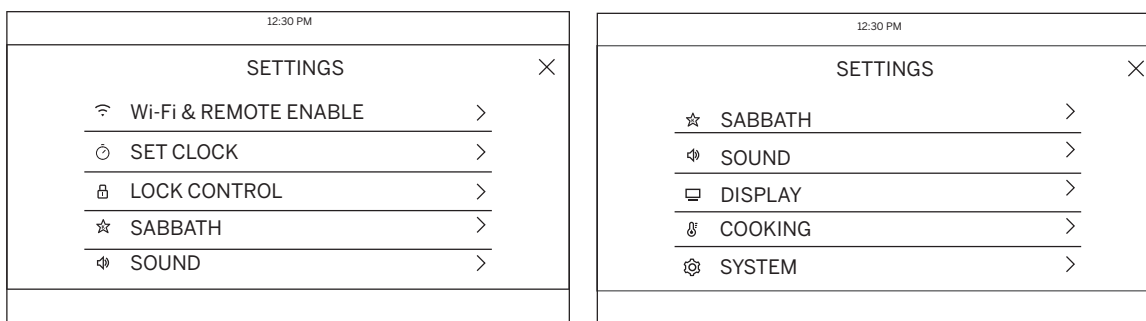
3. En su teléfono inteligente o tableta, visite **GEAppliances.com/connect** para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado y para descargar la aplicación para conectarse a su horno.
4. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar su horno de GE Appliances. Una vez conectado, su horno debe mostrar que se encuentra conectado a la red de Wi-Fi de su hogar.
5. Si se producen inconvenientes para conectarse de forma inalámbrica a su horno, por favor comuníquese al 800.220.6899 y solicite asistencia en relación a la conectividad inalámbrica de su horno.

Para conectar dispositivos inteligentes adicionales, repita los pasos 3 y 4.

\* Se requiere el uso de dispositivos y de una red Wi-Fi hogareña que sean compatibles con Apple o Android.


## Settings (Configuraciones) (Cont.)


Existen numerosas configuraciones que son accedidas presionando  en la esquina superior derecha de la pantalla principal.



Realice el deslizamiento hacia arriba y hacia abajo para acceder a todas las configuraciones

### Inicio Del Horno en Forma Remota

Para poder iniciar el horno de forma remota una vez conectado a Wi-Fi, presione **Remote Enable (Acceso Remoto)** en el menú principal o acceda a **Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto)** desde el menú de configuraciones y active Remote Enable (Acceso Remoto). El horno puede ser iniciado ahora de forma remota con un dispositivo conectado. El ícono  deberá estar activo para iniciar el horno de forma remota. Para desconectar su teléfono de Remote Enable (Acceso Remoto), acceda a las configuraciones de **Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto)** y desactive Remote Enable (Acceso Remoto).


Luego de usar el horno, recuerde verificar que el ícono  esté iluminado, si desea iniciar el horno de forma remota en el futuro.

**NOTA:** Las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

### Set Clock (Configuración del Reloj)

Esta función le permite configurar el reloj y especifica cómo la hora del día será exhibida. Las opciones para mostrar la hora son el horario de un reloj estándar de 12 horas con selecciones AM y PM o de estilo militar de 24 horas.

### Lock Control (Control de Bloqueo)

Seleccione esta opción a fin de bloquear el LCD desde cualquier selección de pantalla no deseada. Para desbloquear la pantalla, presione  y presione **Unlock (Desbloquear)** en la siguiente pantalla.

### Sabbath (Modo Sabático)

El modo sabático desactiva las luces del horno (la luz del horno no se encenderá cuando la puerta sea abierta), todos los sonidos (el control no emitirá un pitido cuando se presione la pantalla), los modos de Convection (Convección), los modos de Broil (Asar), Warm (Calentar), Proof (Leudar), y todas las funciones de tiempo. El modo sabático sólo puede ser usado con la función tradicional de Bake (Hornear). Esta función se activa conforme con los requisitos Sabáticos Judíos de la Estrella K. Para más información, por favor consulte la sección Sabbath Mode (Modo Sabático).

### Sound (Sonido)

Esta pantalla de configuración le permite cambiar el volumen, el tono de fin de ciclo, y encender o apagar el sonido táctil.

### Display (Pantalla)

Esta pantalla muestra las opciones de brillo, reloj apagado, y ahorro de energía. La función de reloj apagado eliminará el reloj de la pantalla cuando la misma se encuentre inactiva, pero será mostrado luego de presionar sobre la pantalla.

### Cooking (Cocción)

- El horno está configurado en grados Fahrenheit; sin embargo, en esta configuración la unidad de cocción puede ser cambiada a Celsius.
- La función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática) puede ser activada a fin de reducir automáticamente la temperatura de cocción programada para Convection Bake (Hornear por Convección) o Convection Bake Multi (Hornear por Convección Múltiple). Observe que esto no reducirá la temperatura de cocción, ni el tiempo de horneado.
- Cuando la opción de 12 Hour Shut Off (Apagado Luego de 12 Horas) sea activada, la misma se apagará de forma automática luego de 12 horas de uso continuo.
- La función Adjust Temperature (Temperatura Ajustada) permite que la temperatura del horno sea ajustada hasta 35° F más caliente o 35° F más fría. Use esta función si considera que la temperatura de su horno está demasiado caliente o fría y desea modificarla. Para los modelos con horno doble, las temperaturas de los hornos superior e inferior se ajustan de forma separada. No use termómetros, tales como los que se encuentran en tiendas, para controlar la configuración de temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados.

### System (Sistema)

Esta pantalla le permite borrar sus datos de usuario guardados y mostrar la versión actual de su software.




# Modo Sabático


El modo sabático desactiva las luces del horno (la luz del horno no se encenderá cuando la puerta sea abierta), todos los sonidos (el control no emitirá un pitido cuando se presione la pantalla), los modos de Convection (Convección), los modos de Broil (Asar), Warm (Calentar), Proof (Leudar), y todas las funciones de tiempo. El modo sabático sólo puede ser usado con la función tradicional de Bake (Hornear). Esta función se activa conforme con los requisitos Sabáticos Judíos de la Estrella K.

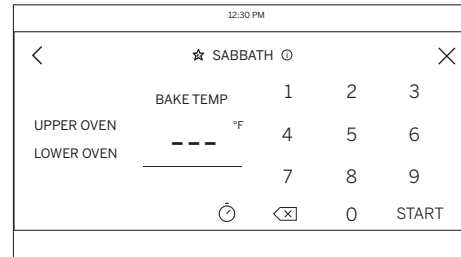
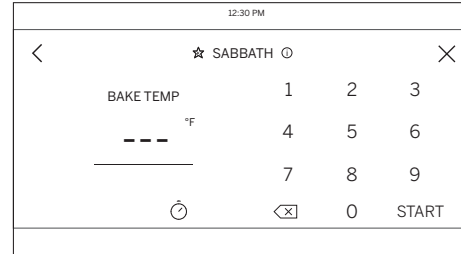
**NOTA:** Si se produce un corte de corriente durante el momento en que el horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático), la unidad regresará a dicho modo cuando la energía sea restablecida.

## Ingreso al Modo Sabático

Presione  en la pantalla principal para acceder al menú Settings (Configuraciones) y haga el desplazamiento hacia abajo hasta Sabbath (Sabático).

## Inicie un Horneado Sabático

Use la tecla de la pantalla para ingresar la temperatura que desea usar para Sabbath Bake (Horneado Sabático). Una vez configurada la temperatura, presione  para configurar el tiempo de cocción del ciclo en horas y minutos. Si usará un horno doble, entonces puede seleccionar la temperatura y el tiempo deseados para la otra cavidad seleccionando los mismos sobre la izquierda de la pantalla de temperatura. Si no se configura un temporizador, el horno comenzará un ciclo de horneado durante el modo Sabbath (Sabático) y continuará hasta que dicho modo sea apagado. Una vez que haya programado la temperatura y el tiempo, presione **Start (Iniciar)**. La siguiente pantalla exhibirá las configuraciones que programó para Sabbath Bake (Horneado Sabático).



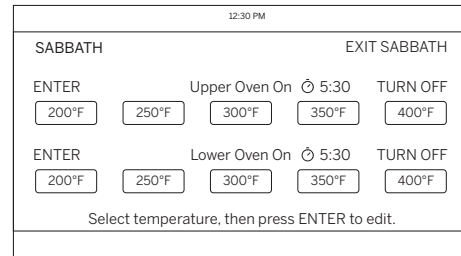
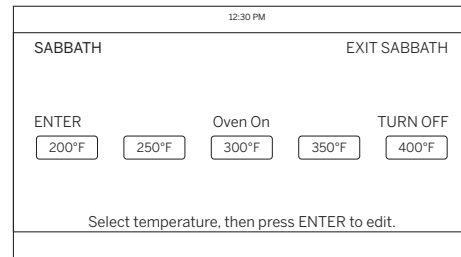
Programación de pantallas

## Ajuste de Temperatura Durante un Horneado Sabático

Si es necesario ajustar la temperatura luego de programar el horno para Sabbath Bake (Horneado Sabático), presione uno de los íconos de temperatura exhibidos en la pantalla del ciclo Sabbath (Sabático) y presione **Enter (Ingresar)**. Esto le permitirá ajustar la temperatura para el ciclo. Observe que la pantalla no mostrará que la temperatura del horno cambió.

## Salida del Modo Sabático

Para salir del modo Sabbath (Sabático), presione la **X** en la esquina superior derecha si se encuentra en la pantalla de programación, o presione **Exit Sabbath (Salir del Modo Sabático)** si se encuentra en la pantalla del ciclo. Existe también la opción de apagar el ciclo cuando se encuentre en la pantalla del ciclo presionando **Turn Off (Apagar)**, pero el horno aún permanecerá en el modo Sabbath (Sabático) hasta que salga del modo. **NOTA:** Si se produce un corte de energía mientras el horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático), la unidad regresará a dicho modo cuando la energía sea restablecida; sin embargo, el horno regresará al estado de apagado incluso aunque se encuentre en el medio del ciclo de horneado cuando el corte de energía se haya producido.



Pantallas del Ciclo Sabático en Hornos Simples y Dobles

## Estantes del Horno

El horno cuenta con seis posiciones de estantes. En la Guía de Cocción, se brindan recomendaciones de posiciones de los estantes para diferentes tipos de comidas. Se ajusta un estante en una dirección para afectar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más oscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo la comida a un estante que se encuentre una posición más arriba. Si encuentra que las comidas están demasiado doradas en la parte superior, pruebe moviendo las mismas más abajo la próxima vez.

Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya suficiente espacio entre las ollas para que fluya el aire.

Es posible que su horno cuenta con estantes extensibles y/o estantes planos tradicionales.

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.

### Estantes Planos

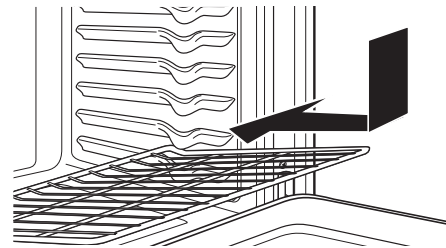
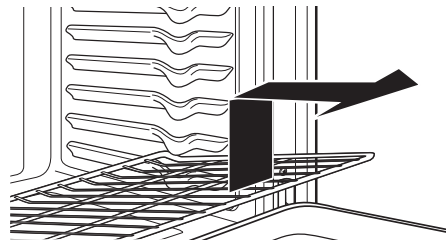
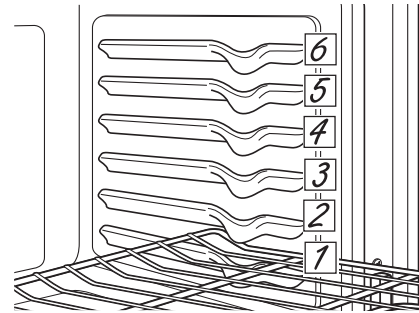
Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del estante.

Para retirar el estante, empuje el mismo hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia afuera.

Para hacer un reemplazo, coloque el extremo curvo del estante (bloqueadores) en los soportes del horno, incline hacia arriba el frente y empuje el estante hacia adentro.

Es posible que resulte difícil deslizar los estantes, especialmente luego de la limpieza automática. Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o toalla de papel y frote sobre los extremos izquierdo y derecho.

**NOTA:** El uso de otros aceites de cocina provocará una descoloración o un residuo de color similar al óxido en los estantes y laterales de las cavidades. Para limpiar este residuo, use agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.



# Estantes del Horno (Cont.)

## Estantes Extensibles

Siempre empuje hacia afuera el estante desde el riel frontal superior hasta la posición de detención en su máxima extensión, al colocar o retirar utensilios. Los estantes extensibles no podrán ser usados en la posición del estante superior.

Si resulta difícil extender estos estantes, lubrique los mismos con lubricante de grafito, provisto con el horno. Retire el estante del horno, retire cualquier obstrucción en el recorrido deslizante con una toalla de papel, agite el lubricante de grafito y coloque 4 gotitas en los dos recorridos inferiores de los lados izquierdo y derecho. Abra y cierre el estante varias veces para distribuir el lubricante.

Para ordenar un lubricante de grafito adicional, lea la sección de Accesorios de este manual.

### Para Retirar un Estante Extensible:

1. Asegúrese de introducir la parrilla hasta el fondo del horno, de modo que las paletas laterales del armazón de la parrilla se desenganchen de la cavidad.
2. Deslice la parrilla hacia usted hasta que llegue al tope (posición detenida) del soporte de la parrilla.
3. Tome de manera firme ambos lados de la estructura del estante y deslizando este último, incline el extremo del frente hacia arriba y empuje hacia fuera.

### Para Reemplazar un Estante Extensible:

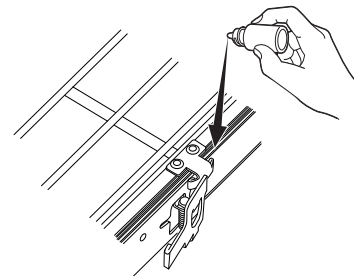
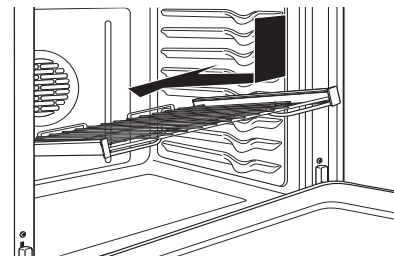
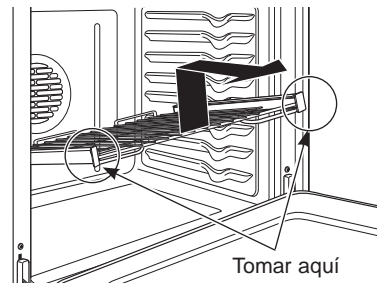
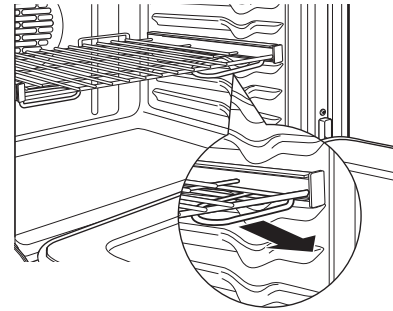
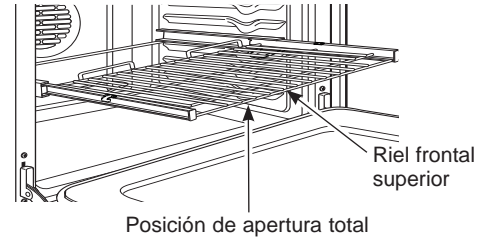
1. Tome firmemente ambos lados del armazón de la parrilla y la parrilla deslizante.
2. Coloque el extremo curvo del estante en la posición deseada, incline el frente hacia arriba y presione la parrilla hacia adentro.

Si resulta difícil reemplazar o retirar los estantes extensibles, limpie los soportes de los estantes del horno con aceite vegetal. No quite el aceite de cocina del espacio de deslizamiento.

**NOTA:** El uso de otros aceites de cocina provocará una descoloración o un residuo de color similar al óxido en los estantes y laterales de las cavidades. Para limpiar este residuo, use agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

### Para lubricar la paleta:

Agite el lubricante y aplique el mismo a las partes móviles de los mecanismos de las paletas como se muestra.



# Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

## ⚠ PRECAUCIÓN

No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2" de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

## Utensilios

### Pautas de Uso de Utensilios

El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa.

Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25° F la próxima vez.

Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.

Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor.

Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja. El utensilio usado en los modos para asar y freír con aire deberá ser de uso seguro para asar.

## Modos de Cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Para acceder a recomendaciones para comidas específicas, consulte la sección de la Guía de Cocción. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

### Configuración de Temperatura

Al seleccionar una temperatura, las temperaturas tradicionales configuradas previamente son exhibidas y pueden ser seleccionadas al deslizarse horizontalmente y seleccionando la temperatura deseada. Si desea cocinar en una temperatura alterna, presione la temperatura en el medio de la pantalla y una tecla numérica aparecerá de modo que la temperatura deseada pueda ser ingresada.

### Horneado

El modo de horneado tradicional está pensado para la cocción en un solo estante. Este modo usa el calor principalmente desde el elemento inferior, pero también desde el elemento superior para cocinar la comida. Para usar este modo, presione la opción **Bake (Hornear)** en el menú principal y realice el deslizamiento hasta la temperatura deseada y presione **Start (Iniciar)**. El precalentamiento generalmente se recomienda al usar este modo.

### Modo para Asar

Siempre ase con la puerta cerrada. El elemento para asar en el horno es muy potente. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en posiciones de estantes superiores, ya que colocar la comida más cerca del elemento para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas. **No se recomienda asar en el estante de la posición 6.**

La función para asar puede ser usada en comidas que típicamente serían a la parrilla. Ajuste la posición del estante para variar la intensidad del calor que llega a la comida. Coloque la comida más cerca del elemento para asar, cuando se desee una superficie más soasada y un interior poco cocido. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.

### Asar

Seleccione Broil (Asar) en el menú principal, luego seleccione **High (Alto)** o **Low (Bajo)** dependiendo de su preferencia en relación a la cantidad de soasado y de la temperatura interna, luego presione **Start (Iniciar)**. La configuración High (Alta) es mejor para cortes más delgados de carne y/o comidas que prefiera que queden menos cocidas en su interior. La configuración Low (Baja) es preferida para cortes más gruesos de carne y comidas que desee que sean cocinadas completamente. No es necesario calentar el horno previamente en estos modos.

### Modos de Convección

Estos modos utilizan calor de los elementos tradicionales superior e inferior, combinados con el elemento de convección y un flujo de aire consistente para mejorar la uniformidad. Su horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática), de modo que ajusta de forma automática la cantidad de calor a fin de mantener la temperatura adecuada usando los modos con las temperaturas especificadas. Se recomienda el precalentamiento al usar estos modos.

# Modos de Cocción

## Horneado por Convección

Este modo está pensado para el horneado en un solo estante cuando se desee un flujo de aire adicional para mejorar la uniformidad. Seleccione **Convection (Convección)**, luego **Bake (Hornear)**, realice el deslizamiento hasta la temperatura deseada, y luego presione **Start (Iniciar)**. El precalentamiento generalmente se recomienda al usar este modo.

## Horneado por Convección en Estantes Múltiples

Este modo fue diseñado para permitir una cocción más pareja al utilizar estantes múltiples. Es posible que el tiempo de horneado sea un poco más prolongado en comparación con lo que se espera con un solo estante. Para usar este modo, seleccione **Convection (Convección)**, luego **Bake Multi-Rack (Hornear en Estantes Múltiples)**, realice el deslizamiento hasta la temperatura deseada, y presione **Start (Iniciar)**. Generalmente se recomienda realizar el calentamiento previo al usar este modo.

## Dorado por Convección

Este modo está pensado para dorar cortes enteros de carne en un solo estante. La utilización de los tres elementos y el flujo de aire directo desde la parte superior del horno mejoran el nivel de dorado y reducen el tiempo de cocción. Controle la comida ante de lo sugerido por la receta o use una sonda al usar este modo. Para usar este modo, seleccione **Convection (Convección)**, luego presione **Roast (Dorar)**, realice el deslizamiento hasta la temperatura deseada, y presione **Start (Iniciar)**.

## Asar por Convección (superior sólo en modelos de horno doble)

Convection Broil (Asar por Convección) posee dos opciones: Low (Bajo) y High (Alto). Low (Bajo) y High (Alto) son similares a los modos de asado tradicional con la adición del flujo de aire directo para ayudar en el soasado y dorado. Para obtener mejores resultados con las configuraciones Low (Bajo) y High (Alto), se recomienda calentar previamente el horno durante 5 minutos. Para usar estos modos, seleccione **Convection (Convección)**, luego **Broil (Asar)**, y luego el modo deseado, y luego presione **Start (Iniciar)**.

## Fritura con Aire (superior sólo en modelos de horno doble)

Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial por convección sin precalentamiento, diseñado para producir comidas con un exterior más crocante que en cocciones con hornos tradicionales. El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para la cocción en un solo estante únicamente. Seleccione **Air Fry (Freír con Aire)**, y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione **Start (Iniciar)**. La temperatura se podrá configurar entre 300°F y 500°F. No es necesario el precalentamiento al estar en este modo. Siga las pautas de la receta para hornos tradicionales o del paquete en relación a los ajustes de temperatura y tiempos de cocción; ajuste el tiempo de cocción para lograr la textura crocante deseada. Se podrán encontrar pautas adicionales para utilizar este modo en la Guía de Cocción.

## Leudar

El modo Proof (Leudar) está diseñado para elevar (fermentar y leudar) masas de pan. Presione la opción **More (Más)** en el menú principal, luego **Proof (Leudar)**, y luego **Start (Iniciar)**. Cubra bien la masa para evitar que se seque. El pan se elevará más rápidamente que a temperatura ambiente. **NOTA:** No use el modo Proof (Leudar) para calentar comida o mantener la comida caliente. La temperatura del horno al leudar no está lo suficientemente caliente como para mantener las comidas a temperaturas seguras.

## Calentar

El modo Warm (Calentar) está diseñado para mantener comidas calientes hasta durante 3 horas. Para usar este modo, seleccione **More (Más)** en el menú principal, luego **Warm (Calentar)**, y luego presione **Start (Iniciar)**. No se requiere precalentar las mismas. No use la función Warm (Calentar) para calentar comida fría, excepto galletas crujientes, papas fritas o cereales secos. También se recomienda que la comida no se mantenga caliente por más de dos horas.

## Cocción de Precisión (superior sólo en modelos de horno doble)

Estos modos brindan orientación y algoritmos de cocción configurados previamente para ayudar al usuario en la cocción de diferentes tipos de comidas. La selección que usted realizó en el menú Precision Cooking (Cocción de Precisión) lo guiará para ingresar la información requerida como ayuda para cocinar su comida. Algunos ciclos usan una temperatura del horno preseleccionada; en estos casos, la temperatura no se muestra. Algunos ciclos configuran de forma automática un temporizador en base a sus selecciones. Al final del tiempo de cocción estimado, controle que la comida esté hecha de acuerdo a su gusto. Si no lo está, agregue tiempo seleccionando **+1min** o sólo continúe cocinando. Observe que las diferencias en la forma de la comida, la preparación y las preferencias de terminación pueden afectar en el tiempo requerido para cocinar la comida. Algunos ciclos fueron diseñados para cocinar la comida sin precalentar el horno primero. Para estos ciclos, la pantalla mostrará "inserte la comida y presione siguiente para iniciar el horno". No espere a que el horno sea precalentado usando estos ciclos.

Algunos ciclos requieren que la sonda de temperatura de la comida sea suministrada con el horno. El objetivo de temperatura para la sonda es configurado de forma automática en base a las selecciones realizadas. Siempre controle las comidas usando un termómetro de comidas secundario, ya que el posicionamiento de la sonda puede impactar en la temperatura medida. Para más detalles sobre el uso y posicionamiento correctos de la sonda, consulte la sección de la Sonda.

En algunas páginas, aparecerá ⓘ. Presione ⓘ para acceder a información adicional perteneciente a los ciclos de cocción dentro de dicha categoría.

Ciclos adicionales estarán disponibles a través de actualizaciones del software. Conecte su horno para tener acceso a estas actualizaciones. Para acceder a instrucciones sobre cómo conectar su horno, consulte la sección Wi-Fi Connect (Conexión Wi-Fi).

## Probe (Sonda)

### ⚠ ADVERTENCIA

El consumo de comida semicruda puede hacer que se contraigan enfermedades producidas por la comida. Use la sonda de acuerdo con las siguientes instrucciones, a fin de asegurar que todas las partes de la comida alcancen temperaturas de cocción mínimamente seguras. Puede encontrar recomendaciones de temperaturas de cocción mínimamente seguras en [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) o en [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).

La temperatura interna de la comida con frecuencia se usa como indicador de que está lista, especialmente al dorar o preparar carne de ave. El modo Probe (Sonda) monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando esta última alcanza la temperatura programada.

Controle siempre la temperatura en múltiples partes de la comida, utilizando un termómetro de comidas luego de realizar la cocción, a fin de asegurar que todas las partes de la misma hayan alcanzado una temperatura interna mínimamente segura en dicha comida.

### Ubicación Correcta de la Sonda

Luego de preparar la comida y de colocarla en la olla, siga estas instrucciones para una ubicación correcta de la sonda.

- Inserte la sonda en la comida, de modo que la punta de la sonda se apoye en el centro de la parte más gruesa de la comida. Para un mejor rendimiento, la sonda debería ser completamente insertada en la comida. Si la sonda no es ubicada correctamente, es posible que no mida con precisión la temperatura de la parte más fría de la comida. Algunas comidas, particularmente las más pequeñas, no son adecuadas para la cocción con el uso de una sonda, debido a sus formas o tamaños.
- No debería tocar el hueso, la grasa ni el cartílago.
- Para cocinar un ave entera, inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga.
- Para dorar sin huesos, inserte la sonda en el centro del dorado.
- Para cocinar jamón o cordero con huesos, inserte la sonda en el centro de la articulación o del músculo más bajo y largo.
- Para preparar cazuelas o platos tales como pastel de carne, inserte la sonda en el centro del plato.
- Para cocinar pescado, inserte la sonda justo arriba de la agalla en la zona más carnosa paralela a columna.

### Uso de la Sonda

#### Para usar la sonda sin precalentamiento:

1. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
2. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente en el horno.
3. Programe la sonda deseada y las configuraciones del modo de cocción seleccionando **More (Más)**, luego **Probe (Sonda)**, y eligiendo luego el modo de cocción deseado. **More (Más)**, luego **Probe (Sonda)**, luego eligiendo la temperatura de cocción deseada y seleccione **Next (Siguiente)**. Finalmente seleccione la temperatura interna deseada para la comida y presione **Start (Iniciar)**.

#### Para usar la sonda con precalentamiento:

1. Presione la tecla del modo de cocción deseado (**Horneado Tradicional, Horneado por Convección, o Dorado por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada.
2. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
3. Una vez que el horno fue precalentado, coloque la comida en el mismo y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente, asegurándose de que esté completamente insertada. Tenga cuidado, ya que las paredes del horno y el tomacorriente de la sonda están calientes.
4. Programe la temperatura de la sonda seleccionando **More (Más)**, luego **Probe (Sonda)**, e ingresando luego la temperatura interna deseada para la comida. La temperatura interna máxima de la comida que se puede configurar es 200° F.

### Pautas para el Cuidado de la Sonda

- El uso de una sonda que no sea aquella provista con este producto podrá ocasionar daños sobre la ficha de entrada de la sonda.
- Use las manijas de la sonda al enchufar y desenchufar la misma, luego de insertar o de retirar la sonda de la carne o del tomacorriente.
- Para evitar daños sobre la sonda, no use agarraderas para empujar el cable al retirarlo.
- Para evitar romper la sonda, asegúrese de que la comida haya sido completamente descongelada antes de insertarla.
- Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del tomacorriente del horno hasta que este último se haya enfriado.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.
- No guarde la sonda dentro del horno.

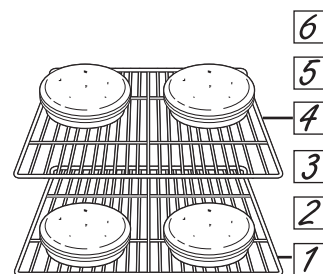
# Guía de Cocción

La siguiente tabla brinda algunas pautas para los modos de cocción típicos. Si desea usar los modos de Precision Cooking (Cocción de Precisión), los mismos pueden ser sustituidos por los modos mostrados a continuación para comidas pertinentes.

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
<b>Productos Horneados</b>			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Horneado por Convección Horneado Tradicional	3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Horneado por Convección Múltiple	1 ext. y 4 planos	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Horneado por Convección Horneado Tradicional	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Horneado por Convección Horneado Tradicional	3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección Múltiple	1 ext. y 4 planos	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
<b>Bife y Cerdo</b>			
Hamburguesas	Asar Alto	5 ext.	Use una olla para asar; mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	5 ext.	Use una olla para asar; mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Dorados	Horneado Tradicional Dorado por Convección	1 o 2	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
<b>Ave</b>			
Pollo entero	Horneado Tradicional Dorado por Convección	2	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Horneado Tradicional Dorado por Convección	2 o 3	Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Horneado Tradicional Dorado por Convección	2 o 3	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Pavo entero	Horneado Tradicional Dorado por Convección	1 o 2	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechuga de Pavo	Horneado Tradicional Dorado por Convección	1 o 2	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
<b>Pescado</b>	Asado por Convección Bajo Asado Bajo	5 (mitad del grosor o menos) 4 (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
<b>Cazuelas</b>	Horneado por Convección Horneado Tradicional	3	
<b>Comidas Congeladas a Conveniencia</b>			
Pizza en un estante simple	Horneado por Convección Horneado Tradicional	3	Use utensilios brillantes.
Pizza en estantes múltiples	Horneado por Convección Múltiple	1 ext. y 4 planos	Use utensilios brillantes.
<b>Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante</b>	Horneado por Convección Horneado Tradicional	3	Use utensilios brillantes al usar el horneado tradicional y el horneado por convección.
	Fritura con Aire (en hornos simples y superiores únicamente)		Use un utensilio oscuro o una bandeja de galletas al usar Air Fry (Fritura con Aire).
<b>Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes</b>	Horneado por Convección Múltiple	1 ext. y 4 planos	Use utensilios brillantes. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.

\*Al hornear cuatro capas de torta por vez, use 1 estante extensible y 4 planos para un horno doble inferior horno doble inferior. Coloque las ollas como se muestra, de modo que no quede una olla encima de la otra.

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov). Asegúrese de usar un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.



Horno individual / superior e inferior

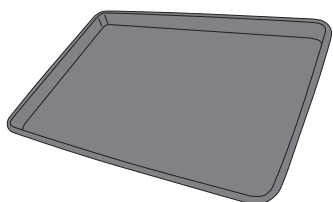
# Guía de Cocción (Cont.)

## Modo de Cocción para Freír con Aire

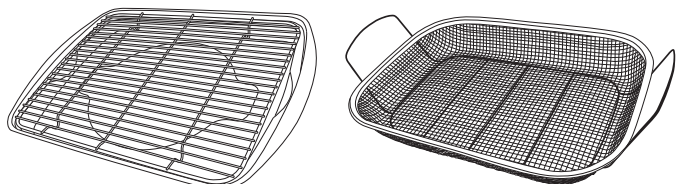
Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento, que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. Seleccione Air Fry (Freír con Aire) y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione Start (Iniciar). La temperatura se puede configurar entre 300°F and 500°F.

## Pautas del Utensilio para Freír con Aire

- Utilice utensilios de uso seguro para asar al utilizar el modo Air Fry (Freír con Aire).
- Se recomienda el uso de una bandeja de lámina oscura. Una bandeja oscura promueve un mejor dorado y que la comida quede más crocante.
- También se podrán usar canastas de horneado en el horno y rejillas de horneado. Se deberá colocar una bandeja plana sobre el estante debajo de las comidas, a fin de atrapar cualquier goteo al usar la canasta de horneado.



Utensilio principal recomendado



Opciones de utensilios alternativos

## Consejos Generales sobre el Modo para Freír con Aire

- El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para cocinar en un solo estante.
- El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para un uso sin pre calentamiento.
- Se recomienda la posición del estante 3 para la mayoría de las comidas. Si las comidas se están dorando demasiado rápido, intente usar una posición de estante inferior.
- Las comidas se podrán cocinar más rápido de lo esperado si el horno ya está caliente cuando se coloca la comida en el mismo.
- Al freír con aire comidas con salsa, se recomienda aplicar esta última al final de la cocción.
- Si las comidas se doran demasiado rápido, intente colocar la misma en un estante que se encuentre en un posición más baja o en una configuración de temperatura de horno más baja.
- En el caso de comidas empaquetadas, utilice las instrucciones de cocción tradicionales para horno en relación a la configuración de temperatura y tiempos de cocción esperados.
- No es necesario voltear o revolver la comida durante la cocción.
- Ubique la comida en una sola capa sobre la bandeja, sin sobrecargar la misma.
- Siempre controle la temperatura interior de la comida, a fin de confirmar que se hayan alcanzado las temperaturas mínimas seguras. Las temperaturas mínimas seguras de la comida se podrán encontrar en los paquetes y en [IsItDoneYet.gov](http://IsItDoneYet.gov).


TIPO DE COMIDA	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADAS	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA RECOMENDADA (°F)	TIEMPO DE COCCIÓN RECOMENDADO (MÍN.)	NOTAS
Trozos de pescado fresco deshuesado o ave, empanados en forma de patitas, frituras crocantes, filetes	Extensión en 3	375-400	15-30	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes. Use utensilios brillantes.
Huesos frescos de alitas de pollo	Extensión en 3	375-400	25-40	Sale las alitas o cubra las mismas con un roce en seco si usará salsa luego de la cocción o hacia el final de la cocción.
Huesos frescos de patas o muslos de pollo	Extensión en 3	375-400	30-55	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	Extensión en 3	400-425	15-30	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas frescas. Para frituras más crocantes, mezcle las papas fritas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	Extensión en 3	375-400	20-35	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas frescas. Para frituras más crocantes, mezcle las papas fritas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Comidas envasadas congeladas	Extensión en 3	Use las instrucciones de cocción para horno tradicional (no para Freír con Aire) como guía de configuración de temperatura y tiempo de cocción. Con algunas comidas, se podrá requerir un tiempo de cocción adicional diferente al tiempo recomendado en el paquete. Si el horno está caliente al iniciar la cocción, la comida se podrá cocinar más rápido que el tiempo mínimo que figura en el paquete.		



# Cuidado y limpieza - Exterior

Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.

## Panel de Control

Para bloquear los controles, presione  en la esquina inferior izquierda y siga las instrucciones en pantalla. Las instrucciones para realizar el desbloqueo se encuentran visibles cuando la pantalla está bloqueada. Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con un jabón suave y agua

o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pule en seco con una tela suave. No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

## Exterior del Horno

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz

solar. Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Deje que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

## Superficies pintadas y Acero Inoxidable Negro (en algunos modelos)

Las superficies pintadas podrán incluir la puerta y el borde alrededor del panel de control. Límpielas con jabón y agua o con una solución de agua y vinagre.

No utilice limpiadores de horno comerciales, polvos limpiadores, esponjillas de acero o abrasivos potentes sobre cualquier superficie pintada, incluyendo el Acero Inoxidable Negro.

## Acero Inoxidable – Excluyendo el Acero Inoxidable Negro (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas sobre la superficie. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

## Cuidado y limpieza - Interior

El interior de su nuevo horno puede ser limpiado de forma manual o utilizando los modos Steam Clean (Limpieza con Vapor) o Self Clean (Limpieza Automática).

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Espere a que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

### Limpieza Manual

No use limpiadores de horno (a menos que estén certificados para hornos con limpieza automática), limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, ni almohadillas para fregar en el interior del horno. Limpie con agua y jabón suave o con una

solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar las superficies, asegúrese de que se encuentren a temperatura ambiente.

### Modo de Limpieza con Vapor

La finalidad de la función Steam Clean (Limpieza con Vapor) es usar agua para limpiar la suciedad leve de su horno en una temperatura inferior a la de Self Clean (Limpieza Automática).

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor), limpie las grasas y suciedades del horno. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno. Cierre la puerta. Presione la opción **More (Más)**, luego seleccione **Steam Clean (Limpieza con**

**Vapor)**, y luego presione **Start (Iniciar)**. No se deberá abrir la puerta durante los 30 minutos de la limpieza con vapor, ya que esto reducirá su rendimiento. Limpie cualquier exceso de agua y cualquier suciedad que haya quedado. **NOTA:** El agua en la parte inferior del horno podrá estar caliente justo después de finalizado el ciclo.

### Modo de Limpieza Automática

Lea las Instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática, en el comienzo de este manual, antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Este modo usa temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Cuando use esta función, la puerta del horno se trabará. Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Retire todos los artículos del horno, excepto los estantes esmaltados (color oscuro). Los estantes brillantes o de plata, la sonda para carne, y cualquier utensilio u otros artículos deberán ser retirados del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza automática. Cierre la puerta. Si usará un horno doble, seleccione qué horno desea limpiar. Seleccione la opción **More (Más)**, y luego **Self Clean (Limpieza Automática)**. Elija un ciclo de 3, 4 o 5 horas y seleccione la tecla **Start (Iniciar)** iluminada sobre la parte derecha de la pantalla. Para hornos con niveles de suciedad excesiva, se recomienda usar el tiempo de limpieza máximo de 5 horas. Si desea usar el tiempo por omisión, presione la tecla **Start (Iniciar)** inmediatamente luego de seleccionar **Self Clean (Limpieza Automática)**. El horno mostrará que la puerta fue bloqueada y exhibirá la cantidad de tiempo restante en el ciclo. Presione la tecla iluminada **Cancel (Cancelar)** sobre la parte derecha de la pantalla, si desea detener el ciclo. El horno se apagará de forma automática cuando el ciclo de limpieza automática sea completado. La puerta permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

Durante el primer ciclo de limpieza, le recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o usar un ventilador o campana de ventilación.

La suciedad en la estructura frontal del horno y la parte externa de la junta de la puerta se deberán limpiar de forma manual. Limpie estas áreas con agua caliente, estropajos de acero con jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua caliente y seque.

No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es esencial que la junta permanezca intacta. Si observa que comienza a gastarse o deshilacharse, reemplace la misma.

Asegúrese de que el cobertor de la lámpara de luz del horno se encuentre en su lugar y que la luz del mismo esté apagada. Al usar el modo Self Clean (Limpieza Automática) en un horno doble, sólo el horno superior o inferior podrán utilizar el ciclo uno por vez. De forma adicional, ningún otro modo podrá ser iniciado en la cavidad del horno alterna mientras el ciclo de limpieza automática se encuentre en progreso.

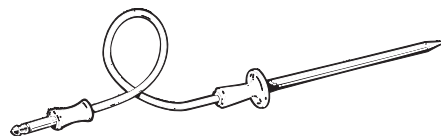
**IMPORTANTE:** Las emanaciones producidas por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar sus aves a otra habitación bien ventilada.

## Probe (Sonda)

La sonda de temperatura se puede limpiar con agua y jabón o con una almohadilla de estropajo llena de jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de su limpieza. Fregue las manchas difíciles con una almohadilla de estropajo llena de jabón, enjuague y seque.

Para ordenar más sondas de temperatura, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

- No sumerja la sonda de temperatura en agua.
- No guarde la sonda de temperatura dentro del horno.
- Nunca deje la sonda de temperatura dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.



# Luz del Horno

## ⚠ ADVERTENCIA

**PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS:** Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.

## ⚠ PRECAUCIÓN

**RIESGO DE INCENDIO:** La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

1. Desconecte la corriente desde el fusible principal o el panel del disyuntor.
2. Retire los estantes del horno.
3. Deslice un destornillador de punta plana o un cuchillo para untar manteca entre la carcasa metálica y la tapa de luz de vidrio. **NOTA:** algunos modelos cuentan con un sujetador metálico que visiblemente sostiene el vidrio. Es necesario insertar la herramienta entre la carcasa metálica y el sujetador que sostiene el vidrio.
4. Apoye la tapa de luz de vidrio con dos dedos para evitar que se caiga al fondo del horno. Tenga cuidado de no astillar la cubierta del horno.
5. De forma suave, gire la punta del destornillador o del cuchillo para untar manteca, a fin de aflojar la tapa de luz de vidrio. Tenga cuidado de no astillar la cubierta del horno.
6. Retire la tapa de luz de vidrio.
7. Retire la lámpara sosteniendo firmemente y deslizando la misma hacia afuera, hasta que las dos clavijas hayan dejado el soporte de cerámica.
8. No toque el vidrio de la nueva lámpara con los dedos. Esto hará que la lámpara falle al dar luz. Tome la lámpara de reemplazo con una toalla limpia o un pañuelo de papel con las clavijas hacia abajo. Alíñe las dos clavijas en el soporte de cerámica, presionando suavemente hasta que la lámpara quede asegurada en la ficha de cerámica.
9. Deslice las lentes protectoras del soporte y presione hasta que las pinzas queden enganchadas en la caja.
10. Vuelva a conectar la corriente.

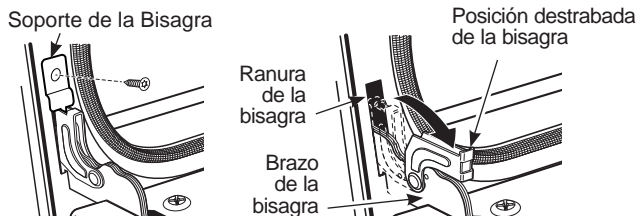
# Puerta del Horno

## Retiro de la Puerta del Horno

**NOTA:** La remoción de la puerta no es un requerimiento de la instalación del producto, pero es una comodidad adicional.

### Para quitar la puerta:

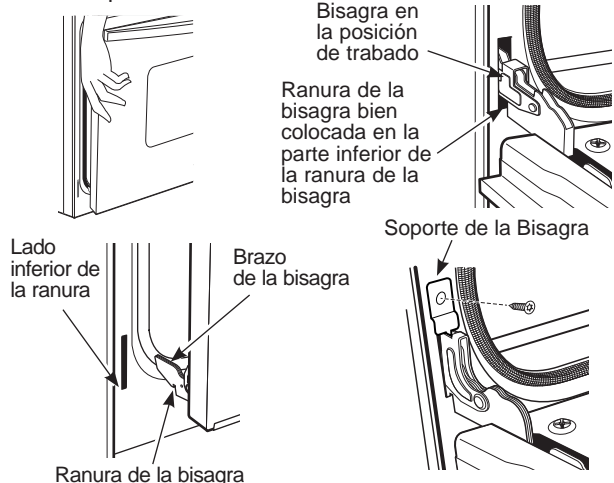
1. Abra la puerta del horno en su totalidad.
2. Retire el soporte de la bisagra (de estar presente) de la estructura frontal y déjelo a un lado. El soporte de la bisagra debe ser colocado nuevamente para un funcionamiento apropiado de la puerta cuando está última sea reinstalada.
3. Presione ambas trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del marco de la puerta hasta destrabarlas. Para esto puede hacer falta un destornillador de lados planos. **¡NO LEVANTE LA PUERTA DE LA MANIJA!**
4. Coloque las manos sobre ambos lados y cierre la puerta del horno hasta la posición de remoción (aproximadamente 1"–2" [2,5 cm–5,1 cm] de la posición de cierre).
5. Levante la puerta hasta que los brazos de la bisagra hayan salido de las ranuras. **NOTA:** La puerta del horno es muy pesada. Asegúrese de tener un agarre firme antes de levantar la puerta del horno de sus bisagras. Tenga cuidado una vez que haya quitado la puerta. No deposite la puerta sobre la manija. Esto puede provocar abolladuras o rayones.



## Reemplazo de la Puerta del Horno

**NOTA:** La puerta del horno es pesada. Puede necesitar ayuda para levantar la puerta lo suficiente como para deslizarla dentro de las ranuras de la bisagra. No levante la puerta de la manija.

1. Levante la puerta del horno tomándola de ambos lados.
2. Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción (aproximadamente 1"–2" [2,5 cm–5,1 cm] desde la posición de cerrado), introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.
3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.
4. Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el armazón frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de trabado.
5. Reemplace el soporte de la bisagra (de estar presente). El soporte de la bisagra debe ser colocado nuevamente para un funcionamiento apropiado de la puerta.
6. Cierre la puerta del horno.



## Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Revise los cuadros de las siguientes páginas o visite [GEAppliances.com/ge/service-and-support/cookingproducts.htm](http://GEAppliances.com/ge/service-and-support/cookingproducts.htm) para acceder a artículos y videos de apoyo útiles antes de llamar al servicio técnico.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. Para ajustar la temperatura del horno, consulte la sección de Funciones Especiales. <b>NOTA:</b> Este ajuste afecta las temperaturas de los modos Traditional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Bake Multi (Horneado por Convección Múltiple); éste no afectará los modos Convection Roast (Dorar por Convección), Traditional Broil (Asado Tradicional), Convection Broil (Asar por Convección) o Clean (Limpiar).
La comida no se hornea de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	Consulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la opción Cooking (Cocción) en la sección Settings (Configuraciones).
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
La comida no asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Asegúrese de que el utensilio esté frío
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado.	Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla.
	En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo.	Precaliente el elemento para asar durante 10 minutos.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la opción Cooking (Cocción) en la sección Settings (Configuraciones).
El horno no funciona o parece no funcionar	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la opción Sabbath (Sabático) en la sección Settings (Configuraciones).
Sonido de "chisporroteo" o "traqueo"	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza..	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de "clic" cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hagan sonidos de "clic" con mayor frecuencia que con hornos más antiguos para lograr mejores resultados durante los ciclos de horneado, asado, convección y limpieza automática.	Esto es normal.
El reloj y el temporizador no funcionan	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara.
El modo de limpieza automática del horno no funciona	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.	Espere a que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.

## Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Exceso de humo durante un ciclo de limpieza	Suciedad o grasa excesiva.	Presione <b>Cancel (Cancelar)</b> sobre la tecla que se encuentra sobre la parte derecha de la pantalla para detener el ciclo. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
La puerta del horno no se abrirá luego de un ciclo de limpieza	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, sea necesario usar la limpieza automática nuevamente o usarla durante un período de tiempo más prolongado.
"F – y un número o letra" son exhibidos en la pantalla de LCD	Tiene un código de error de función.	Presione <b>Dismiss (Descartar)</b> en la pantalla de LCD. Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
	Si el código de función se repite.	Desconecte totalmente la corriente de la cocina durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
El LCD no está funcionando correctamente	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Modos de Cocción o Configuraciones para asegurar un uso correcto. Asegúrese de que la unidad se encuentre actualizada con el software más reciente.
	La pantalla de LCD está bloqueada.	Desbloquee la pantalla presionando el ícono <b>Unlock (Desbloquear)</b> . Si esto no corrige el problema, haga circular corriente por el disyuntor y asegúrese de que la unidad se encuentre actualizada con el software más reciente.
	El LCD es defectuoso.	Haga circular corriente por el disyuntor y asegúrese de que la unidad se encuentre actualizada con el software más reciente. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio técnico para evaluar el mismo.
Corte de corriente, el reloj se reinicia	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno se encontraba en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla <b>Cancel (Cancelar)</b> , configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Olor a "quemado" o "aceite" desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Olor fuerte	Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal desde las primeras veces en que el horno es usado.	Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos o de un ciclo de limpieza automática.
Ruido del ventilador	Es posible que un ventilador de enfriamiento se active automáticamente.	Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para enfriar las partes internas. Es posible que funcione hasta durante una hora y media, una vez que el horno se haya apagado.
La puerta de vidrio del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoíris". ¿Es esto un defecto?	No. El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.
	Diferentes modos de cocción	Los diferentes modos de cocción utilizan diferentes métodos de precalentamiento para calentar el horno en un modo de cocción específico. Algunos modos tardarán más que otros (tales como: horneado por convección múltiple).
El horno no funciona en forma remota	Problemas en el enrutador, no hay señal inalámbrica, etc.	Para solicitar asistencia con la conectividad de red inalámbrica, comuníquese al 1-800-220-6899.
	El horno no está conectado.	

# Garantía Limitada del Horno Eléctrico de GE Appliances

## GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en [GEAppliances.com/service\\_and\\_support/](http://GEAppliances.com/service_and_support/), o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE Appliances la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE Appliances a mejorar sus productos al brindarle a GE Appliances la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE Appliances, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE Appliances en el momento del servicio.

Por el Período de	GE Appliances reemplazará
Un Año Desde la fecha de la compra original	Cualquier parte del horno que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta <b>garantía limitada de un año</b> , GE Appliances también proveerá, <b>sin costo</b> , todo el trabajo y el servicio en el hogar para reemplazar la parte que presente defectos.

### Qué no cubrirá GE Appliances:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

### EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos comprados para uso doméstico dentro de EE. UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Appliances autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

**Garante: GE Appliances, a Haier company**

Louisville, KY 40225

**Garantías Extendidas:** Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede acceder a la misma a través de Internet en cualquier momento en

[GEAppliances.com/extended-warranty](http://GEAppliances.com/extended-warranty)

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial. Los Servicios para los GE Appliances aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

# Accesorios

---

## ¿Busca Algo Más?

¡GE Appliances ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Para acceder a números telefónicos e información de sitios Web, consulte la página de Soporte para el Consumidor.

Estos y otros productos están disponibles:

### Accesorios

---

Olla para Asar Pequeña (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")

---

Olla para Asar Grande\* (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

---

Olla para Asar Extra Grande\*\* (17 ¾" x 1 ¼" x 19 ½")

### Piezas

---

Estantes del horno

---

Elementos del horno

---

Lámparas de luz

---

Sonda

### Suministros de Limpieza

---

Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine™

---

Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable  
CeramaBryte

---

Lubricante de Grafito

\*La olla para asar grande no entra en cocinas de 20"/24".

\*\*La olla XL no entra en hornos de pared de 24", empotrables de 27" o cocinas de 20"/24".

# Soporte para el Consumidor

---

## Sitio Web de GE Appliances

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de GE Appliances las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de GE Appliances y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia.

En EE.UU.: [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com)

---

## Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

En EE.UU.: [GEAppliances.com/register](http://GEAppliances.com/register)

---

## Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de GE Appliances está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: [GEAppliances.com/service](http://GEAppliances.com/service) o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

---

## Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de GE Appliances aún estarán allí cuando su garantía caduque.

En EE.UU.: [GEAppliances.com/extended-warranty](http://GEAppliances.com/extended-warranty)

o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

---

## Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en [GEAppliances.com/connect](http://GEAppliances.com/connect) o comuníquese al 800.220.6899 en EE.UU.

---

## Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: [GEApplianceparts.com](http://GEApplianceparts.com) o de forma telefónica al 877.959.8688 durante el horario de atención comercial.

**Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deben ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.**

---

## Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE Appliances, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio Web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

[GEAppliances.com/contact](http://GEAppliances.com/contact)

