GE APPLIANCES

WALL OVEN

Convection Built-In Electric

SAFETY INFORMATION 3

USING THE OVEN
WiFi Connectivity 6
Single Wall Oven Controls 7
Double Wall Oven Controls. 8
Options 9
Settings 10
Sabbath Mode 11
Oven Racks. 12
Aluminum Foil and Oven Liners 14
Cookware 14
Cooking Modes 15
Probe. 16
Cooking Guide - Upper/Single Oven. 17
Cooking Guide - Lower Oven 18
Cooking Guide - Air Fryer 19

CARE AND CLEANING
Oven 20
Probe. 22
Oven Light. 22
Oven Door. 23

TROUBLESHOOTING TIPS 24

LIMITED WARRANTY 26

ACCESSORIES 27

CONSUMER SUPPORT 28

OWNER'S MANUAL

JKS5000 - 27" Single Wall Oven
JTS5000 - 30" Single Wall Oven
JKD5000 - 27" Double Wall Oven
JTD5000 - 30" Double Wall Oven

ENGLISH / FRANÇAIS / ESPAÑOL

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.

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

49-2000254 Rev. 9 09-26

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.

GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in the Owner's Manual.
- Have your appliance installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment, repair or service not specifically recommended in the Owner's Manual should be performed ONLY by a qualified appliance installer or service technician.
- Before performing any service, unplug the appliance or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops, 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.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above or on top of the appliance - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer, or cooktop. They could damage the appliance or tip it over causing severe injury or death.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface units or oven heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the burners, griddles (on some models), grates (on some models), the cooktop or oven heating elements, or the interior surface of the oven. These surfaces may remain hot enough to burn for an extended period of time following cooking, even though they no longer appear to be on or hot.
- 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 burners or heating elements, grates (on some models), cooktop surface, oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, metal trim parts above the door, any backguard, or shelves located above cooking surface.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Keep the ventilator hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires. Turn the ventilator OFF in case of a fire. The blower if in operation, could spread the flames.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠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 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.
- Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside of or on the appliance.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.
- (On some models) **Remote Operation –** This appliance is configurable to allow remote operation at any time.

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

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- 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.
- (On some models) 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 appliance when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Keep the oven vent unobstructed.
- 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.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces and do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- 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.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- Never broil with the door open.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the appliance 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.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in the Owner's Manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING **SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS (On some models)**

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 appliance during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks, and other utensils from the oven. Only dark-colored porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Failure to do so may cause damage to these items and the oven and present a potential burn or fire hazard.
- 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.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven unless certified for use in a self-cleaning oven.
- 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.
- **IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any appliance. Move birds to another well-ventilated room.

REGULATORY INFORMATION

FCC/IC Compliance Statement:

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following 2 conditions:

1. This device may not cause harmful interference, and
2. This device must accept an interference received, including interference that may cause undesired operation.

NOTICE: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the manufacturer could void the use'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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Wi-Fi Connectivity (on some models)

Your appliance is designed to provide you with two-way communication between your appliance and smart devices. In addition, this appliance may require a software update to enable all features on initial setup. By using the SmartHQ™ mobile app, you will be able to connect to a variety of features (including but not limited to using your appliance as a smart speaker with Google Home or Amazon Alexa) and using your smartphone or tablet*. Visit **geappliances.com/connect** to learn more about connected appliance features.

To connect your appliance to Wi-Fi, follow the prompts on the appliances controls display. For the best experience, prior to beginning:

· Download the SmartHQ app and sign in or create an account.

NOTE: New users must verify their email address to complete the sign in process.

· Have your home Wi-Fi network password available. If a MAC ID is required to connect your appliance to Wi-Fi see the Settings section for details. You can also reference the connected appliance information label typically located inside the door of the oven or drawer. It will also contain the Appliance Network Name and Password, should it be needed.

Connected Appliance Information	
Contains FCC:	**UPD ID:**
Contains IC:	
MAC ID:	**PT. NO.**

Once your appliance is connected, launch the SmartHQ app and tap on your appliance to explore. Apply all software upgrades if prompted to ensure your appliance has the latest features.

NOTE: Make sure to keep the Wi-Fi function turned on so that you can control your appliance from your SmartHQ app.

If you have issues with the connection process, please call 800.220.6899 and ask for assistance with wireless connectivity.

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

Turning Off the Wi-Fi

Press and hold the Wi-Fi button for 3 seconds to fully disconnect from the Wi-Fi. If you do not have a Wi-Fi button on your controls, navigate to the settings and disconnect from Wi-Fi. **NOTE:** You will have to reconnect your SmartHQ app to your appliance if you would like to control your appliance from your phone again. Note that when the WI-Fi is turned off, the oven Wi-Fi board is not broadcasting.

Available Features

Follow all in-app instructions for proper operation of the appliance when using connected features.

Remote Oven Control:

To enable SmartHQ control of the oven while Wi-Fi is active, ensure the feature is on by checking the remote enable setting in Settings.

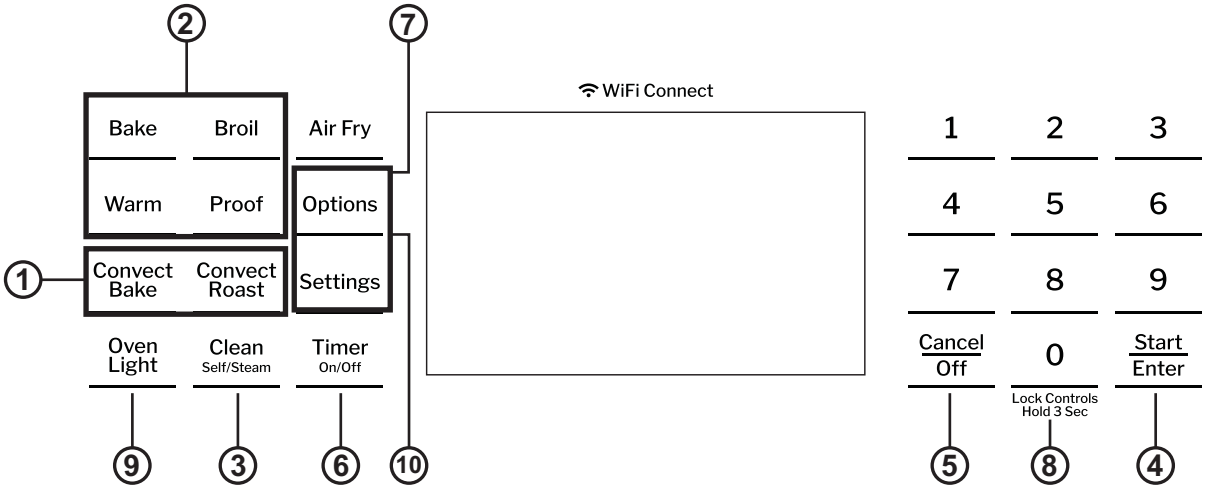
Voice to Activate:

Your oven can be used with a Google Home or Amazon Alexa smart speaker to set and start your oven and timers. Please ensure your oven and your smart speaker are connected to Wi-Fi, remote enable is on and your oven control is unlocked. Also ensure that your smart speaker is within close distance to your oven so it hears your commands. Instructions for connecting your oven and smart speaker can be found in the SmartHQ App.

NOTE: Some cooking functions and features are not available until after you Wi-Fi connect your new oven to your local home wireless network. Please follow the instructions above to connect. This provides capability to use SmartHQ app functions and ensures that the oven has the latest software.

Single Wall Oven Controls

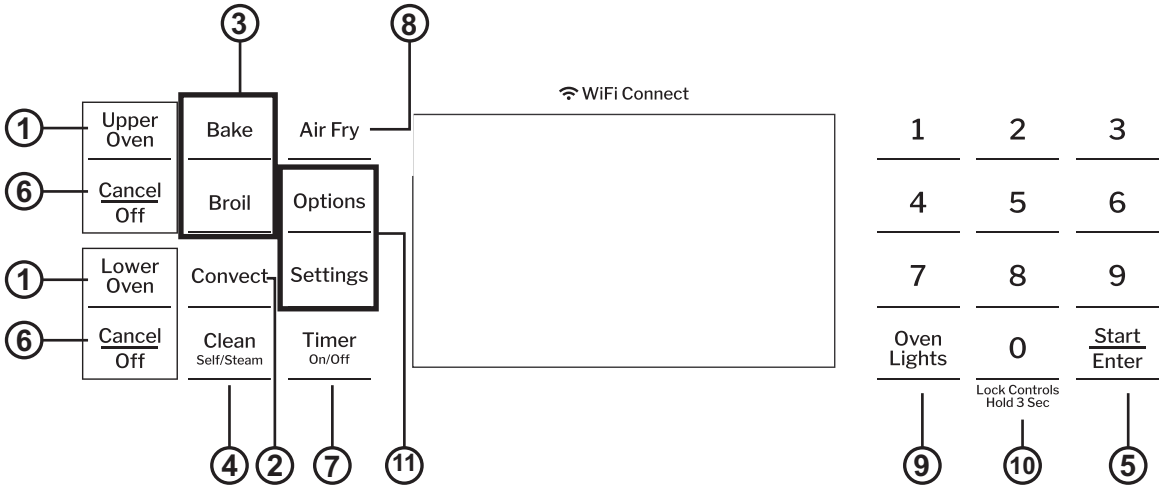
Control button shapes are representative; your oven may have alternate button shapes. Control buttons are designed to become visible when the oven door is opened or if the controls are pressed in the area of a button.



1. **Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Convection Bake and Convection Roast. See the Cooking Modes section for more information.
2. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil, Proof and Warm. See the Cooking Modes section for more information.
3. **Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
4. **Start/Enter:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function. **NOTE:** If your display and keys dim, opening the oven door or pressing any key will wake and illuminate the control.
5. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
6. **Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and use the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start/Enter** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer** pad.
7. **Air Fry:** This allows the user to access the Air Fry cooking mode. See the Cooking Modes section for more information.
8. **Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **0** pad, for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
9. **Oven Light:** Turns the oven light on or off.
10. **Options and Settings:** The Options and Settings pads open up more detailed menus in the display that allow access to additional functions and cooking modes. For each, you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing the **Options** or **Settings** pad again. See the Settings, Options, and Cooking Modes Sections for more details.

Double Wall Oven Controls

Control button shapes are representative; your oven may have alternate button shapes. Control buttons are designed to become visible when the oven door is opened or if the controls are pressed in the area of a button.



1. **Upper Oven and Lower Oven:** Designates which oven the controls will operate. Select an oven before following the steps for starting a cooking or cleaning mode.
2. **Convection Cooking Modes (upper oven only):** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. See the Cooking Modes section for more information.
3. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil, and Warm. See the Cooking Modes section for more information.
4. **Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
5. **Start/Enter:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function. **NOTE:** If your display and keys dim, opening the oven door or pressing any key will wake and illuminate the control.
6. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
7. **Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and use the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start/Enter** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer** pad.
8. **Air Fry:** This allows the user to access the Air Fry cooking mode. See the Cooking Modes section for more information.
9. **Oven Light(s):** Turns the oven light on or off.
10. **Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **0** pad, for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
11. **Options and Settings:** The Options and Settings pads open up more detailed menus in the display that allow access to additional functions and cooking modes. For each, you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing the **Options** or **Settings** pad again. See the Settings, Options, and Cooking Modes Sections for more details.

Options

The options pad opens up a menu of more cooking modes when the oven is off. It opens a menu with additional features if a cooking mode is already in process. You can exit the menu at any time by pressing the **Options** pad again.

You must first select a mode (bake, convection bake, convection roast) and then select Options to get to the following functions.

Cook Time

Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Initiate either a bake or warm mode, but don't press **Start**. Press the **Options** pad, follow the screen prompts and use the number pads to program a cooking time in hours and minutes, then press **Start.**

Delay Time

Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Select a desired cooking mode. Use the number pad to program a baking temperature. Press the **Options** pad and select **Delay Time**. Use the number pads to program the time of day for the oven to turn on, and then press **Start/Enter**. With cooking modes, a cook time may also be programmed if desired. Follow the directions under Cook Time for setting this feature. Delay Time is not available with all modes.

NOTE: When using the Delay Time feature, foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffing, poultry, and port – 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.

Oven Probe (upper only on double oven models)

NOTE: Only accessible through traditional and convection cooking modes.

Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, press the desired cooking mode, and program the probe temperature. See the Cooking Modes Section for more information. The probe can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.

Settings

The Settings pad opens up more detailed menus in the display that allow access to additional functions. For each you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing.

Clock

This setting sets the oven clock time. Press the **Settings** pad and select **Clock**. Select **Set Clock** and follow the instructions to set the clock. This feature also specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12H), 24-hour military time display (24H), or no clock displayed (Off). Press the **Settings** pad, select **Set Clock** and select either **12/24 hr** or **On/Off**.

Auto Conv (Auto Conversion)

When using Convection Bake cooking, Auto Recipe Conversion will automatically convert the regular baking temperatures entered to convection bake cooking temperatures when turned on. Note that this option does not convert convection bake cooking times, it only converts temperatures. This feature may be turned on or off. Select **Settings** and **Auto Conversion** then follow the prompts to turn this feature on or off.

Auto Off

This feature shuts the oven down after 12 hours of continuous operation. It may be enabled or disabled. Select **Settings** and **Auto Off** to turn this feature on or off.

Sound

You can adjust the volume and type of alert your appliance uses. Select **Settings** and **Sound**. Follow prompts for making volume adjustments or for changing between continuous and single alert tones. A continuous setting will continue to sound a tone until a button on the control is pressed. The oven tone volume can be adjusted. The control will sound the oven tone at the new volume level each time the sound level is changed.

F/C (Fahrenheit or Celsius)

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C). Select **Settings** and **F/C** to alter between temperature scales displayed.

Adjust the Oven temperature

This feature allows the oven baking and convection baking temperature to be adjusted up to 35ºF hotter or down to 35ºF cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects Bake and Convection Bake modes. No other cooking modes are affected. Select **Settings** and **Oven Adjust** to add **More Heat** or **Less Heat** and then press **Save** (for double ovens use the Upper Oven or Lower Oven menu selection corresponding to the oven to be adjusted). 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.

Oven Info

Select **Settings** and **Oven Info** to display the Model Number and Software Version.

Sabbath Mode

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 a button is pressed), Convection, Broil, Warm, Proof, Cook Time, Timer, Clock, and Delay Time functions. Sabbath mode can only be used with Bake. This feature conforms to Jewish Sabbath requirements.

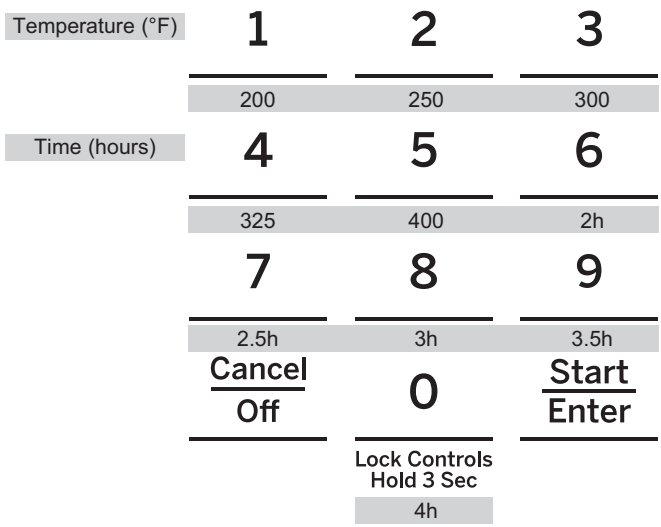
Setting the Sabbath Mode

Press the **Settings** pad, select **Sabbath**, and select **Turn on**. A single bracket "]" will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. The clock will not be displayed.

Starting a Continuous Bake

1. Press the **Bake** pad. (For double ovens, this operates the upper oven. If desiring to use Lower Oven, press **Lower Oven** and then **Bake**.)
2. If the desired temperature is 350F, press **Start/Enter**. If a different cooking temperature is desired, use the **1** through **5** number pads to select a preset cooking temperature, then press **Start/Enter**. Refer to the graphic below to determine which pad sets the desired cooking temperature.

After a delay, a second bracket "] [" will appear in the display indicating that the oven is baking.



1 = 200° F, 2 = 250° F, 3 = 300° F, 4 = 325° F, 5 = 400° F

6 = 2 hours, 7 = 2.5 hours, 8 = 3 hours, 9 = 3.5 hours, 0 = 4 hours

Adjusting the Temperature

Press **Bake (**or press **Lower Oven** and then **Bake** for lower oven in a double oven unit), use the **1** through **5** number pads to select a different preset cooking temperature, and press **Start/Enter**.

Starting a Timed Bake

1. Press the **Bake** pad.
2. If the desired temperature is 350F, use the **6** through **0** number pads to select a cooking time. If a cooking temperature other than 350F is desired, use the **1** through **5** number pads to select a preset cooking temperature, then select the cooking time. Refer to the graphic on this page to determine which pad sets the desired cooking temperature and cooking time.
3. Press **Start/Enter**.

After a delay, a second bracket "] [" will appear in the display indicating that the oven is baking. When the cook time expires, the display will change back to a single bracket "]" indicating that the oven is no longer baking. No tone will sound when the cook time is complete.

Exit the Sabbath Mode

To exit Sabbath mode, make sure that the oven is turned off. Press and hold the **Settings** pad to turn Sabbath mode off.

Sabbath Mode Power Outage Note

If power outage occurs during Sabbath mode the unit will remain in Sabbath mode but off when power is restored.

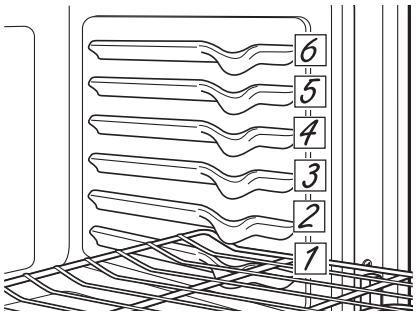
Oven Racks

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.

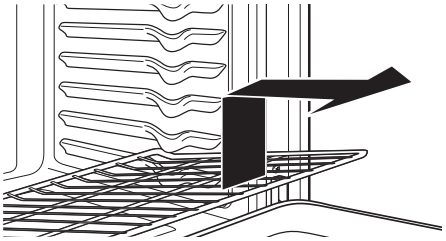
Your Oven may have extension racks and/or traditional flat racks.

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



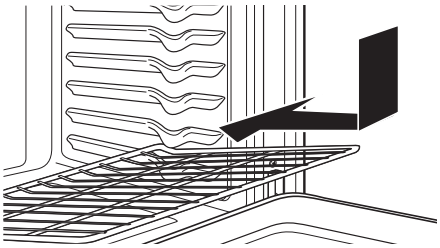
Traditional Flat Racks

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 of the racks.

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

Extension racks are available to purchase as an accessory.

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 per the Care and Cleaning section of this manual.

To Remove An Extension Rack:

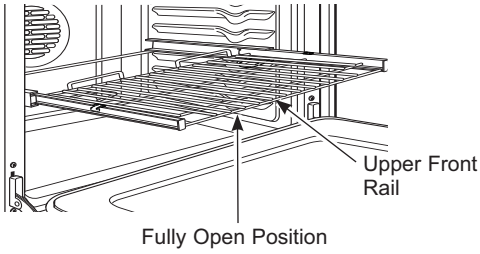
1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven so that side paddles on the rack disengage from the oven support.
2. Slide the rack toward you to the bump (stop position) on the rack support.
3. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack, tilt the front end up and pull it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

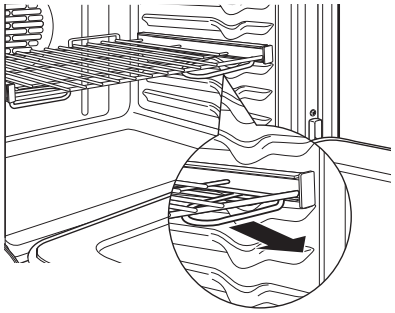
To Replace An Extension Rack:

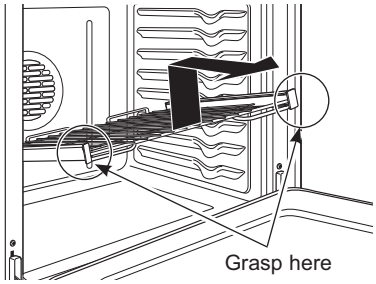
1. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack.
2. Place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push it in as far as it will go.

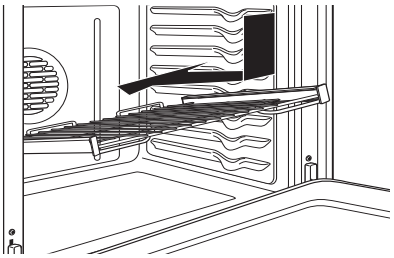
If extension racks are difficult to replace or remove, wipe the oven rack supports with vegetable oil. Do not wipe oil on the rack slides.

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.









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

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 25º 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.

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.

Baking and Roasting Modes

Select a mode for baking and roasting based on the type and quantity of food you are preparing. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided, center food in the oven.

Traditional 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** pad, enter a temperature, and then press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

Convection Bake (upper only on double oven models)

The Convection Bake mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses heat primarily from the rear element but also heat from the upper and lower elements, along with air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to convert the temperature when using this mode. Baking time might be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode press the **Convection** pad, then select **Convection Bake**, enter a temperature, and then press **Start**. Always preheat when using this mode.

Convection Roast (upper only on double oven models)

The Convection Roast mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. This mode uses heat from the lower, upper, and rear elements along with air movement from the convection fan to improve browning and reduce cooking time. It is not necessary to convert temperature. Check food earlier than the recipe suggested time when using this mode or use a meat probe. To use this mode press the **Convection** pad, then select **Convection Roast**, enter a temperature, and then press **Start**. It is not necessary to preheat 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. For best performance center food below the broil heating element. **Broiling on rack position 6, in single and lower cavities, is not recommended.**

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a rack position farther from the broiler or by using Broil Lo.

Broil Hi

The Broil Hi mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. To use this mode press the **Broil** pad, then select **Hi Broil**, and press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Broil Lo

The Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also producing surface browning. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode press the **Broil** pad, then select **Lo Broil**, and press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Proof

Proof mode is designed for rising (fermenting and proofing) bread doughs. In some models, Proof is found by selecting **Options**. Press **Proof** and then press **Start**. Cover dough well to prevent drying out. Bread will rise more rapidly than at room temperature. Note that for double wall ovens, proof can not be run when running a clean mode in the lower oven.

Warm

Warm mode is designed to keep hot foods hot for up to 3 hours. In some models, Warm is found by selecting **Options**. Press **Warm** and then press **Start**. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. 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.

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.

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 or 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

The temperature probe can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.

To use the probe with preheating:

1. Select the desired cook mode (**Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**) pad and enter the desired cooking temperature with the number pads.
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. When the probe is connected, the display will prompt you to enter the desired food temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200° F.

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. The probe outlet can be found in the upper oven.
3. Press the **Cook Mode** pad (**Traditional Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**) and enter the desired cooking temperature with the number pads. Press **Options** and select **Probe** then follow the display prompts to enter the desired food temperature.

Probe Care Guidelines

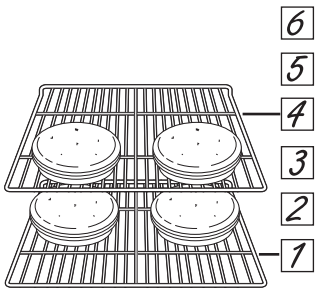
- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe outlet.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid 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 - Upper/Single Oven

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S) 27”	RECOMMENDED RACK POSITION(S) 30”	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods				
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Traditional Bake	2 ext. or 3 flat	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Convection Bake	1 ext. and 4 flat		Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Traditional Bake	1		Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Traditional Bake	2 ext. or 3 flat	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake	1 ext. and 4 flat		Ensure adequate airflow.
Beef & Pork				
Hamburgers	Broil Hi	5		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		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	2 ext. or 3 flat		Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry				
Whole chicken	Traditional Bake Convection Roast	2 ext. or 3 flat		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	3 ext. 2 ext. or 3 flat 2 ext. or 3 flat	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	3 ext. 2 ext. or 3 flat 2 ext. or 3 flat	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	2 ext. or 3 flat		Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Fish	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.
Casseroles	Traditional Bake	2 ext. or 3 flat	3	
Frozen Convenience Foods				
Pizza on a single rack	Traditional Bake	2 ext. or 3 flat	3	Use shiny cookware.
Pizza on multiple racks	Convection Bake	1 ext. or 4 flat		Use shiny cookware.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Convection Bake Traditional Bake	2 ext. or 3 flat		Use shiny cookware
	Air Fry (single and upper ovens only)		4 flat	Use dark cookware or cookie sheet
Potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake	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 1 and 4. Place the 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 are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

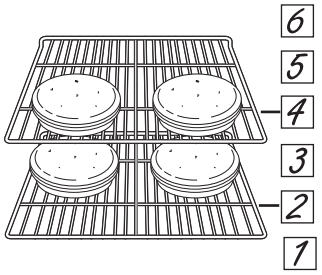


Cooking Guide - Lower Oven

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Traditional Bake	2 and 4	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Traditional Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Traditional Bake	2 and 4	For foods like sugar cookies, switch food location partially through cooking for more even cooking results between racks. Ensure adequate airflow.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	5	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	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	2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Traditional Bake	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	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	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	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Turkey Breast	Traditional Bake	2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Fish	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.
Casseroles	Traditional Bake	3	
Frozen Convenience Foods			
Potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Traditional Bake	3	Use shiny cookware.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Traditional Bake	2 and 4	Use shiny cookware. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.

*When baking four cake layers at a time, use racks 2 and 4. Place the 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 are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.



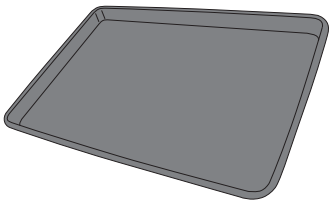
Cooking Guide

Air Fry Cooking Guide

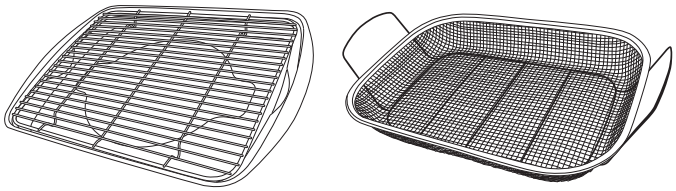
Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F.

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 4 flat 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. For best results food should not overlap.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

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	4 flat	375-400	15-30	User lower set temperatures for larger pieces. Use shiny cookware.
Fresh bone in chicken wings	4 flat	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	4 flat	375-400	30-55	User lower set temperatures for larger pieces.
Fresh French fries, thin (< ½ inch)	4 flat	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)	4 flat	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	4 flat	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 - Interior

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

Control Panel

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 (unless certified for self-cleaning oven), abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior or 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 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 read the Accessories sections of this manual.

Oven Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using the 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), abrasive cleaners, strong liquid cleansers, scouring pads, or cleaning powders 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 designed to sufficiently heat the water added to the bottom, allowing in to reach a temperature that causes steam to condense on food soils. This process softens the residues, making them easier to remove.

The oven should be cool before beginning a Steam Clean cycle. This allows for safe wiping of grease and soils form the oven bottom beforehand. Additionally, it prevents the risk of thermal shock and enamel cracking that could result from pouring cold water onto the hot oven surface.

Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Press the **Clean** pad **twice** and then press **Start**. On some models, the oven door may lock. 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. Press the **Clean** pad once and a default self-clean time is displayed. The clean time can be changed to any time between 3:00 and 5:00 hours by using the number pads to enter a different time and pressing **Start**.

Cleaning The Oven - Interior (Cont.)

Oven Interior(Cont.)

Self Clean Mode (Cont.)

For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. If you wish to use the default time, press the **Start** pad immediately after pressing the **Clean** pad. 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.

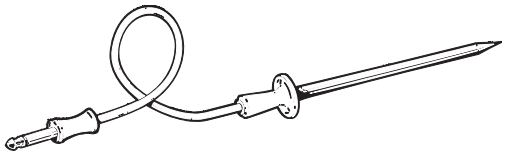
IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

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 read the Assistance and Accessories sections at the beginning 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 Racks

If the racks that were provided with your oven are dark enameled racks, not shiny, they may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

To manually clean racks, use warm, soapy water. Make sure not to wash the rack slides on an extension rack.

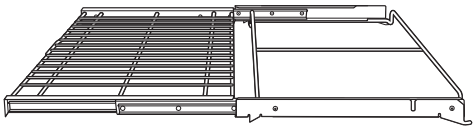
If racks become more difficult to remove from the oven, put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the oven rack supports. Do not wipe the oil on an extension rack slide.

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.

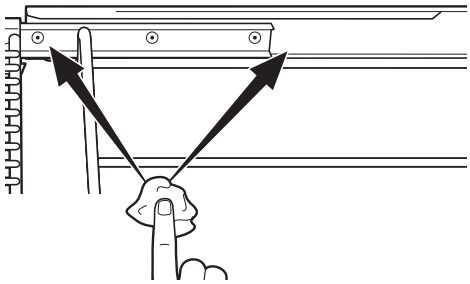
Periodically, the oven racks may need to be lubricated using the lubricant shipped with your oven. To order additional lubricant, see accessories section of this manual.

Using the oven:

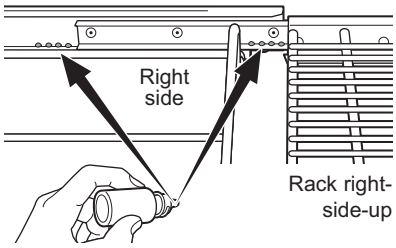
1. Remove rack from the oven. See the Extension Oven Racks section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



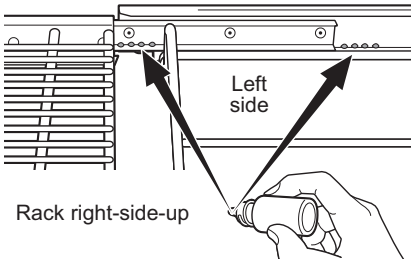
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. **NOTE:** Any lubricant wiped away must be replaced.



4. Shake the lubricant before opening it. Starting with left slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.



5. Repeat for the right slide mechanism of the rack.

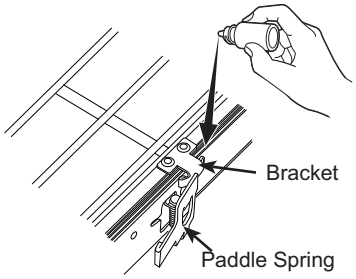


Cleaning The Oven - Interior (Cont.)

Oven Racks (Cont.)

6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6. (For rack supports molded into the oven cavity wall only.)

   Also, for optimal sliding performance be sure to add a couple of drops of lubricant on the bracket and paddle spring shown below:



https://products.geappliances.com/appliance/gea-support-search-content?contentId=18673

8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See the Extension Oven Racks section.
9. Repeat above steps for each rack.

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.

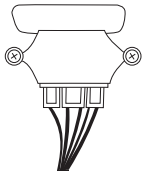
⚠CAUTION **BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

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

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

On Models with a Camera: Before removing the door, disconnect the camera harness by unhooking the connector that is snapped into the bottom of the door.

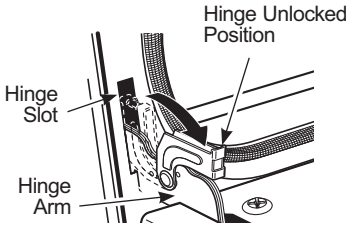


Removing the Oven Door (on some models)

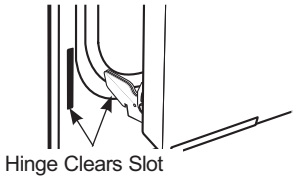
NOTE: Door removal is not a requirement for installation of the product but is an added convenience.

To remove the door:

1. Open the oven door as far as it will go.
2. 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!**



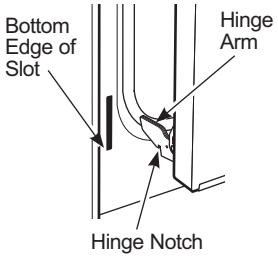
3. Place hands on both sides of the door and close the oven door to the removal position (approximately 1”–2” [2.5 cm–5.1 cm] from the closed position).
4. Lift the door up and out until the hinge arms clear the slots. **NOTE:** The oven door is very heavy. Be sure you have a firm grip before lifting 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.



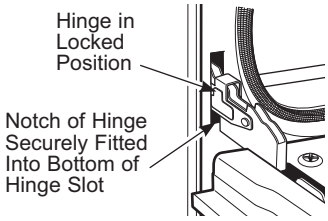
Replacing the Oven Door

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. Close the oven door.

Troubleshooting tips ... Before you call for service

Save time and money! Review the charts on the following pages before you call for service. Check out self-help videos and FAQ at **bodewell.com/faqs**.

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. **NOTE:** This adjustment affects Bake and Convection Bake Multi; it will not affect Convection Roast, 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 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 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 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 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.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
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 the **Cancel/Off** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the 🔒 goes off. 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.
🔒 flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	Close the oven door.
🔒 is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	Press the **Cancel/Off** pad. Allow the oven to cool.
"F— and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	Press the **Cancel/Off** pad. 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.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off.	See the Settings section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Settings section.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the **Cancel/Off** pad, 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 800.220.6899.
	Oven is not connected.	

GE Appliances Electric Wall Oven Limited Warranty

GEAppliances.com

All warranty service for your appliance is provided exclusively by GE Appliances, a Haier company's Factory Service Centers, or by a service technician authorized by GE Appliances to provide warranty service for your appliance. To schedule service online, visit us at **bodewell.com/schedule-repair-service** or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). In Canada, please visit: **geappliances.ca/after-sales-support.** Please have your serial number and your model number available when calling for service.**.** Service that has not been scheduled or otherwise arranged for by GE Appliances will not be covered under this warranty, including any parts and/or services provided.

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
One year From the date of the original purchase	**Any part** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, GE Appliances will provide, **free of charge**, 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.
- 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.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.

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.

For US Customers: 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

In Canada (including the province of Québec): This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada including Québec for home use within Canada including Québec. 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.

Some provinces including Québec 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 province to province including Québec. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs office.

For Québec consumers only - Notice on the warranty of availability of spare parts, repair services and information necessary for repair or maintenance (s. 39 of the Consumer Protection Act): Please be advised that MC Commercial Inc. ("MC Commercial") does not guarantee, within the meaning of section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c P-40.1, r. 3, the availability of replacement parts, repair services, or the information necessary for the maintenance or repair of goods manufactured, imported, advertised, or sold by MC Commercial.

Please note that MC Commercial Inc. continues to offer the manufacturer's limited warranty as stated in the Owner's Manual or Quick Guide, and that this limited warranty is distinct from the statutory warranty of availability provided for under section 39 of the Consumer Protection Act.

Warrantor: MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

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

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
- 27” Glide Rack
- 30” Glide Rack
- Oven elements
- Light bulbs

Cleaning Supplies

- Stainless Steel Wipes
- Stainless Steel Appliance Cleaner
- 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.
***For use with glide racks.

Consumer Support

In the United States – Visit us at **GEAppliances.com** or call 800.626.2005

In Canada – Visit us at **GEAppliances.ca** or call 877.994.5366

Find owner support information on our website**:**

- **Information**
- **Register the Appliance**
- **Schedule Service through Bodewell**
- **Purchase Parts, Accessories or Extended Warranties**
- **Connect your Appliance** – 800.220.6899

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

In the United States - General Manager, Customer Relations | GE Appliances | Appliance Park | Louisville, KY 40225

In Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

GEAppliances.com

GEAppliances.ca

PFAS

© 2026 GE Appliances, a Haier company

49-2000254 Rev. 9

GE APPLIANCES

FOUR ENCASTRÉ

Four électrique à convection

SÉCURITÉ 3

UTILISATION DU FOUR

Connectivité Wi-Fi 6
Commandes de four mural simple 7
Commandes de four mural double 8
Options 9
Réglages 10
Sabbat 11
Grilles de four 12
Papier d'aluminium et protections pour four 14
Ustensiles de cuisson 14
Modes de cuisson 15
Sonde thermique 16
Guide de cuisson - Four inférieur 17
Guide de cuisson - Four supérieur/simple 18
Guide de cuisson - Friteuse à air chaud 19

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Four 20
Sonde thermique 22
Lampe du four 22
Porte du four 23

CONSEILS DE DÉPANNAGE 24

GARANTIE LIMITÉE 26

ACCESSOIRES 27

SERVICE À LA CLIENTÈLE 28

MANUEL DE L'UTILISATEUR

JKS5000 - Four encastré simple de 27 po (68,6 cm)

JTS5000 - Four encastré simple de 30 po (76,2 cm)

JKD5000 - Four encastré double de 27 po (68,6 cm)

JTD5000 - Four encastré double de 30 po (76,2 cm)

FRANÇAIS

Veuillez écrire ces numéros ici :

Numéro du modèle _____

Numéro de série _____

Vous pouvez les trouver sur une étiquette sur la garniture latérale ou à l'avant du four (inférieur) derrière la porte du four.

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

49-2000254 Rev. 9 09-26

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.

GE APPLIANCES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT Veuillez lire toutes les consignes avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, un choc électrique, une blessure grave voire la mort.

⚠AVERTISSEMENT

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins mentionnées dans ce manuel d'utilisation.
- L'installation et la mise à la terre doivent être réalisées par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Tout réglage, réparation ou entretien qui n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel d'utilisation doit être effectué UNIQUEMENT par un installateur d'électroménagers ou un technicien d'entretien qualifiés.
- Avant d'effectuer quelque réparation, coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution électrique du domicile en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de la cuisinière avant l'utilisation afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes de verre, les tables de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait causer le bris du verre.
- Ne cuisez pas d'aliments sur un produit dont le verre est brisé. Cela poserait un risque de décharge électrique, d'incendie ou de coupure.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Ils ne doivent jamais grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- **⚠ATTENTION** Ne rangez pas les objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'un four, les enfants grimpant sur le four pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- N'utilisez jamais cet électroménager pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir ou à la table de cuisson. Cela pourrait endommager l'appareil ou le renverser et provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- Utilisez uniquement des mitaines de four sèches, le contact de mitaines humides ou mouillées sur des surfaces très chaudes peut causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les mitaines ou maniques isolantes toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou autre linge de grande taille à la place d'une poignée ou de mitaines.
- Ne touchez pas les brûleurs, les plaques de cuisson (certains modèles), les grilles (certains modèles), la table de cuisson ou les éléments chauffants du four, ni la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent rester assez chaudes pour causer des brûlures, et ce, durant une longue période après la cuisson même si elles ne semblent plus être allumées ou chaudes.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas l'intérieur du four et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec une zone de l'intérieur du four; laissez d'abord suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les brûleurs ou les éléments chauffants, les grilles (certains modèles), la surface de la table de cuisson, les orifices des évents du four, les surfaces proches des ouvertures, les interstices autour de la porte du four, les pièces de garniture métalliques au-dessus de la porte, les dosserets ou les étagères situées au-dessus de la surface de cuisson.
- Ne chauffez pas des contenants d'aliments non ouverts. L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.
- Gardez la hotte du ventilateur et les filtres à graisse propres afin de maintenir une bonne ventilation et prévenir les feux de graisse. ÉTEIGNEZ le ventilateur en cas d'incendie. La soufflante en marche peut propager les flammes.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT

GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA TABLE DE CUISSON

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une blessure.

- Abstenez-vous de ranger ou d'utiliser des matériaux inflammables dans ou à proximité du four, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'électroménager. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou à proximité du four. Ces matières pourraient prendre feu.
- Ne rangez pas des matières inflammables ou des articles sensibles à la température à l'intérieur de l'électroménager.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- (Sur certains modèles) **Fonctionnement à distance -** Cet appareil est configurable pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment.

⚠AVERTISSEMENT

EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Mettez les commandes à la position d'arrêt (OFF). Étouffez une casserole en flammes sur un brûleur de surface en la recouvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à mousse ou à poudre chimique multi-usages.
- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en éteignant le four (OFF), ou en utilisant un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- (Sur certains modèles) Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'autonettoyage peut provoquer un jaillissement de flammes dans le four. L'omission d'observer cette instruction peut occasionner des brûlures graves.

⚠AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR

- Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four. La vapeur ou l'air chauds qui s'échappent peuvent brûler les mains, la figure et/ou les yeux.
- Si l'élément chauffant dans l'appareil développe une tache incandescente ou montre d'autres signes de dommages, n'utilisez pas cette zone de l'appareil. Une tache incandescente indique que l'élément peut tomber en panne et présenter un risque de brûlure, d'incendie ou de décharge électrique. Éteignez immédiatement l'appareil et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- Ne bloquez pas les évents du four.
- Ne placez jamais d'ustensiles, de pierres à pizza ou de cuisson, ou tout type de papier aluminium ou de revêtement sur le plancher du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie.
- Le four doit être refroidi avant de placer les grilles du four aux emplacements désirés. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes et ne laissez pas la mitaine isolante entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Ne laissez pas des articles tels que du papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas des articles sur la table de cuisson près de l'évent du four. Les articles peuvent surchauffer et poser un risque d'incendie ou de brûlure.
- Ne grillez jamais avec la porte ouverte.
- Gardez le four exempt d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtisserie dans le four, suivez les directives du fabricant.
- **RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE :** Avant de replacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four au fusible principal ou au panneau du disjoncteur. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.
- **⚠ATTENTION** **RISQUE DE BRÛLURE :** Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.
- N'utilisez aucun type de papier aluminium ou de revêtement pour couvrir le fond du four ou n'importe où dans le four, sauf tel que décrit dans le manuel d'utilisation. Les doublures de four peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de choc électrique, d'enfumage ou d'incendie.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT **CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR AUTONETTOYANT (Sur certains modèles)**

La fonction d'autonettoyage élève la température du four à des degrés suffisants pour brûler complètement les salissures alimentaires dans le four. Suivez les instructions suivantes pour un fonctionnement sûr.

- Ne touchez pas les surfaces du four pendant le processus d'autonettoyage. Gardez les enfants à l'écart du four pendant l'autonettoyage. L'omission d'observer ces instructions peut occasionner des brûlures.
- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four en métal brillant, tout papier d'aluminium et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four revêtues de porcelaine de couleur foncée peuvent être laissées dans le four. Le non-respect de cette consigne peut endommager ces articles et le four, et présenter un risque de brûlure ou d'incendie.
- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les salissures alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et causer des dommages par la fumée.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas bien, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyants pour le four. Aucun nettoyant pour four commercial ou revêtement de protection pour four de quelque sorte que ce soit ne doit être utilisé dans ou autour d'une partie du four à moins d'être certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.
- Ne nettoyez pas les joints d'étanchéité de porte. Ces joints sont essentiels pour garantir l'étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer les joints.
- **IMPORTANT:** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées durant le cycle d'autonettoyage de n'importe quelle cuisinière. Placez les oiseaux dans une autre pièce, bien ventilée.

INFORMATION RÉGLEMENTAIRE

Déclaration de conformité FCC/IC :

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. L'utilisation de cet équipement est assujettie aux deux conditions suivantes :

1. Cet appareil ne doit pas causer de brouillage préjudiciable; et

2. Cet appareil doit accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

AVIS : Tout changement ou toute modification apporté à cette unité qui n'a pas été expressément approuvé par le fabricant pourrait annuler l'autorisation de l'utilisateur d'utiliser cet équipement.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Veuillez 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.

Comment retirer le film protecteur d'expédition et le ruban adhésif d'emballage

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et le décoller lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le film. Retirez complètement le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer ne pas endommager la finition du produit, la façon la plus sûre pour enlever le ruban adhésif de l'emballage sur les nouveaux appareils consiste à appliquer un détergent à vaisselle liquide à l'aide d'un chiffon doux et à laisser tremper.

REMARQUE : Tous les emballages de protection doivent être retirés de toutes les pièces. Cela sera impossible une fois cuits.

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

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Connectivité Wi-Fi (Sur certains modèles)

Votre appareil est conçu pour vous offrir une communication bidirectionnelle entre votre appareil et des appareils intelligents. De plus, cet appareil peut nécessiter une mise à jour logicielle afin d'activer toutes les fonctions lors de la configuration initiale. En utilisant l'application mobile SmartHQ™, vous pourrez accéder à diverses fonctions (y compris, sans s'y limiter, l'utilisation de votre appareil comme haut-parleur intelligent avec Google Home ou Amazon Alexa) et utiliser votre téléphone intelligent ou votre tablette*. Visitez **geappliances.com/connect** pour en savoir plus sur les fonctions des appareils connectés.

Pour connecter votre appareil au Wi-Fi, suivez les instructions affichées sur l'écran de commande de l'appareil. Pour une expérience optimale, avant de commencer :

- Téléchargez l'application SmartHQ et ouvrez une session ou créez un compte.

REMARQUE : Les nouveaux utilisateurs doivent vérifier leur adresse courriel pour terminer le processus de connexion.

- Ayez à portée de main le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique. Si un identifiant MAC est requis pour connecter votre appareil au Wi-Fi, consultez la section Paramètres pour plus de détails. Vous pouvez également consulter l'étiquette d'information sur l'appareil connecté, généralement située à l'intérieur de la porte du four ou du tiroir. Elle contiendra également le nom du réseau de l'appareil (Appliance Network Name) et le mot de passe, au besoin.

Connected Appliance Information	
Contains FCC:	**UPD ID:**
Contains IC:	
MAC ID:	**PT. NO.**

Une fois votre appareil connecté, lancez l'application SmartHQ et touchez votre appareil pour explorer. Appliquez toutes les mises à jour logicielles si cela vous est demandé afin de vous assurer que votre appareil dispose des fonctionnalités les plus récentes.

NOTA : Assurez-vous de garder la fonction Wi-Fi activée afin de pouvoir contrôler votre appareil à partir de l'application SmartHQ.

Si vous éprouvez des difficultés lors du processus de connexion, veuillez composer le 800.220.6899 et demander de l'aide pour la connectivité sans fil.

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

Désactivation du Wi-Fi

Appuyez sur le bouton Wi-Fi et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déconnecter complètement le Wi-Fi. Si votre panneau de commande ne comporte pas de bouton Wi-Fi, accédez aux paramètres et déconnectez le Wi-Fi.

NOTA : Vous devrez reconnecter l'application SmartHQ à votre appareil si vous souhaitez à nouveau contrôler votre appareil à partir de votre téléphone. Notez que lorsque le Wi-Fi est désactivé, la carte Wi-Fi du four ne diffuse pas de signal.

Fonctionnalités disponibles

Suivez toutes les instructions affichées dans l'application pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil lors de l'utilisation des fonctionnalités connectées.

Contrôle du four à distance :

Pour activer le contrôle du four via SmartHQ lorsque le Wi-Fi est actif, assurez-vous que la fonction est activée en vérifiant le paramètre remote enable (accès à distance) dans Settings (paramètres).

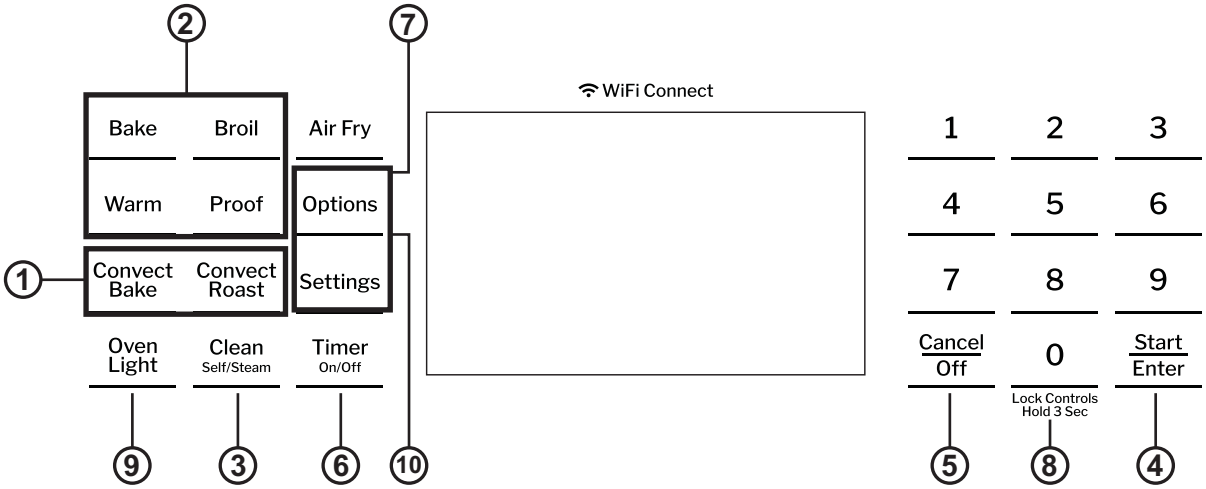
Activation vocale :

Votre four peut être utilisé avec une enceinte intelligente Google Home ou Amazon Alexa pour régler et démarrer votre four ainsi que les minuteries. Veuillez vous assurer que votre four et votre enceinte intelligente sont connectés au Wi-Fi, que remote enable (accès à distance) est activé et que le contrôle du four est déverrouillé. Assurez-vous également que votre enceinte intelligente se trouve à proximité de votre four afin qu'elle puisse entendre vos commandes. Les instructions pour connecter votre four et votre enceinte intelligente se trouvent dans l'application SmartHQ.

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 ci-dessus pour effectuer la connexion. Ces dernières permettront d'utiliser les fonctions de l'application SmartHQ et d'assurer que la récente mise à jour du logiciel soit téléchargée.

Commandes de four mural simple

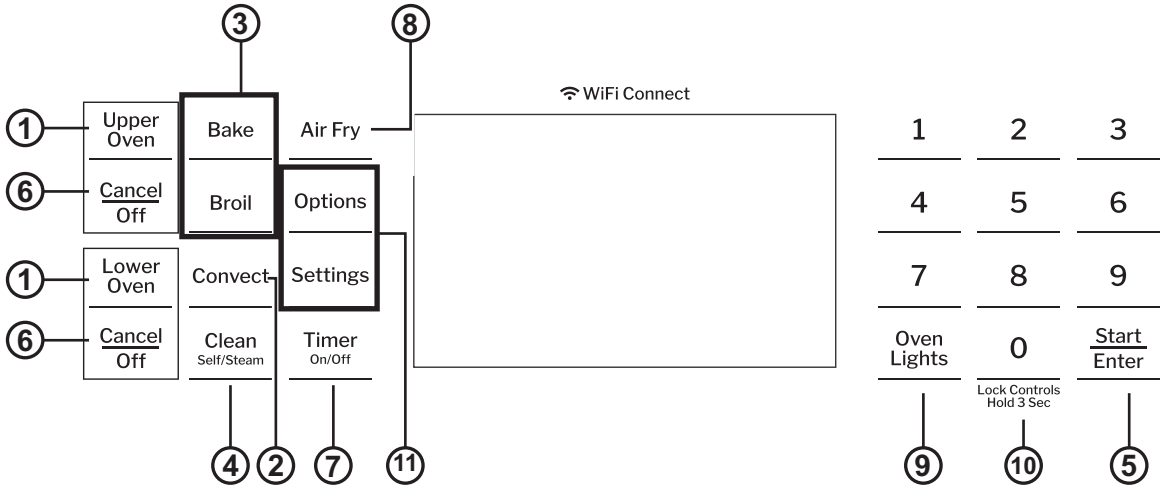
Les formes des touches de commande sont représentatives; votre four peut avoir des formes de touches différentes. Les touches de commande sont conçues pour être visibles lorsque la porte du four est ouverte ou lorsque les commandes sont enfoncées dans la zone d'une touche.



1. **Modes de cuisson par convection :** Les modes de cuisson par convection utilisent une circulation d'air accrue pour améliorer les performances. Le type de bénéfice dépend du mode. Votre four dispose des modes de cuisson par convection suivants : Cuisson par convection et rôtissage par convection. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
2. **Modes de cuisson traditionnelle :** Votre four est doté des modes de cuisson traditionnelle suivants : Bake, Broil, Proof et Warm. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
3. **Nettoyage :** Votre four dispose de deux modes de nettoyage : Self Clean et Steam Clean. Reportez-vous à la section Nettoyage du four pour obtenir des informations importantes sur l'utilisation de ces modes
4. **Démarrer / Entrer :** Appuyez sur cette touche pour démarrer une fonction de cuisson, de nettoyage ou minutée. **REMARQUE :** Si l'affichage et les touches s'assombrissent, l'ouverture de la porte du four ou l'appui sur n'importe quelle touche réveillera et illuminera le panneau de commande.
5. **Annuler/Arrêter (Cancel/Off) :** Annule TOUTES les opérations du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
6. **Minuterie (Timer) :** Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche **Timer** et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure en heures et en minutes. Appuyez sur la touche Start/Enter. Le four va continuer à fonctionner une fois le décompte terminé. Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la touche **Timer**.
7. **Friture à air chaud (Air Fry) :** Cette fonction permet à l'utilisateur d'accéder au mode de friture à air chaud. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
8. **Verrouillage des commandes (Lock Controls) :** Verrouille la commande de sorte qu'une pression sur les touches n'active pas les commandes. Appuyez sur la touche « **0** » durant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La touche **Cancel/Off** est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.
9. **Lampe du four (Oven Light) :** Allume ou éteint la lampe du four.
10. **Options et paramètres :** Les touches Options et Settings ouvrent des menus plus détaillés à l'écran qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Vous sélectionnez chaque fonction sur l'affichage à l'aide de la touche numérique correspondante. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur **Options** ou **Settings**. Consultez les sections Paramètres, Options et Modes de cuisson pour plus de détails.

Commandes de four mural double

Les formes des touches de commande sont représentatives; votre four peut avoir des formes de touches différentes. Les touches de commande sont conçues pour être visibles lorsque la porte du four est ouverte ou lorsque les commandes sont enfoncées dans la zone d'une touche.



1. **Four supérieur et four inférieur :** Indique le four que les commandes vont contrôler. Sélectionnez un four avant de suivre les étapes de démarrage d'un mode de cuisson ou de nettoyage.
2. **Modes de cuisson par convection (four supérieur seulement) :** Les modes de cuisson par convection utilisent une circulation d'air accrue pour améliorer les performances. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
3. **Modes de cuisson traditionnelle :** Votre four est doté des modes de cuisson traditionnelle suivants : Bake, Broil et Warm. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
4. **Nettoyage :** Votre four dispose de deux modes de nettoyage : Self Clean et Steam Clean. Reportez-vous à la section Nettoyage du four pour obtenir des informations importantes sur l'utilisation de ces modes.
5. **Démarrer/Entrer (Start/Enter) :** Appuyez sur cette touche pour démarrer une fonction de cuisson, de nettoyage ou minutée. **REMARQUE :** Si l'affichage et les touches s'assombrissent, l'ouverture de la porte du four ou l'appui sur n'importe quelle touche réveillera et illuminera le panneau de commande.
6. **Annuler/Arrêter (Cancel/Off) :** Annule TOUTES les opérations du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
7. **Minuterie (Timer) :** Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur la touche Timer et utilisez les touches numériques pour programmer l'heure en heures et en minutes. Appuyez sur la touche **Start/Enter**. Le four va continuer à fonctionner une fois le décompte terminé. Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la touche **Timer**.
8. **Friture à air chaud (Air Fry) :** Cette fonction permet à l'utilisateur d'accéder au mode de friture à air chaud. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.
9. **Lampe(s) du four (Oven Lights) :** Allume ou éteint la lampe du four.
10. **Verrouillage des commandes (Lock Controls) :** Verrouille la commande de sorte qu'une pression sur les touches n'active pas les commandes. Appuyez sur la touche « 0 » durant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. La touche Cancel/Off est toujours active, même lorsque les commandes sont verrouillées.
11. **Options et paramètres :** Les touches Options et Settings ouvrent des menus plus détaillés à l'écran qui permettent d'accéder à d'autres fonctions et modes de cuisson. Vous sélectionnez chaque fonction sur l'affichage à l'aide de la touche numérique correspondante. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant de nouveau sur **Options** ou **Settings**. Consultez les sections Paramètres, Options et Modes de cuisson pour plus de détails.

UTILISATION DU FOUR : Commandes de four mural double

Options

La touche Options ouvre un menu d'autres modes de cuisson lorsque le four est éteint. Il ouvre un menu avec des fonctions supplémentaires si un mode de cuisson est déjà en cours. Vous pouvez quitter le menu à tout moment en appuyant de nouveau sur Options.

Vous devez d'abord sélectionner un mode (Bake, Convection Bake, Convection Roast), puis sélectionner Options pour accéder aux fonctions suivantes.

Temps de cuisson (Cook Time)

La minuterie fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Lancez un mode Bake ou Warm, mais n'appuyez pas sur **Start**. Appuyez sur la touche **Options**, suivez les instructions à l'écran et utilisez les touches numériques pour programmer un temps de cuisson en heures et minutes, puis appuyez sur **Start**.

Délai (Delay Time)

Retarde la mise en marche du four. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four démarre. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité. Utilisez les touches numériques pour programmer une température de cuisson. Appuyez sur la touche **Options** et sélectionnez **Delay Time**. Utilisez les touches numériques pour programmer l'heure de mise en marche du four, puis appuyez sur **Start/Enter.** Avec les modes de cuisson, un temps de cuisson peut également être programmé si vous le souhaitez. Suivez les instructions sous Temps de cuisson pour régler cette fonction. L'option Cook Time n'est pas disponible avec tous les modes.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction Delay Time, les aliments qui se gâtent facilement, tels que lait, œufs, poisson, farce, volaille et porc – ne doivent pas être laissés sans réfrigération plus d'une (1) heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries nocives. Assurez-vous de fermer la lampe du four car la chaleur de l'ampoule accélère la croissance des bactéries nocives.

Sonde du four (four supérieur seulement sur les modèles à four double)

REMARQUE : Accessible uniquement via les modes de cuisson traditionnels et par convection.

La sonde mesure la température interne des aliments et éteint le four lorsque celui-ci atteint la température programmée. Insérez la sonde, appuyez sur le mode de cuisson souhaité et programmez la température de la sonde. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations. La sonde peut être utilisée uniquement avec les modes Bake, Convection Bake et Convection Roast.

Réglages

La touche Settings (paramètres) ouvre des menus plus détaillés à l'écran, permettant d'accéder à des fonctions supplémentaires. Pour chacune, sélectionnez la fonction à l'écran à l'aide du pavé numérique correspondant. Vous pouvez quitter à tout moment en appuyant.

Horloge (Clock)

Cette option permet de régler l'heure de l'horloge du four. Appuyez sur la touche **Settings** et sélectionnez **Clock**. Sélectionnez **Set Clock** et suivez les instructions pour régler l'horloge. Cette fonction spécifie également comment l'heure sera affichée. Vous pouvez sélectionner un affichage standard 12 heures (12H), un affichage de l'heure militaire 24 heures (24H) ou aucun affichage d'horloge (Off). Appuyez sur la touche **Settings**, sélectionnez **Set Clock** et sélectionnez **12/24 hr** ou **On/Off.**

Convection automatique (Auto Conv)

Lorsque vous utilisez la cuisson par convection (Convection Bake) et le rôtissage par convection (Convection Roast), la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) convertit automatiquement les températures de cuisson régulières en températures de cuisson par convection. Notez que cette fonction ne convertit pas les temps de cuisson par convection, mais uniquement la température. Cette fonction peut être activée ou désactivée. Sélectionnez **Settings** et **Auto Conversion**, puis suivez les instructions pour activer ou désactiver (On ou Off) cette fonction.

Arrêt automatique (Auto Off)

Cette fonction met le four en arrêt après 12 heures de fonctionnement continu. On peut activer ou désactiver cette fonction. Sélectionnez **Settings** et **Auto Off** pour activer ou désactiver cette fonction.

Son (Sound)

Vous pouvez régler le volume sonore et le type d'alerte que votre électroménager utilise. Sélectionnez **Settings** et **Sound**. Suivez les instructions pour régler le volume ou pour passer d'une tonalité d'alerte continue à une tonalité unique. Un réglage continu émettra une tonalité jusqu'à ce que vous appuyiez sur une touche de commande. Vous pouvez aussi régler le volume sonore du four. Le panneau de commande fera entendre la tonalité du nouveau volume sonore chaque fois que celui-ci est changé.

F/C (Fahrenheit ou Celsius)

La commande du four est préréglée pour utiliser des températures en degrés Fahrenheit (F) mais vous pouvez changer pour des degrés Celsius (C). Sélectionnez **Settings** et **F/C** pour passer d'une unité de température à l'autre.

Ajustement de la température du four

Cette caractéristique permet de régler la température de cuisson du four et de cuisson par convection jusqu'à 35 ºF plus chaude ou jusqu'à 35 ºF plus froide. Utilisez cette fonction si vous souhaitez modifier la température du four parce que vous croyez qu'elle est trop élevée ou trop basse. Cet ajustement agit sur les modes Bake et Convection Bake. Aucun autre mode de cuisson n'est concerné. Sélectionnez **Settings** et **Oven Adjust** pour ajouter plus de chaleur (More Heat) ou moins de chaleur (Less Heat), puis appuyez sur **Save** (pour les fours doubles, sélectionnez le four supérieur (Upper Oven) ou inférieur (Lower Oven) à régler). N'utilisez pas de thermomètres, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de la température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés.

Informations du four

Sélectionnez **Settings** et **Oven Info** pour afficher le numéro de modèle et la version logicielle.

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) les fonctions Convection, Broil, Warm, Proof, Cook Time, Timer, Clock et Delay Time. Le mode sabbat peut uniquement être utilisé en mode de cuisson au four Bake. Cette fonction satisfait les exigences relatives au sabbat de la confession juive.

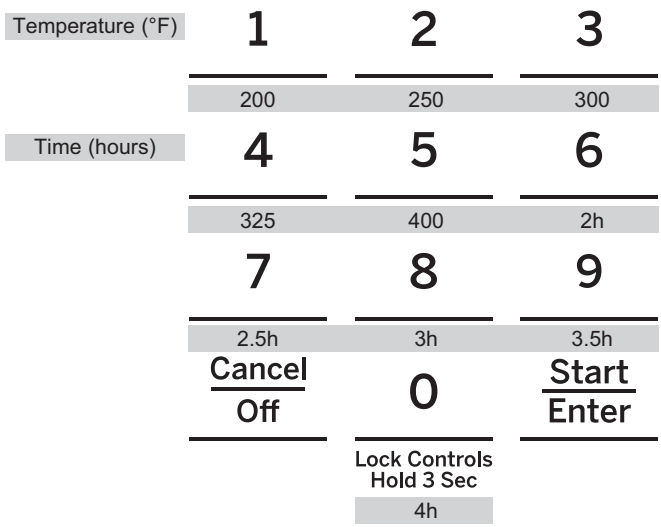
Activation du mode Sabbat

Appuyez sur la touche **Settings**, sélectionnez **Sabbath**, puis Turn on. Un crochet fermant «] » s'affiche pour indiquer que le mode Sabbat est activé. L'horloge ne sera pas affichée.

Démarrage d'une cuisson continue

1. Appuyez sur **Bake**. (Avec les fours doubles, c'est le four supérieur qui est concerné. Si vous souhaitez utiliser le four inférieur, appuyez sur **Lower Oven**, puis sur **Bake**.)
2. Si la température souhaitée est 350 ºF, appuyez sur **Start/Enter**. Si une température de cuisson différente est souhaitée, utilisez les touches numériques **1** à **5** pour sélectionner une température préréglée, puis appuyez sur **Start/Enter**. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous pour déterminer la touche qui règle la température de cuisson souhaitée.

Après un certain temps, un deuxième crochet «] [» apparaît à l'écran pour indiquer que le four est en train de cuire.



1 = 200° F, 2 = 250° F, 3 = 300° F, 4 = 325° F, 5 = 400° F

6 = 2 hours, 7 = 2.5 hours, 8 = 3 hours, 9 = 3.5 hours, 0 = 4 hours

Ajustement de la température

Appuyez sur **Bake** (ou appuyez sur **Lower Oven** puis **Bake** pour le four inférieur dans un four double), utilisez les touches numériques **1** à **5** pour sélectionner une température de cuisson préréglée différente, et appuyez sur **Start/Enter**.

Démarrage d'une cuisson minutée

1. Appuyez sur **Bake**.
2. Si la température souhaitée est 350°F, utilisez les touches numériques 6 à 0 pour sélectionner un temps de cuisson. Si vous souhaitez une température de cuisson autre que 350°F, utilisez les touches numériques 1 à 5 pour sélectionner une température de cuisson préréglée, puis sélectionnez le temps de cuisson. Reportez-vous à l'illustration de cette page pour déterminer quelle touche permet de régler la température et le temps de cuisson souhaités.
3. Appuyez sur **Start/Enter**.

Après un certain temps, un deuxième crochet «] [» apparaît à l'écran pour indiquer que le four est en train de cuire. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'affichage revient à un seul crochet «] » indiquant que le four n'est plus en train de cuire. Aucun signal sonore n'est émis lorsque le temps de cuisson est terminé.

Quitter le mode Sabbat

Pour quitter le mode Sabbat, assurez-vous que le four est éteint. Maintenez une pression sur la touche Settings pour désactiver le mode Sabbat.

Remarque sur les pannes de courant en mode Sabbat

Si une panne de courant survient pendant le mode Sabbat, l'appareil reste en mode Sabbat mais s'éteint lorsque le courant est rétabli.

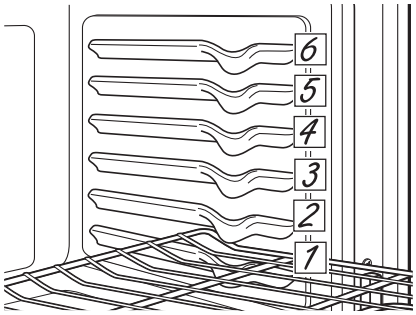
Grilles de four

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.

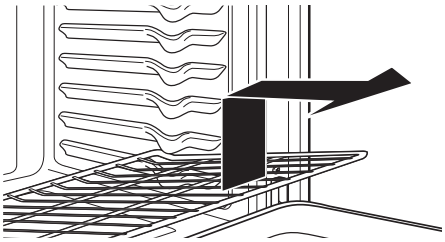
Votre four peut être muni de grilles coulissantes et/ou de grilles plates traditionnelles.

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



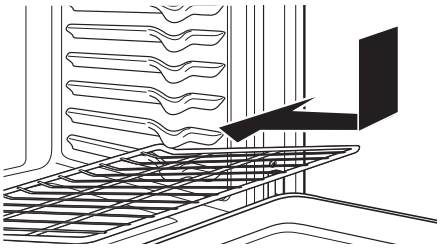
Grilles plates

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 extensibles sont difficiles à étendre, lubrifiez-les conformément à la section Entretien et nettoyage de ce manuel.

Pour retirer une grille coulissante :

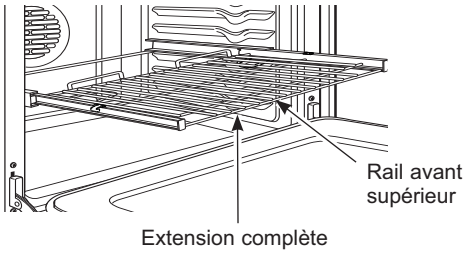
1. Assurez-vous que la grille est complètement enfoncée dans le four, de façon à ce que les leviers latéraux du cadre de la grille puissent se désenclencher du support du four.
2. Tirez la grille jusqu'à la butée d'arrêt du support de grille.
3. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et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

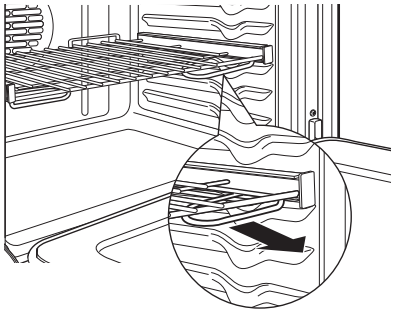
Pour remettre en place une grille coulissante :

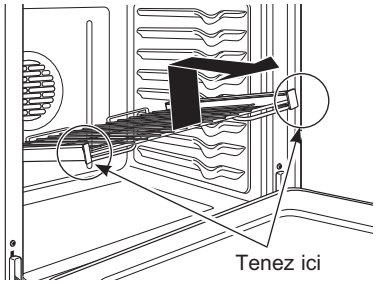
1. Tenez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante.
2. Placez l'extrémité arrondie de la grille (crans d'arrêt) sur les supports du four, soulevez son extrémité avant et poussez la grille aussi loin que possible.

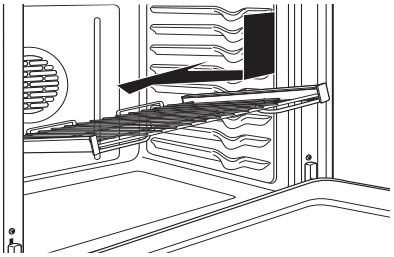
Si les grilles coulissantes sont difficiles à replacer ou à retirer, enduisez les supports de grille d'huile végétale. N'enduisez pas d'huile les glissières de la grille.

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.









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.

Ustensiles de cuisson

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.

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.

Modes de cuisson et de rôtissage (Baking et Roasting)

Sélectionnez un mode de cuisson et de rôtissage selon le type et la quantité d'aliments que vous préparez. Lorsque vous préparez des produits de boulangerie tels que gâteaux, biscuits, et pâtisseries préchauffez toujours le four d'abord. Suivez les recommandations de la recette pour la position des aliments. En l'absence de recommandations, centrez les aliments dans le centre du four.

Cuisson au four traditionnelle (Traditional Bake)

Le mode de cuisson traditionnelle est conçu pour une cuisson sur une seule grille. Ce mode utilise surtout l'élément inférieur mais aussi l'élément supérieur pour cuire les aliments. Pour utiliser ce mode, appuyez sur Bake, entrez une température, puis appuyez sur Start. Le préchauffage est généralement recommandé quand on utilise ce mode.

Cuisson par convection (Convection Bake) (four supérieur seulement sur les fours doubles)

Le mode de cuisson par convection est destiné à une cuisson simultanée sur plusieurs grilles. Ce mode utilise surtout la chaleur de l'élément arrière mais aussi celle des éléments supérieur et inférieur, de même qu'un mouvement d'air du ventilateur de convection afin d'améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) de sorte qu'il n'est pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. L'utilisation de plusieurs grilles plutôt qu'une seule peut légèrement prolonger le temps de cuisson. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Convection, puis sélectionnez Convection Bake, entrez une température et appuyez sur **Start**. Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez ce mode.

Rôtissage par convection (Convection Roast) (four supérieur seulement sur les modèles à four double)

Le mode de rôtissage par convection (Convection Roast) est conçu pour rôtir des coupes de viande entières sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur des éléments inférieur, supérieur et arrière ainsi que le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer le brunissement et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Lorsque vous utilisez ce mode, vérifiez les aliments plus tôt que le temps suggéré par la recette ou utilisez une sonde à viande. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Convection, puis sélectionnez Convection Roast, entrez une température et appuyez sur **Start**. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Modes de grillage

Grillez toujours avec la porte fermée. L'élément de grillage de ce four est très puissant. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Usez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments de l'élément de grillage augmente la fumée, les éclaboussements et la possibilité d'enflammer la graisse. **Le grillage sur la position de grille 6, dans un four simple ou inférieur, n'est pas recommandé.** Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près de l'élément de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les aliments plus épais et ceux qui doivent être cuits à cœur doivent être grillés sur une grille plus éloignée du gril ou en utilisant la fonction Broil Lo.

Grillage maximal (Broil Hi)

Le mode Broil Hi utilise une chaleur intense de l'élément supérieur pour brunir les aliments. Utilisez Broil HI pour les coupes de viande plus minces et/ou les aliments que vous préférez moins cuits à l'intérieur. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche **Broil**, puis sélectionnez **Hi Broil**, et appuyez sur **Start**. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Grillage minimal (Broil Lo)

Le mode Broil Lo utilise une chaleur moins intense de l'élément supérieur pour cuire les aliments à fond tout en produisant aussi le brunissage de la surface. Utilisez Broil Lo pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments que vous souhaitez cuire de part en part. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche Broil, sélectionnez Ho Broil, et appuyez sur Start. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Proof

Le mode Proof (fermentation) est conçu pour faire lever (fermenter) les pâtes à pain. Sur certains modèles, on peut trouver le mode Proof en sélectionnant **Options**. Appuyez sur **Proof**, puis sur **Start**. Couvrez bien la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Le pain lèvera plus rapidement qu'à température ambiante. Notez que sur les fours doubles, la fermentation ne peut pas être lancée lorsque le mode nettoyage est en cours dans le four inférieur.

Maintien au chaud

Le mode Warm est conçu pour maintenir les aliments chauds à une température plus élevée jusqu'à 3 heures durant. Sur certains modèles, le mode Warm se trouve en sélectionnant **Options**. Appuyez sur **Warm**, puis sur **Start**. Recouvrez les aliments qu'il faut maintenir humides sauf ceux que l'on souhaite croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas Warm pour réchauffer les aliments froids à l'exception des craquelins, des croustilles et des céréales sèches. On recommande aussi de ne pas garder les aliments au chaud durant plus de 2 heures.

Friture à air chaud (Air Fry)

La friture à air chaud (Air Fry) est un mode de cuisson par convection spécial, sans préchauffage, conçu pour donner aux aliments un surface extérieure plus croustillante par rapport à la cuisson au four traditionnelle. Le mode Air Fry est conçu pour une cuisson sur un seule grille.Sélectionnez **Air Fry**, entrez la température souhaitée et appuyez sur **Start**. Vous pouvez régler la température entre 300°F et 500°F. Le préchauffage n'est pas recommandé pour ce mode. Suivez la recette pour four traditionnelle ou les instructions de l'emballage pour choisir les températures et les temps de cuisson; ajustez le temps de cuisson pour obtenir la croustillance désirée. Des conseils supplémentaires pour ce mode figurent dans le guide de cuisson.

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 ou IsItDoneYet.gov.**

La température interne de l'aliment est fréquemment utilisée comme indicateur de cuisson adéquate, en particulier pour les rôtis et la volaille. La sonde mesure la température interne des aliments et éteint le four lorsque celui-ci atteint la température programmée.

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.

Insertion correcte de la sonde

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

La sonde ne peut être utilisée qu'avec les modes Bake, Convection Bake et Convection Roast.

Utilisation de la sonde avec le préchauffage :

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité (**Bake, Convection Bake**, or **Convection Roast**) et entrez la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous à la section « Positionnement de la sonde thermique »). Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans sa prise à l'intérieur du ou des four. La prise de la sonde se trouve dans le four supérieur.
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. Lorsque la sonde est connectée, l'affichage vous invite à entrer la température souhaitée pour l'aliment. La température interne maximale que vous pouvez régler pour l'aliment est 200 °F.

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 ou des four. La prise de la sonde se trouve dans le four supérieur.
3. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité (**Bake, Convection Bake**, or **Convection Roast**) et entrez la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques. Appuyez sur Options et sélectionnez Probe, puis suivez les instructions de l'affichage pour entrer la température souhaitée pour l'aliment.

Consignes d'entretien de la sonde thermique

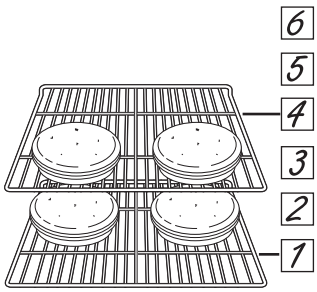
- L'utilisation de sondes différentes de celle fournie avec ce produit risque d'endommager la sonde.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans la viande/la prise ou les en retirez.
- Ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise en tirant sur son câble au 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- Four supérieur ou four simple

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES		SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
		27 po (68,6 cm)	30 po (76,2 cm)	
Produits de boulangerie et pâtisseries				
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	2 (coulissante) ou 3 (plate)	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	1 (coulissante) et 4 (plate)		Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson traditionnelle	1		Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	2 (coulissante) ou 3 (plate)	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	1 (coulissante) et 4 (plate)		Assurez une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc				
Galettes de bœuf haché	Broil Hi	5		Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Broil Hi	5		Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Rôtis	Cuisson traditionnelle Cuisson à convection	2 (coulissante) ou 3 (plate)		Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille				
Poulet entier	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 (coulissante) ou 3 (plate)		Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Broil Lo Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 (coulissante) 2 (coulissante) ou 3 (plate) 2 (coulissante) ou 3 (plate)	3	Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Poitrines de poulet désossées	Broll Lo Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	3 (coulissante) 2 (coulissante) ou 3 (plate) 2 (coulissante) ou 3 (plate)	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 gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Dinde entière	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	1 ou 2		Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson traditionnelle Rôtissage à convection	2 (coulissante) ou 3 (plate)		Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poisson	Broil Lo	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 gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Mets mijotés	Cuisson traditionnelle	2 (coulissante) ou 3 (plate)	3	
Aliments préparés surgelés				
Pizza sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	2 (coulissante) ou 3 (plate)	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	1 (coulissante) ou 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	2 (coulissante) ou 3 (plate)		Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
	Friture à convection (sur les fours simples et supérieurs uniquement)		4 (plate)	Utilisez des ustensiles de cuisson foncés ou une plaque à biscuits.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson à convection	1 (coulissante) ou 4 (plate)		Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

*Lorsque vous faites cuire quatre couches de gâteau à la fois, utilisez les grilles 1 et 4. 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. Les recommandations de température minimale sécuritaire pour les aliments sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre alimentaire pour vérifier la température des aliments à plusieurs endroits.

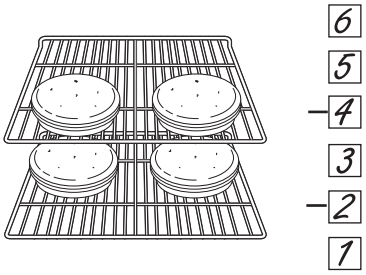


Guide de cuisson - Four inférieur

TYPE D'ALIMENT	MODES DE CUISSON RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Produits de boulangerie et pâtisseries			
Gâteaux à étages, gâteaux plats, gâteaux Bundt, muffins, pains à préparation rapide sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Gâteaux à étages* sur plusieurs grilles	Cuisson traditionnelle	2 et 4	Assurez une circulation d'air adéquate (voir l'illustration ci-dessous).
Gâteaux des anges	Cuisson traditionnelle	1	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Biscuits, pains cuits en galettes sur plusieurs grilles	Cuisson traditionnelle	2 et 4	Pendant la cuisson, changez partiellement la position des aliments tels que les biscuits au sucre pour des résultats plus uniformes entre les grilles. Procurez une bonne circulation d'air.
Bœuf et porc			
Galettes de bœuf haché	Broil Hi	5	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Biftecks et côtelettes	Broil Hi	5	Utilisez une lèchefrite; abaissez les aliments dans le four pour une cuisson plus en profondeur/moins grillée. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Rôtis	Cuisson traditionnelle	2	Ne couvrez pas; utilisez un ustensile moins profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Volaille			
Poulet entier	Cuisson traditionnelle	2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrines, cuisses, hauts de cuisse de poulet	Broil Lo Cuisson traditionnelle	3	Grillez d'abord avec la peau vers le bas. Vérifiez fréquemment les aliments lorsque vous utilisez la cuisson au gril. Pour de meilleures performances lors de la cuisson au gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Poitrines de poulet désossées	Broil Lo Cuisson traditionnelle	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 gril, centrez les aliments sous l'élément chauffant du gril.
Dinde entière	Cuisson traditionnelle	1 ou 2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poitrine de dinde	Cuisson traditionnelle	2	Utilisez un ustensile de cuisson peu profond, comme une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Poisson	Broil Lo	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 gril. Pour de meilleurs résultats, placez l'aliment au centre du four, sous l'élément de gril.
Mets mijotés	Cuisson traditionnelle	3	
Aliments préparés surgelés			
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson traditionnelle	3	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant.
Produits de pommes de terre, croquettes de poulet, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson traditionnelle	2 et 4	Utilisez un ustensile de cuisson au fini brillant. Déplacez légèrement les aliments pendant la cuisson pour garantir une cuisson uniforme.

*Lorsque vous faites cuire quatre couches de gâteau à la fois, utilisez les grilles 2 et 4. 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. Les recommandations de température minimale sécuritaire pour les aliments sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre alimentaire pour vérifier la température des aliments à plusieurs endroits.



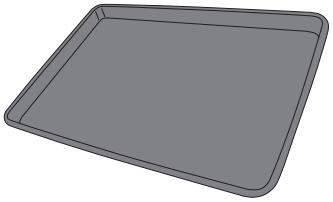
Guide de cuisson (suite)

Guide de friture à convection

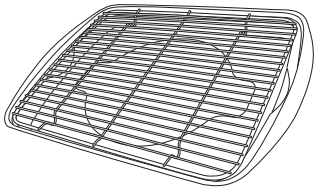
Le mode de friture à convection est un mode de cuisson à convection sans préchauffage conçu pour obtenir un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez **Air Fry (Friture à convection)** puis sélectionnez la température de réglage désirée et appuyez sur **Start (mise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

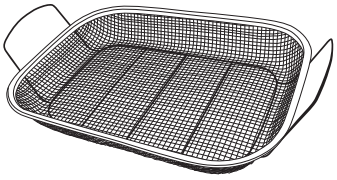
Directives pour les ustensiles de friture à convection

- 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 de grille 4 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 insérerez 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. Pour de meilleurs résultats, les aliments ne doivent pas se chevaucher.
- Faites bien cuire les aliments afin de réduire les risques de maladies d'origine alimentaire. Les recommandations de température minimale sécuritaire pour les aliments sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre alimentaire pour vérifier la température des aliments à plusieurs endroits.

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	4 plate	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	4 plate	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	4 plate	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)	4 plate	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)	4 plate	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	4 plate	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 – Intérieur

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

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 (sauf si certifié pour les fours autonettoyants), 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 évents, 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, plus 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 raierait 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 élimineront la rouille de surface, le ternissement et les petites taches. 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.

Intérieur du four

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 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

La fonction Steam Clean est conçue pour chauffer suffisamment l'eau ajoutée au fond afin qu'elle atteigne une température provoquant la condensation de la vapeur sur les saletés alimentaires. Ce processus ramollit les résidus, ce qui facilite leur élimination.

Le four doit être froid avant de commencer un cycle **Steam Clean.** Cela permet d'essuyer en toute sécurité la graisse et les saletés au fond du four au préalable. De plus, cela prévient le risque de choc thermique et de fissuration de l'émail pouvant résulter du versement d'eau froide sur la surface chaude du four.

Versez une tasse d'eau dans le fond du four. Fermez la porte. Appuyez deux fois sur **Clean**, puis sur **Start**. Sur certains modèles, la porte du four peut se verrouiller. Vous ne devez pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes parce que cela réduira l'efficacité de ce nettoyage. 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. Appuyez une fois sur **Clean** et un temps d'autonettoyage par défaut s'affiche. Le temps du nettoyage peut être modifié entre 3:00 et 5:00 heures en utilisant les touches numériques pour entrer un temps différent et en appuyant sur **Start**.

Nettoyage du four – Intérieur (suite)

Intérieur du four

Autonettoyage

Pour les fours très sales, le temps de nettoyage maximum de 5 heures est recommandé. Si vous souhaitez utiliser le temps par défaut, appuyez sur **Start** immédiatement après avoir appuyé sur **Clean**. 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.

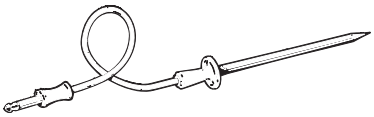
IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'un four. Déplacez-les dans une autre pièce bien aérée.

Probe (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.



Grilles du four

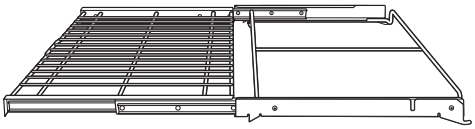
Les grilles fournies avec votre four (grilles émaillées foncées, non brillantes) peuvent rester dans le four pendant le cycle d'autonettoyage sans être endommagées.

Pour nettoyer manuellement les grilles, utilisez de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de ne pas laver les glissières des grilles extensibles.

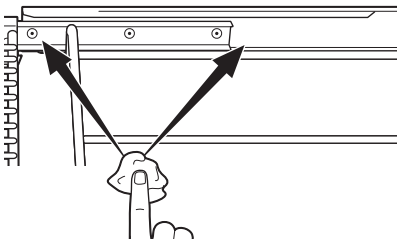
Si les grilles deviennent plus difficiles à retirer du four, mettez un peu d'huile végétale sur un chiffon doux ou un essuie-tout et frottez les supports de grille du four. NE PAS essuyer d'huile sur la glissière d'une grille extensible.

Périodiquement, il peut être nécessaire de lubrifier les grilles du four à l'aide du lubrifiant fourni avec votre four. Pour commander du lubrifiant supplémentaire, consultez la section Accessoires de ce manuel.

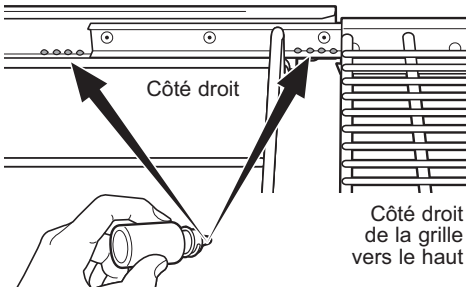
1. Retirez la grille du four. Consultez la section Utilisation du four : grilles du four.
2. Dépliez totalement la grille sur la table ou le plan de travail. Nous vous recommandons de placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



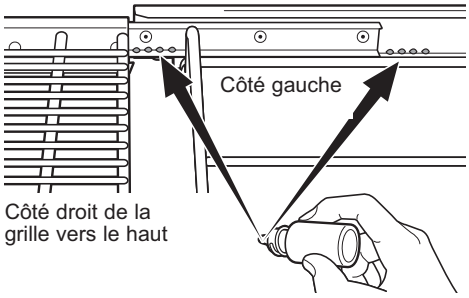
3. Si vous constatez la présence de résidus sur les barres coulissantes, éliminez-les à l'aide d'une serviette en papier. **REMARQUE :** Tout lubrifiant essuyé doit être réappliqué.



4. Secouez le lubrifiant avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme coulissant gauche de la grille, appliquez quatre (4) goutelettes de lubrifiant sur les deux (2) chenilles du mécanisme coulissant à proximité des porte-roulements.



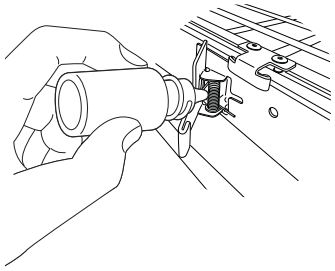
5. Faites de même pour le mécanisme coulissant droit.



Nettoyage du four – Intérieur

Grilles du four (suitet)

6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étaler le lubrifiant.
7. Replacez le bouchon du lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6. De plus, pour un rendement de glissement optimal, assurez-vous d'ajouter quelques gouttes de lubrifiant sur le support et le ressort à palette illustrés ci-dessous :



8. Fermez la grille, placez la grille avec le côté droit à la verticale et introduisez-la dans le four. Voir la section Grilles de cuisson extensibles.
9. Répétez les étapes ci-dessus pour chaque grille.

REMARQUE : D'autres types d'huiles de cuisson peuvent causer de la décoloration ou des résidus de couleur rouille sur les grilles et les parois de la cavité. Nettoyez ces résidus avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux.

Lampe du four

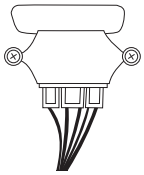
⚠ AVERTISSEMENT **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU D'INCENDIE :** Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation du four au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

⚠ 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

La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous enlevez ou soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.



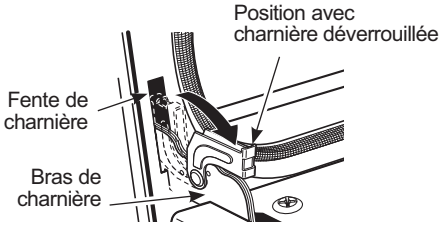
Sur les modèles avec caméra :Avant de retirer la porte, déconnectez le faisceau de fils de la caméra en débranchant le connecteur inséré dans le bas de la porte.

Retrait de la porte du four (sur certains modèles)

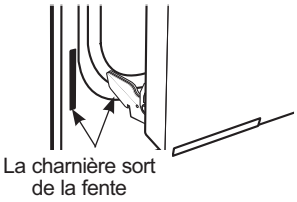
REMARQUE : Le retrait de la porte n'est pas requis pour l'installation du produit mais il peut la faciliter.

Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte du four aussi loin qu'elle le pourra.
2. Poussez les verrous de charnière vers le bas et le cadre de porte jusqu'à la position de déverrouillage. Un tournevis à lame plate peut s'avérer nécessaire. **NE SOULEVEZ PAS LA PORTE PAR LA POIGNÉE!**



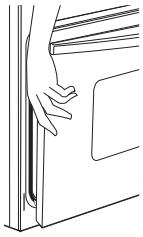
3. Placez les mains des deux côtés de la porte et fermez la porte du four jusqu'à la position de retrait (environ 1 à 2 po [2,5 cm à 5,1 cm] depuis la position fermée).
4. Soulevez la porte verticalement puis vers l'extérieur jusqu'à ce que les bras des charnières sortent des fentes. **REMARQUE :** La porte du four est très lourde. Assurez-vous d'avoir une prise solide avant de soulever la porte hors des charnières. Usez de prudence une fois la porte retirée. Ne déposez pas la porte sur sa poignée. Cela pourrait causer des bosses ou des rayures.

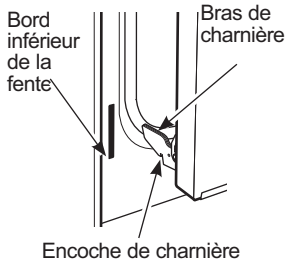


Remise en place de la porte du four

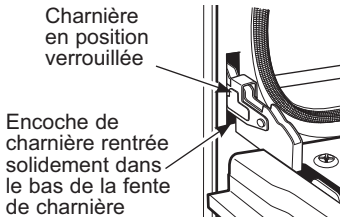
REMARQUE : La porte du four est très lourde. De l'aide peut s'avérer nécessaire pour soulever la porte suffisamment haut pour la glisser dans les fentes de charnière. Ne soulevez pas la porte par la poignée.

1. Soulevez la porte du four en l'agrippant de chaque côté.
2. Avec la porte dans le même angle que pour la position de retrait (environ 1 à 2 po [2,5 cm à 5,1 cm] depuis la position fermée), rentrez l'encoche du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de charnière. L'encoche du bras de charnière doit être complètement insérée dans le bas de la fente.





3. Ouvrez la porte complètement. Si la porte n'est pas totalement ouverte, l'encoche ne reposera pas à fond sur le bord inférieur de la fente.
4. Poussez les verrous de charnière vers le haut contre le cadre frontal de la cavité du four, jusqu'à la position de verrouillage.



5. Fermez la porte du four.

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

Économisez temps et argent! Consultez les tableaux des pages suivantes avant de faire appel au service. Visionnez des vidéos d'auto-assistance et la FAQ à **bodewell.com/faqs.**

Problème	Causes possibles	Solutions
Mon nouveau four ne cuit pas les aliments comme mon ancien four. Y a-t-il un problème avec le réglage de la température?	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. **REMARQUE :** Cet ajustement agit sur les modes Bake et Convection Bake Multi; il n'agit pas sur les modes Convection Roast, Broil ou Clean.
Les aliments ne cuisent pas correctement	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 la section « Réglages ».
	Substitution d'ingrédients	La substitution d'ingrédients peut modifier le résultat.
Les aliments ne grillent pas correctement	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.
Température du four trop chaude ou trop froide	La température du four doit être ajustée.	Reportez-vous à la section « Réglages ».
Le four ne fonctionne pas, ou semble ne pas fonctionner	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 la section « Réglages ».
Bruits de crépitement ou de craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	Cela est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un cliquetis lorsque j'utilise le four?	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.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée, ou elle est grillée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La touche qui commande la lampe est brisée.	Faites un appel de service.
L'autonettoyage ne fonctionne pas	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 le cycle de nettoyage	Saleté ou graisse excessive.	Appuyez sur Cancel/Off. Ouvrez les fenêtres pour ventiler la fumée. Patientez jusqu'à ce que le 🔒 s'éteigne. Essuyez l'excès de saleté et réinitialisez le cycle de nettoyage.
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.
🔒 clignote sur l'affichage	Le cycle d'autonettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée.	Fermez la porte du four.
🔒 est allumé lorsque vous voulez cuisiner	La porte du four est verrouillée car la température à l'intérieur du four n'a pas chutée en dessous de la température de verrouillage.	Appuyez sur **Cancel/Off**. Laissez le four refroidir.
« 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 **Dismiss** (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'écran devient vide.	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge est éteinte.	Voyez la section Paramètres (Settings).
	Le four est dans le mode Sabbat.	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Voyez la section Paramètres (Settings).
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 **Cancel/Off**, en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'évent	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 mural électrique

electromenagersge.ca

Tous les services de garantie pour votre appareil sont fournis exclusivement par GE Appliances, les Centres de service d'usine d'une société Haier, ou par un technicien d'entretien autorisé par GE Appliances à fournir un service de garantie pour votre appareil. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez **bodewell.com/schedule-repair-service** ou appelez Électroménagers GE au 1-800-GE-CARES (432-2737). Au Canada, veuillez visiter **electromenagersge.ca/soutien-apres-vente** . Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service. Les réparations qui n'ont pas été programmées ou organisées autrement par GE Appliances ne seront pas couvertes par cette garantie, y compris les pièces et/ou les services fournis.

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

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

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.
- Dommages accidentels ou consécutifs causés par d'éventuels défauts de cet appareil.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.
- Les dommages au fini, tels que la rouille de surface, le ternissement ou les petites imperfections qui ne sont pas rapportés dans les 48 heures suivant la livraison.

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.

Pour les clients des États-Unis : Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté aux États-Unis à des fins d'usage domestique. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé GE n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé GE pour faire réparer l'appareil. En Alaska, cette garantie limitée exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile.
Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

Garant : GE Appliances, *a* **Haier** *company,* Louisville, KY 40225

Au Canada (incluant la province de Québec) : Cette garantie limitée s'étend à l'acheteur initial et à tous les propriétaires ultérieurs pour les produits achetés au Canada, y compris au Québec, et qui sont destinés à un usage domestique au Canada, y compris au Québec. Toutefois, si le produit se trouve dans une région où un réparateur agréé GE Appliances n'est pas disponible, vous pourriez être tenu de payer des frais de déplacement ou de vous rendre dans un centre de service agréé GE Appliances. Certains territoires, comme le Québec, interdisent l'exclusion ou la restriction des dommages collatéraux ou indirects. Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques ; vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une province à l'autre, y compris au Québec. Pour en savoir plus sur vos droits légaux, adressez-vous à votre bureau régional ou provincial de protection des consommateurs.

À l'intention des consommateurs québécois uniquement - Avis sur la garantie de disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à la réparation ou à l'entretien (art. 39 de la Loi sur la protection du consommateur): Veuillez noter que MC Commercial Inc. (« MC Commercial ») ne garantit pas, au sens de l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, et des articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, r. 3, la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation ou des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation des biens fabriqués, importés, annoncés ou vendus par MC Commercial.
Veuillez noter que MC Commercial Inc. continue d'offrir la garantie limitée du fabricant, telle qu'énoncée dans le manuel du propriétaire ou le guide rapide. Cette garantie limitée diffère de la garantie légale de disponibilité énoncée à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur.

Garant : MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

Prolongation de garantie : Achetez un contrat d'entretien GE Appliances et informez-vous des rabais spéciaux en vigueur pendant toute la durée de votre garantie. Vous pouvez vous le procurer en tout temps sur

electromenagersge.ca/achat-dune-garantie-prolongee

ou en composant le 866.277.9842 durant les heures normales de bureau. Le service après-vente GE Appliances sera toujours disponible 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 pour acier inoxydable
- Nettoyant pour appareil en acier inoxydable
- Lubrifiant à base***

* 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).
***Pour utilisation avec les grilles coulissantes.

Service à la clientèle

Aux États-Unis – Visitez-nous à **GEAppliances.com** ou composez le 800.626.2005

Au Canada – Visitez-nous à **GEAppliances.ca** ou composez le 877.994.5366

Trouvez des renseignements pour les propriétaires sur notre site Web **:**

- **Information**
- **Enregistrez l'appareil**
- **Planifiez un service**
- **Achetez des pièces, accessoires ou garanties prolongées**
- **Connectez votre appareil** – 800.220.6899

Si vous n'êtes pas satisfait du service, contactez-nous sur notre site Web en incluant tous les détails ainsi que votre numéro de téléphone, ou écrivez à **:**

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

Au Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

GEAppliances.com

GEAppliances.ca

PFAS

© 2026 GE Appliances, a Haier company

GE APPLIANCES

HORNO DE PARED

Eléctrico con Convección Incorporado

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USO DEL HORNO
Conectividad Wi-Fi 6
Controles del Horno de Pared Simple 7
Controles del Horno de Pared Doble 8
Options (Opciones) 9
Settings (Configuraciones) 10
Modo Sabático 11
Estantes del Horno 12
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno. 14
Utensilios. 14
Modos de Cocción. 15
Probe (Sonda). 16
Guía de Cocción - Horno Inferior 17
Guía de Cocción - Horno Superior/ Simple. 18
Guía de Cocción - Freír con Aire 19

CUIDADO Y LIMPIEZA
Horno. 20
Probe (Sonda). 22
Luz del Horno 22
Puerta del Horno. 23

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS. 24

GARANTÍA LIMITADA. 26

ACCESORIOS. 27

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 28

MANUAL DEL PROPIETARIO

Horno de Pared Simple JKS5000 de 27"

Horno de Pared Simple JTS5000 de 30”

Horno de Pared Doble JKD5000 de 27"

Horno de Pared Doble JTD5000 de 30"

ESPAÑOL

Escriba los números de modelo y 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.

GE es una marca registrada de General Electric Company. Fabricado bajo licencia de marca.

49-2000254 Rev. 9 09-26

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.

GE APPLIANCES

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 aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su estufa y que esté adecuadamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste, reparación o servicio técnico no recomendado específicamente en este manual deberá ser realizado SOLO por un instalador o técnico del servicio con calificación en estufas.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la estufa antes de su uso, a fin de evitar que los mismos se incendien.
- Evite rayones o impactos sobre las puertas de vidrio, placas de cocción o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios.
- No cocine sobre un producto con un vidrio roto. Se podrán producir descargas, incendios o cortes.
- No deje a los niños solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.
- **⚠PRECAUCIÓN** No guarde ítems de interés para los niños en los gabinetes que están sobre o en la parte superior de una estufa; si los niños trepan sobre la estufa para alcanzar estos artículos podrán sufrir lesiones graves.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- No permita que nadie se trepe, se pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la placa de cocción. Se podrá dañar la estufa o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas tengan contacto con las unidades de la superficie ni con los elementos para calentar del horno. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- No toque los quemadores, planchas (en algunos modelos), parrillas (en algunos modelos), la superficie de cocción o los elementos calefactores del horno, ni la superficie interior del horno. Estas superficies podrán permanecer lo suficientemente caliente como para quemar durante un período de tiempo prolongado luego de la cocción, incluso aunque ya no parezcan estar encendidas o calientes.
- 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 hasta que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen quemadores o elementos calefactores, parrillas (en algunos modelos), superficie de cocción, aberturas de la ventilación del horno, superficies cercanas a las aberturas, grietas alrededor de la puerta del horno, partes con marcos metálicos por encima de la puerta, cualquier protección trasera, o repisas ubicadas encima de una superficie de cocción.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. USDA y FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- Mantenga limpia la campana del ventilador y los filtros de grasa, con el fin de conservar una buena ventilación y de evitar incendios con grasa. En caso de incendio, apague el ventilador. Si el extractor se encuentra en funcionamiento, podrá esparcir las llamas.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA **MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA ESTUFA**

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No almacene o utilice materiales inflamables dentro de un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la estufa o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
- No guarde materiales inflamables ni ítems sensibles a la temperatura dentro del electrodoméstico.
- Limpie las campanas de ventilación de forma frecuente. No se debe permitir la acumulación de grasa en la campana o el filtro.
- (En algunos modelos) **Funcionamiento Remoto** - Este electrodoméstico permite su configuración para permitir un funcionamiento remoto en cualquier momento.

⚠ADVERTENCIA **EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO**

- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, apáguelo cerrando la puerta del horno y apagando el control o usando un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que el incendio se consuma. No abra la puerta del horno a la fuerza. El ingreso de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede provocar una explosión de llamas desde el horno. No seguir esta instrucción puede provocar 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.
- No use el horno si un elemento de calentamiento genera un punto brillante durante el uso o aparecen otros signos de daños. Un punto brillante indica que el elemento para calentar puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el elemento para calentar.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno.
- 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.
- 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, tenga cuidado de evitar tocar superficies calientes y evite que el mango de la olla tenga contacto con el elemento calentador en el 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.
- No deje artículos sobre la superficie de cocción cerca de la ventilación del horno. Los ítems se podrán sobrecalentar, y existe el riesgo de incendio o quemaduras.
- Nunca ase con la puerta abierta.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa del horno se puede incendiar.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS: Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno desde el fusible principal o desde el 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 bombilla de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con una tela húmeda podrá ocasionar quemaduras.
- 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.

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 (en algunos modelos)**

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 utilizar el ciclo de limpieza automática, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya en el horno. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno de color oscuro con revestimiento de porcelana. No hacer esto podrá ocasionar daños sobre estos ítems y el horno, y presentar una posible quemadura o riesgo de incendio.
- 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.
- 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 use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiadores comerciales para horno ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno, a menos que cuente con certificación para uso en un horno con limpieza automática.
- 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.
- **IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de limpieza automática de cualquier estufa. Coloque las aves en otra habitación bien ventilada.

INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Declaración de conformidad FCC/IC:

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

1. Este dispositivo no deberá causar interferencias nocivas, y
2. Este dispositivo deberá aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan generar un funcionamiento no deseado.

ATENCIÓN (NOTICE): Los cambios o modificaciones realizados en esta unidad que no hayan sido expresamente aprobados por el fabricante pueden anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conectividad Wi-Fi (en algunos modelos)

Su electrodoméstico está diseñado para proporcionarle comunicación bidireccional entre su electrodoméstico y dispositivos inteligentes. Además, este electrodoméstico puede requerir una actualización de software para habilitar todas las funciones durante la configuración inicial. Al utilizar la aplicación móvil SmartHQ™, usted podrá conectarse a una variedad de funciones (incluyendo, entre otras, el uso de su electrodoméstico como altavoz inteligente con Google Home o Amazon Alexa) y utilizando su teléfono inteligente o tableta*. Visite **geappliances.com/connect** para obtener más información sobre las funciones de los electrodomésticos conectados.

Para conectar su electrodoméstico a Wi-Fi, siga las indicaciones en la pantalla de controles del electrodoméstico. Para obtener la mejor experiencia, antes de comenzar:

- Descargue la aplicación SmartHQ (SmartHQ) y acceda o cree una cuenta.

NOTA: Los nuevos usuarios deben verificar su dirección de correo electrónico para completar el proceso de inicio de sesión.

- Tenga disponible la contraseña de su red Wi-Fi doméstica. Si se requiere un MAC ID para conectar su electrodoméstico a Wi-Fi, consulte la sección Configuración para obtener detalles. También puede consultar la etiqueta de información del electrodoméstico conectado, que normalmente se encuentra en el interior de la puerta del horno o del cajón. También contendrá el Nombre de Red del Electrodoméstico y la Contraseña, en caso de ser necesarios.

Connected Appliance Information	
Contains FCC:	**UPD ID:**
Contains IC:	
MAC ID:	**PT. NO.**

Una vez que su electrodoméstico esté conectado, inicie la aplicación SmartHQ y toque su electrodoméstico para explorar. Aplique todas las actualizaciones de software si se le solicita para asegurarse de que su electrodoméstico cuente con las funciones más recientes.

NOTA: Asegúrese de mantener activada la función Wi-Fi para poder controlar su electrodoméstico desde la aplicación SmartHQ.

Si tiene problemas con el proceso de conexión, llame al 800.220.6899 y solicite asistencia con la conectividad inalámbrica.

* Se requiere un dispositivo Apple o Android compatible y una red Wi-Fi doméstica.

Desactivación del Wi-Fi

Mantenga presionado el botón Wi-Fi durante 3 segundos para desconectarse completamente del Wi-Fi. Si no dispone de un botón Wi-Fi en sus controles, diríjase a la configuración y desconéctese del Wi-Fi. NOTA: Deberá volver a conectar la aplicación SmartHQ a su electrodoméstico si desea controlar su electrodoméstico desde su teléfono nuevamente. Tenga en cuenta que cuando el Wi-Fi está desactivado, la placa Wi-Fi del horno no está transmitiendo.

Funciones disponibles

Siga todas las instrucciones en la aplicación para el funcionamiento correcto del electrodoméstico al utilizar funciones conectadas.

Control remoto del horno:

Para habilitar el control de SmartHQ (SmartHQ) del horno mientras el Wi-Fi está activo, asegúrese de que la función esté activada verificando la configuración de remote enable (habilitación remota) en Configuración (Settings).

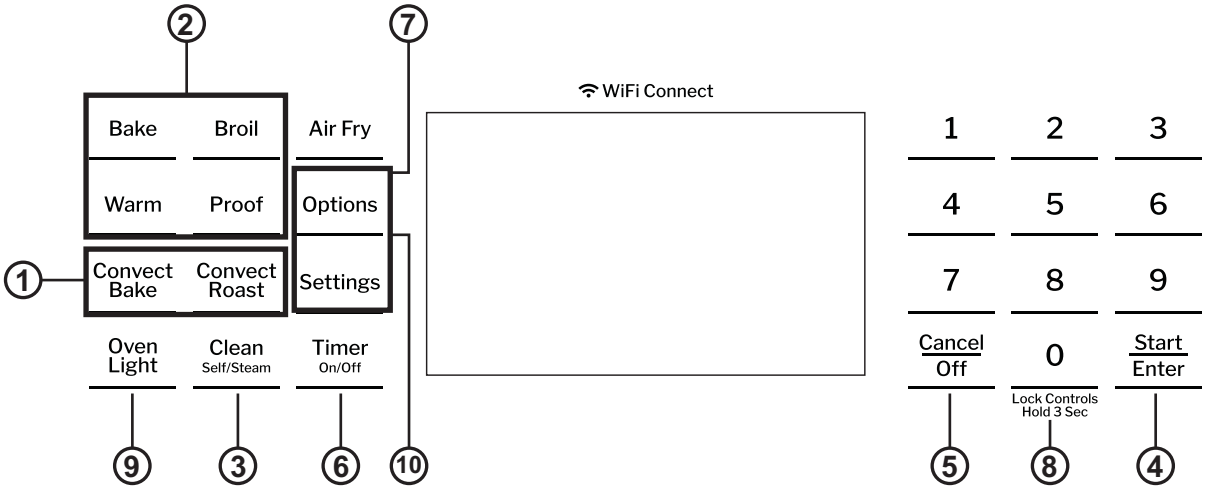
Activación por voz:

Su horno puede utilizarse con un altavoz inteligente Google Home o Amazon Alexa para configurar y encender su horno y los temporizadores. Asegúrese de que su horno y su altavoz inteligente estén conectados a Wi-Fi, que la habilitación remota esté activada y que el control del horno esté desbloqueado. También asegúrese de que su altavoz inteligente esté lo suficientemente cerca del horno para escuchar sus comandos. Las instrucciones para conectar su horno y el altavoz inteligente se encuentran en la aplicación SmartHQ (SmartHQ App).

NOTA: Algunos funciones y características de cocción no estarán disponibles hasta que conecte su horno nuevo al Wi-Fi de su red hogareña local inalámbrica. Siga las instrucciones anteriores para conectar. Esto brindará capacidad para el uso de las funciones de la aplicación SmartHQ y asegurará que el horno cuenta con el software más reciente.

Controles del Horno de Pared Simple

Las formas del botón de control son representativas; su horno puede contar con formas de botones alternativas. Los botones de control fueron diseñados para estar visibles cuando la puerta del horno es abierta o si los controles son presionados dentro del área de un botón.



1. **Convection Cooking Modes (Modos de Cocción por Convección):** Los modos de cocción por convección utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el rendimiento. El tipo de beneficio depende del modo. Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción por convección: Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Asar por Convección). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

2. **Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil (Asar), Proof (Leudar) y Warm (Calentar). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

3. **Clean (Limpieza):** El horno cuenta con dos modos de limpieza: Self Clean (Limpieza Automática) y Steam Clean (Limpieza con Vapor). Para acceder a información importante sobre el uso de estos modos, consulte la sección de Limpieza del Horno.

4. **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo. **NOTA:** Si la pantalla y las teclas se atenúan, abrir la puerta del horno o presionar cualquier tecla activarán e iluminarán el control.

5. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):** Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.

6. **Timer (Temporizador):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y utilice las teclas numéricas para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.

7. **Air Fry (Freír con Aire):** Esta función le permite al usuario acceder al modo de cocción Air Fry (Freír con Aire). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

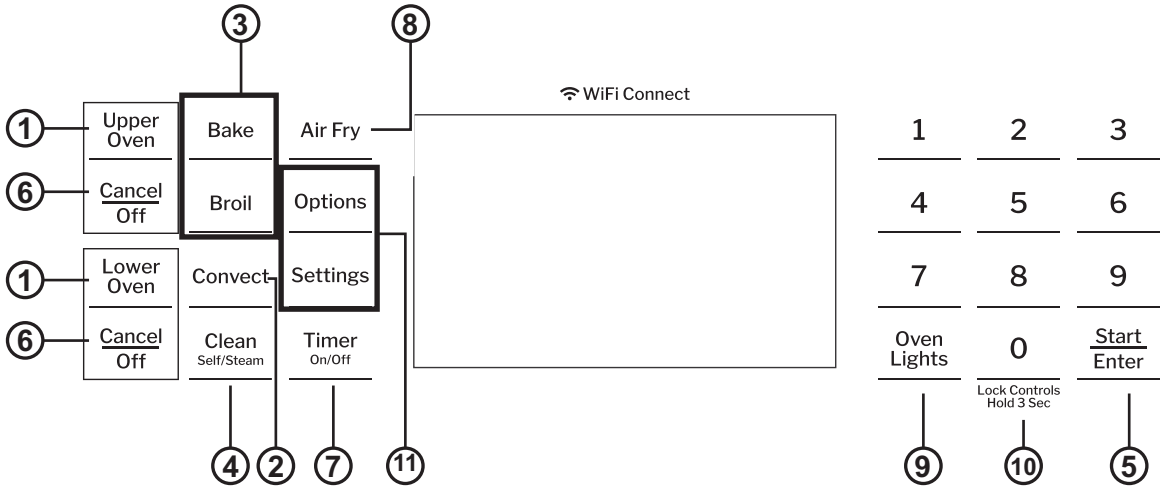
8. **Lock Controls (Controles de Bloqueo):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionada la tecla **0** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. La función **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.

9. **Oven Light (Luz del Horno):** Enciende o apaga la luz(es) del horno.

10. **Options (Opciones) y Settings (Configuraciones):** Las teclas Options (Opciones) y Settings (Configuraciones) abren menús más detallados en la pantalla, los cuales permiten acceso a funciones adicionales y modos de cocción. Para cada uno, seleccione la función en la pantalla a través de la tecla numérica asociada. Puede salir en cualquier momento presionando la tecla **Options (Opciones)** o **Settings (Configuraciones)** nuevamente. Para más detalles, consulte las secciones de Configuraciones, Opciones y Modos de Cocción.

Controles del Horno de Pared Doble

Las formas del botón de control son representativas; su horno puede contar con formas de botones alternativas. Los botones de control fueron diseñados para estar visibles cuando la puerta del horno es abierta o si los controles son presionados dentro del área de un botón.



1. **Upper Oven and Lower Oven (Horno Superior y Horno Inferior):** Designa qué horno operarán los controles. Seleccione un horno antes de seguir los pasos para comenzar con una cocción o con el modo de limpieza.
2. **Convection Cooking Modes (Modos de Cocción por Convección) (sólo el horno Superior):** Los modos de cocción por convección utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el rendimiento. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
3. **Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil (Asar), and Warm (Calentar). información, consulte la sección de Modos de Cocción.
4. **Clean (Limpieza):** El horno podrá contar con dos modos de limpieza: Self Clean (Limpieza Automática) y Steam Clean (Limpieza al Vapor). Para acceder a información importante sobre el uso de estos modos, consulte la sección de Limpieza del Horno.
5. **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo. **NOTA:** Si la pantalla y las teclas se atenúan, abrir la puerta del horno o presionar cualquier tecla activarán e iluminarán el control.
6. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):** Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
7. **Timer (Temporizador):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y utilice las teclas numéricas para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.
8. **Air Fry (Freír con Aire):** Esta función le permite al usuario acceder al modo de cocción Air Fry (Freír con Aire). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
9. **Oven Light(s) (Luz(es) del Horno):** Enciende o apaga la luz(es) del horno. Si el control de su horno no cuenta con la tecla táctil Oven Light (Luz del Horno), una perilla encenderá la luz del horno.
10. **Lock Controls (Controles de Bloqueo):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionada la tecla **0** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. La función **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.
11. **Options and Settings (Opciones y Configuraciones):** Las teclas Options (Opciones) y Settings (Configuraciones) abren menús más detallados en la pantalla, los cuales permiten acceso a funciones adicionales y modos de cocción. Para cada uno, seleccione la función en la pantalla a través de la tecla numérica asociada. Puede salir en cualquier momento presionando la tecla Options (Opciones) o Settings (Configuraciones) nuevamente. Para más detalles, consulte las secciones de Configuraciones, Opciones y Modos de Cocción.

Options (Opciones)

La tecla de opciones abre un menú con más modos de cocción cuando el horno está apagado. Abre un menu con funciones adicionales si un modo de cocción ya está en proceso. Puede salir del menú en cualquier momento presionando la tecla **Options (Opciones)** nuevamente.

Primero deberá seleccionar un modo (hornear, hornear por convección, dorar por convección) y luego seleccionar Options (Opciones) para acceder a las siguientes funciones.

Cook Time (Tiempo de Cocción)

Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Inicie el modo para hornear o calentar, pero no presione **Start (Iniciar)**. Presione la tecla **Options (Opciones)**, siga las instrucciones en pantalla y use las teclas numéricas para programar un tiempo de cocción en horas y minutos, y luego presione **Start (Iniciar)**.

Delay Time (Tiempo de Retraso)

Genera un retraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desee que el horno se inicie. Seleccione un modo de cocción deseado. Use la tecla numérica para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Delay Time (Tiempo de Retraso)**. Use las teclas numéricas para programar la hora del día en que desee que el horno se encienda, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Si lo desea, con los modos de cocción también se podrá programar un tiempo de cocción. Siga las instrucciones de Cook Time (Tiempo de Cocción) para configurar esta función. La función Delay (Retraso) no está disponible en todos los modos.

NOTA: Al usar la función Delay Time (Tiempo de Retraso), las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevo, 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.

Oven Probe (Sonda del Horno) (superior sólo en modelos de horno doble)

NOTA: Sólo accesible a través de los modos de cocción tradicional y por convección.

Monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando la comida alcanza la temperatura programada. Inserte la sonda, presione el modo de cocción deseado, y programe la temperatura de la sonda. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción. La sonda sólo puede ser usada con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).

Settings (Configuraciones)

La tecla Settings (Configuración) abre menús más detallados en la pantalla que permiten acceder a funciones adicionales. Para cada una, seleccione la función en la pantalla utilizando el teclado numérico correspondiente. Puede salir en cualquier momento presionando.

Clock (Reloj)

Esta configuración ajusta el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla **Settings (Configuraciones)** y seleccione **Clock (Reloj)**. Seleccione **Set Clock (Configurar Reloj)** y siga las instrucciones para configurar el reloj. Esta función también especifica cómo se mostrará la hora del día. Puede seleccionar el reloj con hora estándar de 12 horas (12 H), la hora militar de 24 horas (24 H), o que no se exhiba ningún reloj (Off) (Apagado). Presione la tecla **Settings (Configuraciones)**, seleccione **Set Clock (Configurar Reloj)** y seleccione la opción **12/24** u **On/Off (Encender/ Apagar)**.

Auto Conv (Conversión Automática)

Al usar las opciones de cocción Convection Bake (Hornear por Convección), Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática) convertirá de forma automática las temperaturas de horneado regular ingresadas a temperaturas de cocción de horneado por convección cuando se active. Se debe observar que esta opción no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sino sólo las temperaturas. Esta función podrá ser encendida o apagada. Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **Auto Conversion (Conversión Automática)**, y luego siga las indicaciones para activar o desactivar esta función.

Auto Off (Apagado Automático)

Esta función apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. Podrá estar activada o desactivada. Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **Auto Off (Apagado Automática)** para activar o desactivar esta función.

Sound (Sonido)

Podrá ajustar el volumen y el tipo de alerta que su dispositivo utilice. Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **Sound (Sonido)**. Siga las instrucciones para realizar ajustes de volumen o para cambiar entre tonos de alerta continuos o simples. Una configuración continua seguirá haciendo que un tono suene hasta que un botón del control sea presionado. El volumen del tono del horno podrá ser ajustado. El control hará que el tono del horno suene en el nuevo nivel de volumen cada vez que el nivel de sonido sea modificado.

F/C (Fahrenheit o Celsius)

El control del horno está configurado para su uso con temperaturas Fahrenheit (F), pero puede ser modificado a temperaturas Celsius (C). Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **F/C** para alternar entre las escalas de temperatura exhibidas.

Adjust the Oven temperature (Ajuste de la Temperatura del Horno)

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno y de horneado por convección sean ajustadas 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 demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta los modos Bake (Hornear) y Convection Bake (Hornear por Convección). Ningún otro modo de cocción se ve afectado. Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **Oven Adjust (Ajuste del Horno)** para agregar **More Heat (Más Calor)** o **Less Heat (Menos Calor)** y luego presione **Save (Guardar)** (para hornos dobles, use la selección del menú de Upper Oven (Horno Superior) o Lower Oven (Horno Inferior), correspondiente al horno que será configurado). 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.

Oven Info (Información del Horno)

Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **Oven Info (Información del Horno)** para mostrar el Número de Modelo y la Versión del Software.

Modo Sabático

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 un botón), los modos de Asado, Calentar, Leudar, Tiempo de Cocción, Temporizador, Reloj, y las funciones de Tiempo Retrasado. El modo sabático sólo puede ser usado con la función Bake (Hornear). Esta función se activa conforme con los requisitos Sabáticos Judíos.

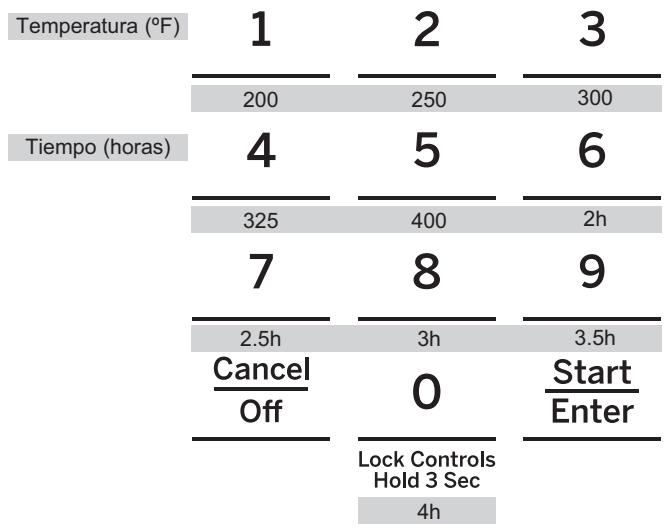
Configuración del Modo Sabático

Presione la tecla **Settings (Configuraciones)**, seleccione **Sabbath (Sabático)** y seleccione **Turn On (Encender)**. Un solo corchete "]" aparecerá en la pantalla, indicando que el modo sabático fue configurado. El reloj no aparecerá.

Inicio del Horneado Continuo

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. (Para hornos dobles, permite utilizar el horno superior. Si se desea usar el Horno Inferior, presione Lower Oven (Horno Inferior) y luego Bake (Hornear).
2. Si la temperatura deseada es 350ºF, presione **Start/ Enter (Iniciar/Ingresar)**. Si se desea una temperatura de cocción diferente, use las teclas numéricas de **1** a **5** para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/Ingresar)**. Consulte el siguiente gráfico para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada.

Luego de una demora, un segundo corchete "] [" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando.



1 = 200° F, 2 = 250° F, 3 = 300° F, 4 = 325° F, 5 = 400° F

6 = 2 horas, 7 = 2.5 horas 8 = 3 horas, 9 = 3.5 horas, 0 = 4 horas

Ajuste de Temperatura

Presione **Bake (Hornear)** (o presione Lower Oven (Horno Inferior) y luego Bake (Hornear) para usar el horno inferior en un unidad con horno doble), use las teclas numéricas de **1** a **5** para seleccionar una temperatura de cocción actual diferente, y presione **Start/Enter (Iniciar/Ingresar)**.

Inicie un Horneado por Tiempo

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**.
2. Si la temperatura deseada es de 350ºF, use las teclas numéricas de **6** a **0** para seleccionar un tiempo de cocción. Si se desea una temperatura de cocción diferente a 350ºF, use las teclas numéricas de **1** a **5** para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego seleccione el tiempo de cocción. Consulte el gráfico en esta página para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada y el tiempo de cocción.
3. Presione **Start/Enter (Iniciar/Ingresar)**.

Luego de una demora, un segundo corchete "] [" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando. Cuando el tiempo de cocción finalice, la pantalla volverá a cambiar a un solo corchete "]", indicando que el horno ya no está horneando. No sonará ningún tono cuando el tiempo de cocción se haya completado.

Salir del Modo Sabático

Para salir del modo sabático, asegúrese de que el horno esté apagado. Mantenga presionada la tecla **Settings (Configuraciones)** para desactivar el modo Sabbath (Sabático).

Aviso de Corte de Corriente durante el Modo Sabático

Si se produce un corte de corriente durante el modo Sabático, la unidad permanecerá en el modo Sabático pero apagada cuando vuelva la corriente.

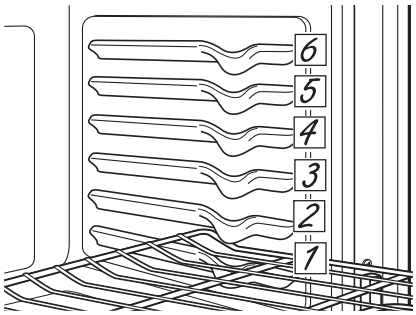
Estantes del Horno

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.

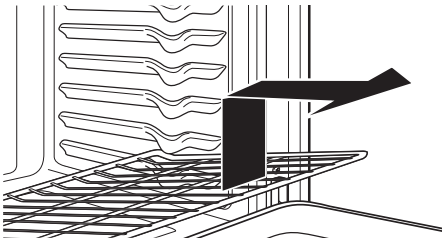
Es posible que su horno cuente con estantes extensibles y/o estantes planos tradicionales.

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



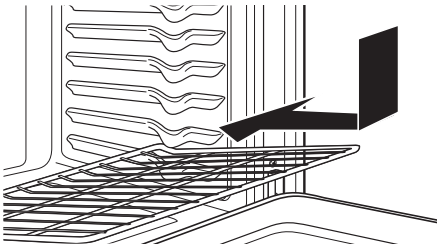
Estantes Planos Tradicionales

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 un poco de aceite vegetal en una tela suave o papel y frote el mismo sobre los extremos izquierdos y derechos de los estantes.

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 las rejillas extensibles son difíciles de extender, lubríquelas según la sección de Cuidado y limpieza de este manual.

Para Retirar un Estante Extensible:

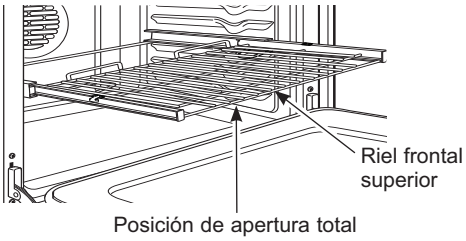
1. Asegúrese de introducir la parrilla hasta el fondo del horno, de modo que las paletas laterales del armazón de la parrilla se desenganchen de la cavidad.
2. Deslice la parrilla hacia usted hasta que llegue al tope (posición detenida) del soporte de la parrilla.
3. Tome de manera firme ambos lados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

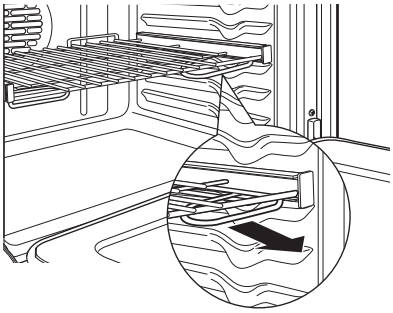
Para Reemplazar un Estante Extensible:

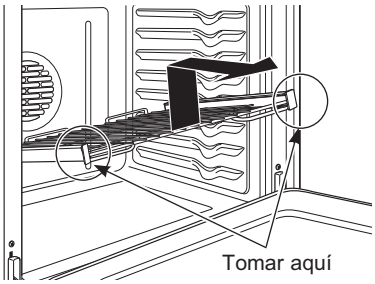
1. Tome firmemente ambos lados del armazón de la parrilla y la parrilla deslizable.
2. Coloque el extremo curvo del estante en la posición deseada, incline el frente hacia arriba y presione la parrilla hacia adentro.

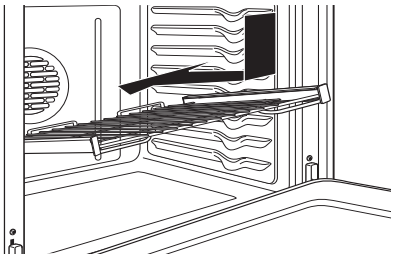
Si resulta difícil reemplazar o retirar los estantes extensibles, limpie los soportes de los estantes del horno con aceite vegetal. No quite el aceite de cocina del espacio de deslizamiento.

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.









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 25º 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.

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.

Modos de Horneado y Dorado

Seleccione un modo para hornear y dorar basado en el tipo y cantidad de comida que está preparando. Al preparar comidas horneadas tales como tartas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero. Siga las recomendaciones de la receta sobre la colocación de la comida. Si no se brindan pautas, centre la comida en el horno.

Horneado Tradicional

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 tecla **Bake (Hornear)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. El precalentamiento generalmente se recomienda al usar este modo.

Horneado por Convección (superior sólo en modelos de horno doble)

El modo Convection Bake (Honeado por Convección) está pensado para honear en múltiples estantes al mismo tiempo. Este modo utiliza el calor principalmente desde el elemento trasero, pero también calienta desde los elementos superior e inferior, junto con el movimiento de aire desde el ventilador por convección para mejorar una cocción pareja. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática); de modo que no es necesario convertir la temperatura al usar este modo. Es posible que el tiempo de horneado sea un poco más prolongado con estantes múltiples, en comparación con lo que se espera con un solo estante. Para usar este modo, presione la tecla **Convection (Convección)**, luego seleccione **Convection Bake (Horneado por Convección)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. Siempre realice el precalentamiento al usar este modo.

Dorar por Convección (superior sólo en modelos de horno doble)

El modo Convection Roast (Dorado por Convección) está pensado para dorar cortes enteros de carne en un solo estante. Este modo utiliza el calor de los elementos inferior, superior y trasero, junto con el movimiento del ventilador por convección, a fin de mejorar el dorado y reducir el tiempo de cocción. No es necesario convertir la temperatura. Cuando use este modo, o si usa la sonda, controle la comida antes que el tiempo sugerido en la receta. Para usar este modo, presione la tecla **Convection (Convección)**, luego seleccione **Convection Roast (Asado por Convección)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento 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, en cavidades simples e inferiores.**

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida. Coloque las comidas más cerca del elemento para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y las comidas cuyo interior debe ser cocinado deberían ser asadas en un estante en una posición alejada del usado para asar, o usando las funciones Broil Lo (Asar Bajo).

Asar Alto

El modo Broil Hi (Asar Alto) usa calor intenso del elemento superior para soasar las comidas. Use la función Broil Hi (Asado Alto) para cortes más delgados de carne y/o comidas que prefiera que quedan menos cocinadas en su interior. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)**, luego seleccione **Hi Broil (Asado Alto)** y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Asar Bajo

El modo Broil Lo (Asar Bajo) usa menos calor intenso del elemento superior para cocinar la comida completamente mientras también se realiza el dorado superficial. Use la función Broil Lo (Asado Bajo) para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)**, luego seleccione **Lo Broil (Asado Bajo)** y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Leudar

El modo Proof (Leudar) está diseñado para elevar (fermentar y leudar) masas de pan. En algunos modelos, se podrá encontrar Proof (Leudar) seleccionando **Options (Opciones)**. Presione **Proof (Leudar)** y luego presione **Start (Iniciar)**. Cubra bien la masa para evitar que se seque. El pan se elevará más rápidamente que a temperatura ambiente. Se deberá observar que con los hornos de pared doble, la función para leudar no se podrá activar cuando se esté usando un modo de limpieza en el horno inferior.

Calentar

El modo Warm (Calentar) está diseñado para mantener comidas calientes hasta durante 3 horas. En algunos modelos, se podrá encontrar Warm (Calentar) seleccionando **Options (Opciones)**. Presione **Warm (Calentar)** y luego presione **Start (Iniciar)**. Cubra las comidas que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellas comidas que deberían quedar crocantes. 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.

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.

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 o en 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

La sonda de temperatura sólo puede ser usada con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).

Para usar la sonda con precalentamiento:

1. Configure el modo de cocción deseado (**Hornear**, **Hornear por Convección**, o **Dorar por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada con las teclas numéricas.
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. Cuando la sonda esté conectada, la pantalla le indicará que ingrese la temperatura deseada para la comida. La temperatura interna máxima de la comida que se puede configurar es 200° F..

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. Encontrará la salida de la sonda en el horno superior.
3. Presione la tecla del modo de cocción deseado (**Horneado Tradicional**, **Hornear por Convección**, o **Dorar por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada con las teclas numéricas. Presione **Options (Opciones)** y seleccione **Probe (Sonda)** y luego siga las instrucciones en pantalla para ingresar la temperatura deseada para la comida.

Pautas para el Cuidado de la Sonda

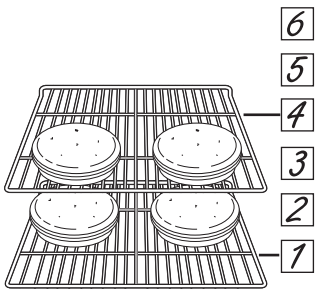
- Si se usa una sonda que no sea la provista con este producto, se podrán producir daños sobre la salida de la sonda.
- Use las manijas de la sonda al enchufar y desenchufar la misma, luego de insertar o de retirar la sonda de la carne o del tomacorriente.
- Para evitar daños sobre la sonda, no use agarraderas 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 - Horno Superior/ Simple

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA		SUGERENCIAS ADICIONALES
		27”	30”	
Productos Horneados				
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Horneado Tradicional	2 ext. o 3 planos	3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Horneado por Convección	1 ext. y 4 planos		Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Horneado Tradicional	1		Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Horneado Tradicional	2 ext. o 3 planos	3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección	1 ext. and 4 planos		Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Bife y Cerdo				
Hamburguesas	Asar Alto	5		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		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 Asado por Convección	2 ext. o 3 planos		Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave				
Pollo entero	Horneado Tradicional Asado por Convección	2 ext. o 3 planos		Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Horneado Tradicional Asado por Convección	3 ext. 2 ext. o 3 planos 2 ext. o 3 planos	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 Asado por Convección	3 ext. 2 ext. o 3 planos 2 ext. o 3 planos	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 Asado por Convección	1 o 2		Usa una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechuga de Pavo	Horneado Tradicional Asado por Convección	2 ext. o 3 planos		Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pescado	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.
Cazuelas	Horneado Tradicional	2 ext. o 3 planos	3	
Comidas Congeladas a Conveniencia				
Pizza en un estante simple	Horneado Tradicional	2 ext. o 3 planos	3	Use utensilios brillantes.
Pizza en estantes múltiples	Horneado por Convección	1 ext. o 4 planos		Use utensilios brillantes.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Horneado por Convección Horneado Tradicional	2 ext. o 3 planos		Use utensilios brillantes.
	Fritura con Aire (en hornos simples y superiores únicamente)		4 planos	Use un utensilio oscuro o una bandeja de galletas
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección	1 ext. o 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 tortas con capas a la vez, use los estantes 1 y 4. 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. Las recomendaciones de temperatura mínima segura para los alimentos son proporcionadas por el USDA y la FDA. Utilice un termómetro para alimentos para medir la temperatura de los alimentos y verifique en varios lugares.

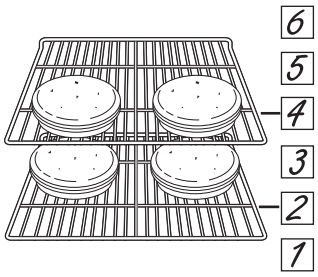


Guía de Cocción - Horno Inferior

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Horneado Tradicional	3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Horneado Tradicional	2 y 4	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Horneado Tradicional	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Horneado Tradicional	3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado Tradicional	2 y 4	Con comidas tales como galletas con azúcar, cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de lograr resultados de cocción más parejos entre los estantes.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	5	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	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	2	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Horneado Tradicional	2	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Horneado Tradicional	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	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	1 o 2	Usa una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechuga de Pavo	Horneado Tradicional	2	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pescado	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.
Cazuelas	Horneado Tradicional	3	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Horneado Tradicional	3	Use utensilios brillantes.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Horneado Tradicional	2 y 4	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 tortas con capas a la vez, use los estantes 2 y 4. 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. Las recomendaciones de temperatura mínima segura para los alimentos son proporcionadas por el USDA y la FDA. Utilice un termómetro para alimentos para medir la temperatura de los alimentos y verifique en varios lugares.



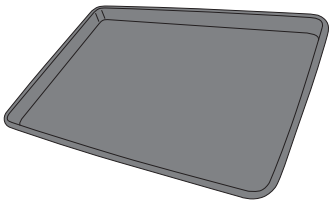
Guía de Cocción

Modo de Cocción para Freír con Aire

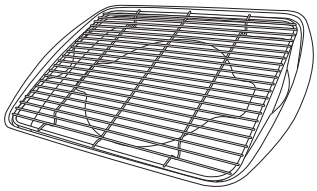
Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial por convección sin precalentamiento, diseñado para producir comidas con un exterior más crocante que en cocciones con hornos tradicionales. Seleccione Air Fry (Freír con Aire) y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione Start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

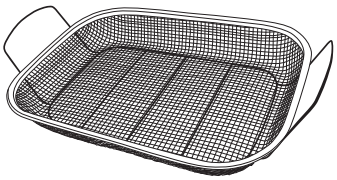
Pautas del Utensilio para Freír con Aire

- 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 4 planos 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. Para obtener mejores resultados, los alimentos no deben superponerse.
- Cocine los alimentos completamente para ayudar a proteger contra enfermedades transmitidas por los alimentos. Las recomendaciones de temperatura mínima segura para los alimentos son proporcionadas por el USDA y la FDA. Utilice un termómetro para alimentos para medir la temperatura de los alimentos y verifique en varios lugares.

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	4 planos	375-400	15-30	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes. Use utensilios brillantes.
Huesos frescos de alitas de pollo	4 planos	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	4 planos	375-400	30-55	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	4 planos	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)	4 planos	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	4 planos	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 - Interior

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte del horno.

Panel de Control

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 pula 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 (a menos que esté certificado para hornos con función de autolimpieza), limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior o 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 supeficies, 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 eliminarán el óxido superficial, el deslustre y las pequeñas imperfecciones. 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, lea las secciones de Asistencia y Accesorios, en el comienzo de este manual.

Interior del Horno

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 abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar, ni polvos limpiadores en el interior 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 supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

Modo de Limpieza con Vapor

Steam Clean está diseñado para calentar suficientemente el agua añadida en el fondo, permitiendo que alcance una temperatura que provoca que el vapor se condense sobre los residuos de alimentos. Este proceso ablanda los residuos, facilitando su eliminación.

El horno debe estar frío antes de iniciar un ciclo de Steam Clean (Limpieza a vapor). Esto permite limpiar de manera segura la grasa y los residuos del fondo del horno previamente. Además, previene el riesgo de choque térmico y agrietamiento del esmalte que podría resultar de verter agua fría sobre la superficie caliente del horno.

Para usar la función **Steam Clean (Limpieza con Vapor)** vierta una taza de agua en la parte inferior del horno. Cierre la puerta. Presione la tecla **Clean (Limpiar) dos veces** y luego presione **Start (Iniciar)**. En algunos modelos, la puerta del horno se podrá bloquear. 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 brillosos o de plata, la sonda para carne, y cualquier utensilio u otros artículos deberían ser retirados del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza automática. Cierre la puerta. Presione la tecla **Clean (Limpiar)** y se exhibirá un tiempo de limpieza automática por omisión. El tiempo de limpieza puede ser modificado en cualquier momento entre las 3:00 y las 5:00 horas, usando las teclas numéricas para ingresar un tiempo diferente y presionando **Start (Iniciar)**.

Cuidado y limpieza - Interior (Cont.)

Interior del Horno (Cont.)

Modo de Limpieza Automática (Cont.)

Si desea usar el tiempo por omisión, presione la tecla **Start (Iniciar)** inmediatamente luego de presionar la tecla **Clean (Limpiar)** 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.

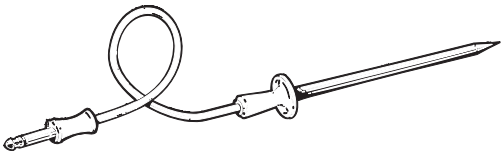
IMPORTANTE: Las emanaciones producidas por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar sus aves a otra habitación bien ventilada.

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, lea la sección de Asistencia y Accesorios en el comienzo 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.



Estantes del Horno

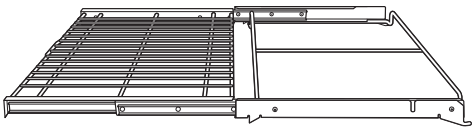
Las rejillas que se suministraron con su horno (rejillas esmaltadas oscuras, no brillantes) pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza sin dañarse.

Para limpiar manualmente las rejillas, utilice agua tibia y jabonosa. Asegúrese de no lavar los rieles deslizantes de una rejilla extensible.

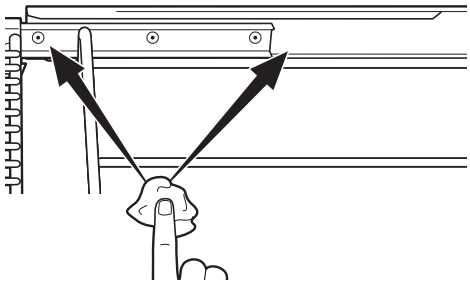
Si las rejillas se vuelven más difíciles de retirar del horno, coloque un poco de aceite vegetal en un paño suave o una toalla de papel y frote los soportes de las rejillas del horno. No aplique el aceite en el riel deslizante de una rejilla extensible.

Periódicamente, las rejillas del horno pueden necesitar ser lubricadas utilizando el lubricante suministrado con su horno. Para solicitar lubricante adicional, consulte la sección Accesorios de este manual.

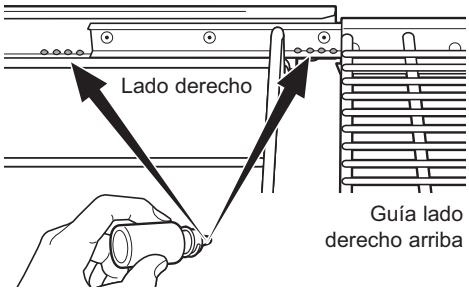
1. Retire la rejilla del horno. Consulte la sección Uso del horno: Rejillas del horno



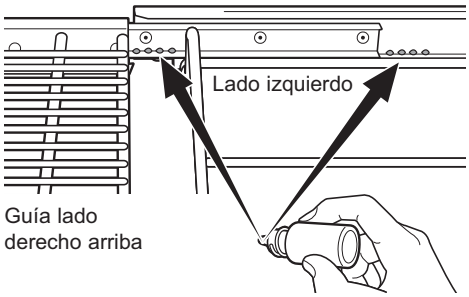
2. Extienda completamente la rejilla sobre una mesa o encimera. Puede colocar papel periódico debajo de la rejilla para facilitar la limpieza.
3. Si hay residuos en los rieles deslizantes, límpielos con una toalla de papel. NOTA: Todo lubricante que se retire debe ser reemplazado.



4. Agite el lubricante antes de abrirlo. Comenzando por el mecanismo deslizante izquierdo de la rejilla, coloque cuatro (4) pequeñas gotas de lubricante en las dos (2) guías inferiores del riel, cerca de los portadores de rodamientos.



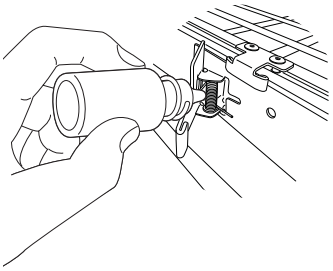
5. Repita el procedimiento para el mecanismo deslizante derecho de la rejilla.



Cuidado y limpieza - Interior

Estantes del Horno (Cont.)

6. Abra y cierre la rejilla varias veces para distribuir el lubricante.
7. Vuelva a colocar la tapa en el lubricante y agítelo nuevamente. Dé la vuelta a la rejilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6. Además, para un deslizamiento óptimo, asegúrese de añadir un par de gotas de lubricante en el soporte y el resorte de paleta que se muestran a continuación:



8. Cierre la rejilla, colóquela con el lado correcto hacia arriba e introdúzcala en el horno.
9. Repita los pasos anteriores para cada rejilla.

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.

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.

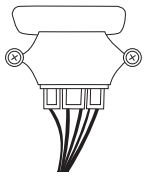
⚠PRECAUCIÓN **RIESGO DE INCENDIO:** La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

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 reemplzado con una toalla limpia o un pañuelo de papel con las clavijas hacia abajo. Aliñe 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

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

En modelos con cámara: Antes de retirar la puerta, desconecte el arnés de la cámara desenganchando el conector que se encuentra calzado sobre la parte inferior de la puerta.

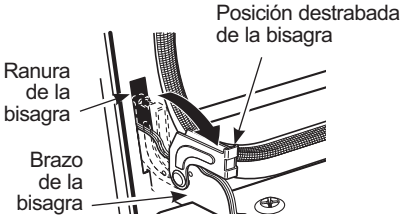


Extracción de la puerta del horno (en algunos modelos)

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. 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!**

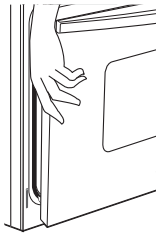


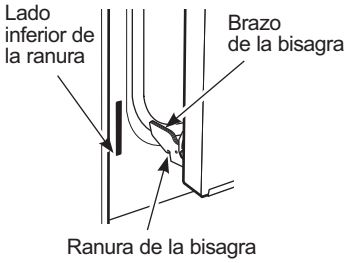
3. Coloque las manos sobre ambos lados y cierre la puerta del horno hasta la posición de remoción (aproximadamente 1”–2” [2,5 cm–5,1 cm] de la posición de cierre).
4. Levante la puerta hasta que los brazos de la bisagra hayan salido de las ranuras. **NOTA:** La puerta del horno es muy pesada. Asegúrese 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

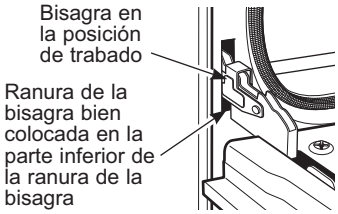
NOTA: La puerta del horno es pesada. Puede necesitar ayuda para levantar la puerta lo suficiente como para deslizarla dentro de las ranuras de la bisagra. No levante la puerta de la manija.

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. Cierre la puerta del horno.

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

¡Ahorre tiempo y dinero! Revise los cuadros en las páginas siguientes antes de llamar al servicio técnico. Consulte videos de autoayuda y preguntas frecuentes en **bodewell.com/faqs.**

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. **NOTA:** Este ajuste afecta los modos Bake (Hornear) y Convection Bake Multi (Horneado por Convección Múltiple); no afectará las funciones Convection Roast (Dorar por Convección), Broil (Asar), 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 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 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 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.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	Llame al servicio técnico.
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 la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que 🔒 se apague. 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.
🔒 parpadea en la pantalla	El ciclo de limpieza automática fue seleccionado pero la puerta no está cerrada.	Cierre la puerta del horno.
🔒 está encendido cuando desea cocinar	La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Deje que el horno se enfríe.
"F – y un número o letra" titila en la pantalla	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Permita que el horno se enfríe durante una hora. 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.
La pantalla queda en blanco	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.
	El reloj está apagado.	Consulte la sección Settings (Configuraciones).
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)..	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Settings (Configuraciones).
Corte de corriente, el reloj titila	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)** 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 800.220.6899.
	El horno no está conectado.	

Garantía limitada del horno empotrado eléctrico

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía de su electrodoméstico es provisto exclusivamente por GE Appliances, Centros de Servicio de Fábrica de la compañía Haier, o por un técnico del servicio autorizado por GE Appliances para brindar el servicio de garantía de su electrodoméstico. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **bodewell.com/schedule-repair-service**, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles. El servicio técnico que no haya sido programado o de otro modo organizado por GE Appliances no estará cubierto bajo esta garantía, incluyendo cualquier parte y/o servicios provistos.

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 **garantía limitada de un año**, GE Appliances también proveerá, **sin costo**, 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 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.
- 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.

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.

PARA CLIENTES EN EE. UU.: 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

EN CANADÁ (INCLUYENDO LA PROVINCIA DE QUÉBEC): Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos adquiridos en Canadá, incluyendo Québec, para uso doméstico dentro de Canadá, incluyendo Québec. Si el producto se encuentra en un área donde no está disponible el servicio de un Proveedor de Servicio Autorizado de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que lleve el producto a una ubicación de Servicio Autorizado de GE Appliances.

Algunas provincias, incluyendo Québec, 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 una provincia a otra, incluyendo Québec. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte en la oficina de protección al consumidor local o de su provincia.

SOLO PARA CONSUMIDORES DE QUÉBEC – AVISO SOBRE LA GARANTÍA DE DISPONIBILIDAD DE PIEZAS DE REPUESTO, SERVICIOS DE REPARACIÓN E INFORMACIÓN NECESARIA PARA LA REPARACIÓN O MANTENIMIENTO (ART. 39 DE LA LEY DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR): Se le informa que MC Commercial Inc. (“MC Commercial”) no garantiza, en el sentido del artículo 39 de la Ley de Protección al Consumidor, CQLR, c. P-40.1 y de los artículos 79.18 a 79.20 del Reglamento relativo a la aplicación de la Ley de Protección al Consumidor, CQLR, c P-40.1, r. 3, la disponibilidad de piezas de repuesto, servicios de reparación o la información necesaria para el mantenimiento o reparación de bienes fabricados, importados, publicitados o vendidos por MC Commercial.

Tenga en cuenta que MC Commercial Inc. continúa ofreciendo la garantía limitada del fabricante según lo indicado en el Manual del Propietario o Guía Rápida, y que esta garantía limitada es distinta de la garantía legal de disponibilidad prevista en el artículo 39 de la Ley de Protección al Consumidor.

Garante: MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

GARANTÍAS EXTENDIDAS: Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede adquirirla en línea en cualquier momento en

bodewellcareplan.com

o comunicarse al 866-884-5646 durante el horario de atención comercial. El Servicio de GE Appliances seguirá estando disponible después de que su garantía caduque. En Canadá: comuníquese con su proveedor local de garantía extendida.

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
- Estante Deslizable de 27”
- Estante Deslizable de 30”
- Elementos del horno
- Lámparas de luz

Suministros de Limpieza

- Limpiadores de Acero Inoxidable
- Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable
- Lubricante***

*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”.
***Para uso con estantes deslizables.

Soporte para el Consumidor

En los Estados Unidos – Visítenos en **GEAppliances.com** o llame al 800.626.2005

En Canadá – Visítenos en **GEAppliances.ca** o llame al 877.994.5366

Encuentre información de soporte para propietarios en nuestro sitio web**:**

- **Información**
- **Registre el electrodoméstico**
- **Programe el servicio a través de Bodewell**
- **Compre repuestos, accesorios o garantías extendidas**
- **Conecte su electrodoméstico** – 800.220.6899

Si usted no está satisfecho con el servicio, contáctenos en nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número de teléfono, o escriba a**:**

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

En Canadá - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

GEAppliances.com

GEAppliances.ca

PFAS

© 2026 GE Appliances, a Haier company