



Self-Cleaning, Electric Convection

Built-In Oven

Safety Instructions 2-4

Operating Instructions

Baking 9

Broiling 14, 15

Control Lockout 23

Controls 5

Convection 16-21

Cook and Hold Option 31

Dehydrate Option 31

Delay Start Option 32

Favorite Recipes 22

Help 33

Kitchen Timer 23

Options-Settings 34-38

 Auto Recipe™ Conversion 36

 Clock 34

 Clock Blackout 35

 Default 38

 Display Color 36

 Fahrenheit or Celsius Temperature Selection 35

 Kitchen Timer Signal 38

 Language 36

 Sound On/Off 37

 Sound Volume 37

 Thermostat 34

 Timer Signal 38

 12-Hour Shut-Off 35

Oven 6-8

Probe 12, 13, 19

Proofing 27

Racks 6, 7

Roasting 9

Sabbath Option 33

Self-Cleaning Oven 24-26

Timed Baking and Roasting 10, 11

Timed Convection Baking and Roasting 20, 21

Two Temps Option 30

Warming 28, 29

Care and Cleaning

Aluminum Foil 2, 4, 8

Control Panel 39

Light Bulb 39

Oven Door 40

Probe 40

Racks 41

Removing Packaging Tape 39

Stainless Steel Surfaces 39

Troubleshooting Tips 42-44

Accessories 45

Consumer Support

Consumer Support back cover

Warranty 46

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label on the front of the oven behind the oven door on single oven models, or the front of the lower oven behind the oven door on double oven models.

Owner's Manual

PT920-30" Single Wall Oven
PT960-30" Double Wall Oven

Four encastré à convection électrique

Manuel d'utilisation

PT920-Four à encastré simple de 30 po
PT960-Four à encastré double de 30 po
La section française commence à la page 47

Horno empotrado a convección eléctrico

Manual del propietario

PT920-Horno simple de pared de 30"
PT960-Horno doble de pared de 30"
La sección en español empieza en la página 93

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ 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 IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN
Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in or near an oven, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or near the oven may ignite.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces, causing severe burns.

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

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

⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Pulling out the standard racks to their stop-locks or the extension rack to its fully open position is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Keep the oven vent unobstructed.
- 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.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS (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.

- Before self-cleaning the oven, remove shiny silver colored oven racks (on some models), the probe, any aluminum foil, and any broiler pan, grid, and other cookware. Only porcelain coated oven racks may be left in the oven.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

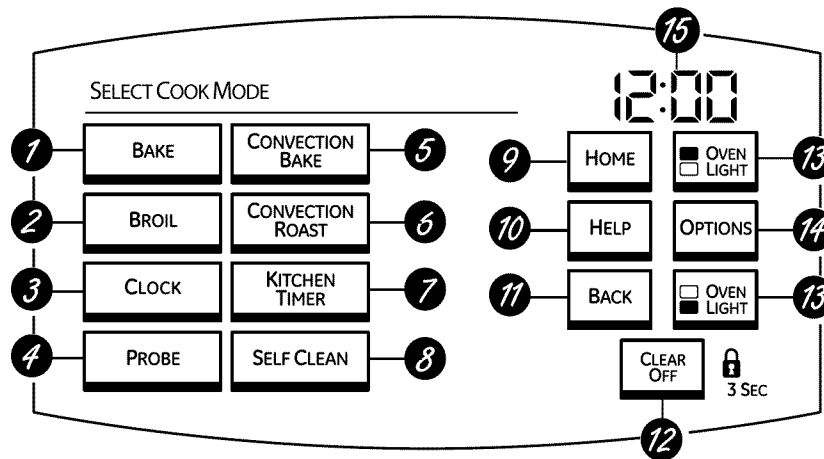
Introduction to the oven controls.

(Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.)

GEAppliances.com

Touch Screen

Touch the graphics on the interactive display to use the oven features.



Double oven control shown.

NOTE: If the oven is inactive for 10 minutes, the Touch Screen will go into standby mode, and the screen will be dark. Touch the Touch Screen or any pad to “wake up” the display. The Display may also “wake up” when it senses you (your hand) approaching the Touch Screen. The display is sensitive and may “wake up” when lights are turned on or due to the movement of nearby people or objects. The Display should return to its standby mode after 10 minutes if no further interaction occurs.

Touch Screen

- 1** **BAKE**
Touch to select the bake function.
- 2** **BROIL**
Touch to select the broil function (*HIGH BROIL* or *LOW BROIL*) or the *BROIL GUIDE*.
- 3** **CLOCK**
Touch to set the clock.
- 4** **PROBE**
Touch when using the probe to cook food.
- 5** **CONVECTION BRAKE**
Touch to select baking with the convection function.
- 6** **CONVECTION ROAST**
Touch to select roasting with the convection function.
- 7** **KITCHEN TIMER**
Touch to select the timer feature.
- 8** **SELF CLEAN**
Touch to select the self-cleaning function. See the Using the self-cleaning oven section.

Touch Pads

- 9** **HOME Pad**
Touch to return to the “SELECT COOK MODE” (Home) Screen. This does not cancel any cooking or self-clean settings.

- 10** **HELP Pad**
Touch this pad to find out more about your oven’s features.
- 11** **BACK Pad**
Touch to return to the previous screen.
- 12** **CLEAR/OFF Pad**
Touch to cancel ALL oven operations except the clock and timer.
- 13** **OVEN LIGHT On/Off Pad(s)**
Touch to turn the oven light(s) on or off.
- 14** **OPTIONS Pad**
Touch to select *TWO TEMPS*, *DELAY START*, *PROOF*, *DEHYDRATE*, *WARM*, *COOK & HOLD*, *SABBATH* or *SETTINGS*.

Display

- 15** **Display**
Shows the time of day.

Error Codes

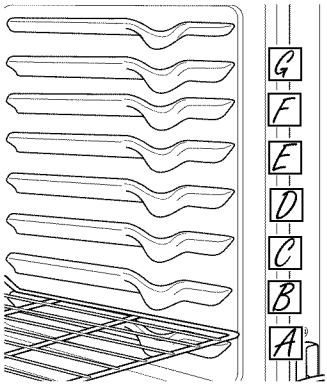
If “F-” and a number or letter flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. Touch the **CLEAR/OFF** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.

If there has been a power outage:

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.

The time of day will flash in the display when there has been a power outage.

Using the oven.



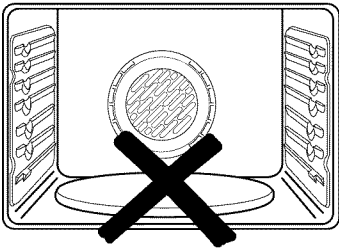
Before you begin...

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

The racks are designed so that when placed correctly in the oven on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

NOTE: The oven has 7 rack positions.

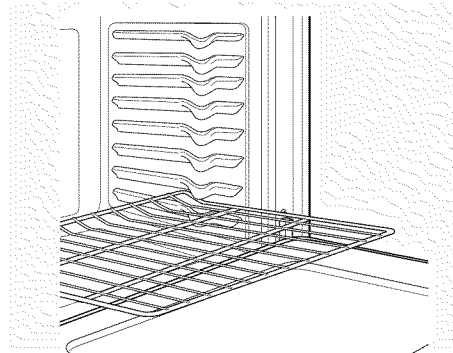
⚠ CAUTION: Never place cooking utensils, pizza stone, or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.



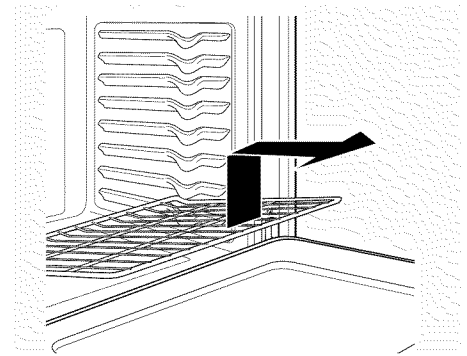
Never place cooking utensils, pizza stone, or any other items on the oven floor.

Standard Racks

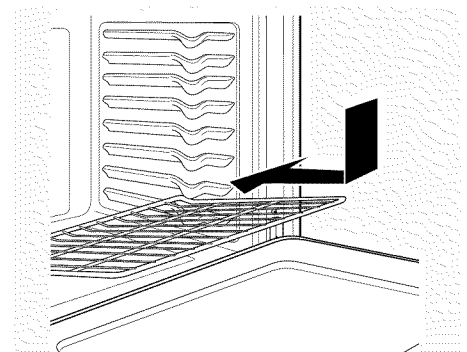
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.



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.



Extension Rack

When placing and removing cookware, always pull the rack out by its upper front rail to its fully open position.

NOTE: Do not extend the rack quickly. Food may slide off the front of the rack.

To remove the rack:

- 1 Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
- 2 Firmly grasp the rack handle and pull towards you. The rack will stop when the curved end of the rack hits the oven bump.
- 3 Tilt the front end up and pull it out.

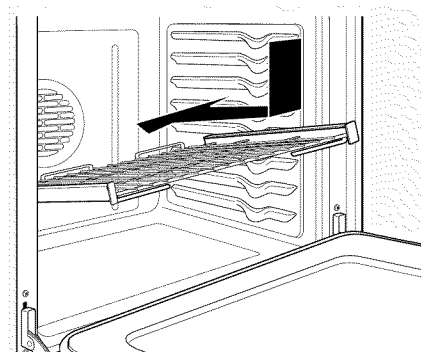
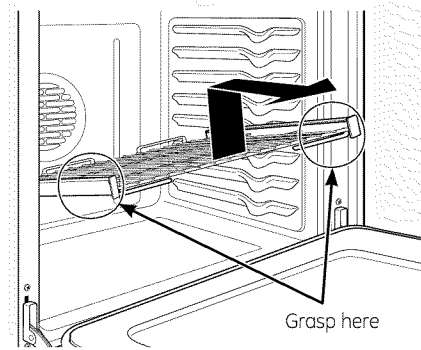
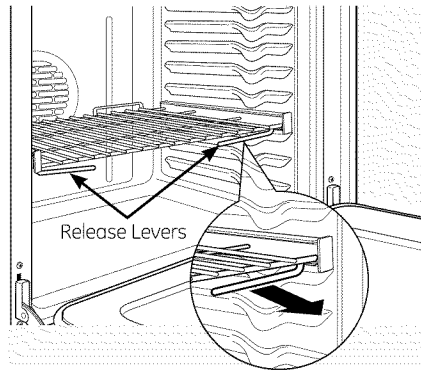
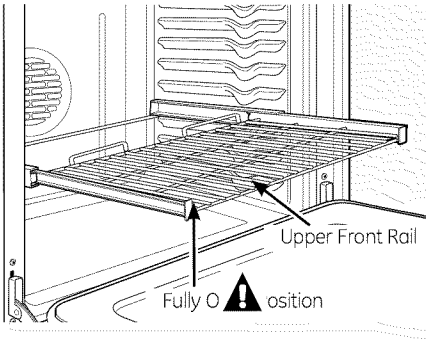
NOTE: When handling the extension rack, do not allow the sliding portion to fall open. This can damage the slides.

To replace the rack:

- 1 Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack.
- 2 Place the curved end of the rack onto the desired rack position. Tilt up the front of the rack and push it in as far as it will go.

⚠ CAUTION: Never use the rack when its frame is not fully inserted in the oven and locked into position.

- When the rack is properly installed and locked into position, the locking side paddles on the rack frame will click-lock into place on the oven supports. If the side paddles did not click-lock into position, repeat the steps above and make sure the side paddles have been correctly cleaned and lubricated. See Extension Rack in the Care and cleaning section.
- Do not place the extension rack in the highest position in the oven.



Using the oven.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil to line oven bottoms. The foil will trap heat below, and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the oven bottom. Damage from improper use of aluminum foil 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.

Baking Pan/Sheets

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan determines the amount of browning that will occur.

- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of pan or sheet.

- Dark, rough or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.

- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, the temperature may need to be reduced by 25°F.

Preheating and Pan Placement

Allow the oven to preheat before placing food in the oven. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

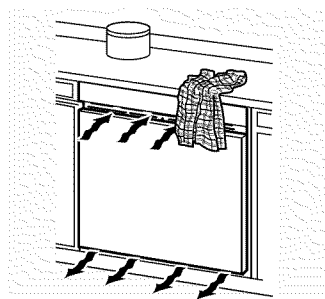
To preheat, set the oven at the correct temperature. The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10-15 minutes. The screen will show the set temperature.

When the control signals, foods should be placed in the oven.

Baking and roasting results will be better if the rack is positioned so that food is centered in the oven cavity as much as possible. Angel food cake is the exception and should be placed on the bottom oven rack (Rack A). Follow package directions on prepackaged and frozen foods for pan placement.

Pans should not touch each other or the walls of the oven. Leave approximately 1-1/2" between pans and place the pans approximately 1-1/2" from the oven walls. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other.

Please note that extension racks position food higher in the oven. An extension rack should be placed one position lower than a flat rack would be so the food is in the same location.

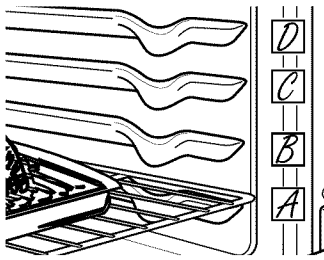


Oven Airflow

An internal cooling fan operates during all oven modes. The warm air from inside the oven will be exhausted out through vents located at the bottom of the oven door.

Intake air will be pulled into the oven through vents located between the door and the control panel.

Do not allow this airflow to be obstructed by blocking the vents at the bottom of the door, or at the top of the door by draping kitchen towels over the front of the oven in undercounter applications.



How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Touch **BAKE**.
- 2 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 4 Touch **ENTER**.
- 5 Touch **START**.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10-15 minutes. The screen will show the set temperature.

When the control signals, foods should be placed in the oven.

For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

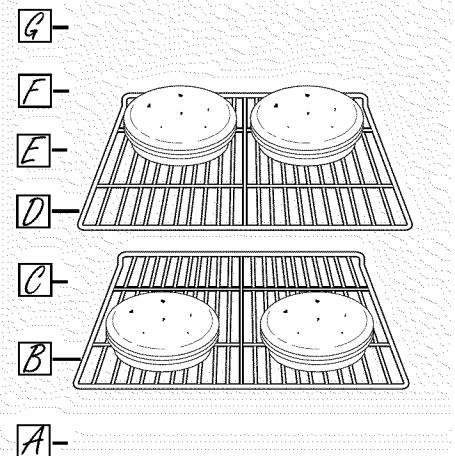
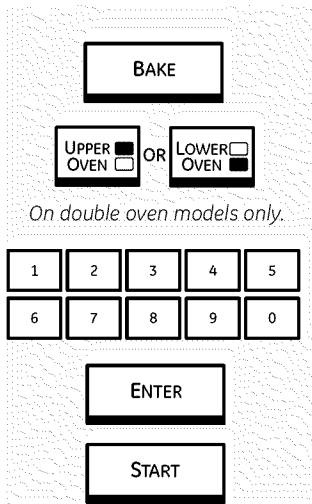
The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP**.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL**.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen timer* section.

- 6 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 7 Touch **CANCEL** when cooking is complete.

If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack B and two layers on rack D. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.



NOTE: A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

The Type of Margarine Will Affect Baking Performance!

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

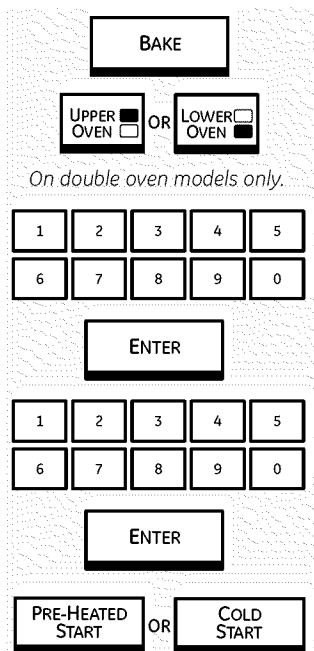
Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high-moisture content of these spreads affect the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Timed baking and roasting.

On double oven models, you can use timed baking in one oven while using self-clean in the other; you can also use timed baking in both ovens at the same time.

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch **BAKE**.
- 2 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 4 Touch **ENTER**.
- 5 Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
- 6 Touch **ENTER**.
- 7 Two immediate start and automatic stop cooking options are available:
 - **PRE-HEATED START** – Touch to preheat the oven.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10-15 minutes. The screen will show the set temperature.

When the control signals, place food in the oven.

The timed cook will not start until the oven is preheated and **START** is touched.

- **COLD START** – Touch to start the oven immediately and cook food without preheating. The convection fan will turn on. The cook time will start immediately.

The oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and hold option* section.

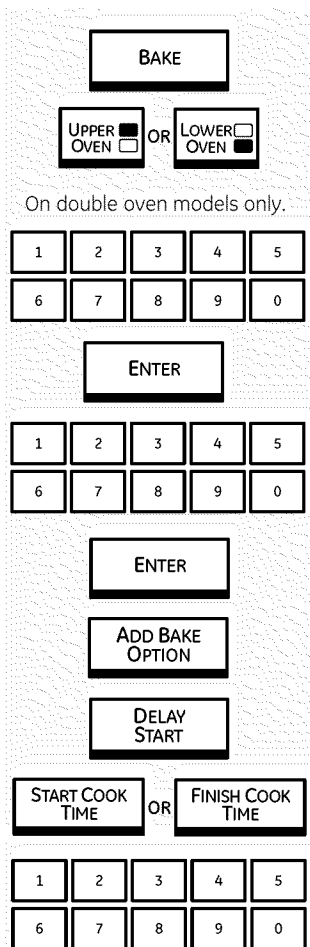
For double oven models only, to set the second oven select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen timer* section.

After cooking is complete the oven will signal and “MORE TIME” will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch **MORE TIME** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically. See also the *Delay start option* section.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch **BAKE**.
- 2 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 4 Touch **ENTER**.
- 5 Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
- 6 Touch **ENTER**.
- 7 Touch **ADD BAKE OPTION**.
- 8 Touch **DELAY START**.
- 9 Two delay start time setting options are available:
 - **START COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the time of day that you want cooking to start. Touch **ENTER**.
 - **FINISH COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the time of day that you want cooking to end. Touch **ENTER**. For example, if your cooking time is 2 hours and you want to serve dinner at 5:00pm, then enter 5, 0, 0 and **PM** and the oven will start at 3:00pm.

For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

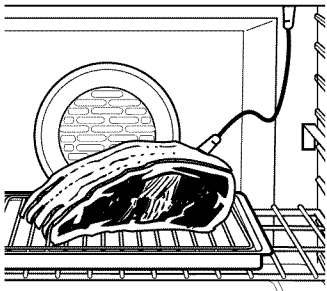
The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen Timer* section.

When the delayed start time is reached, the oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and hold option* section.

After cooking is complete, the oven will signal and "MORE TIME" will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch **MORE TIME** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.

Using the probe.

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of roasting by cooking foods to the exact doneness you want.

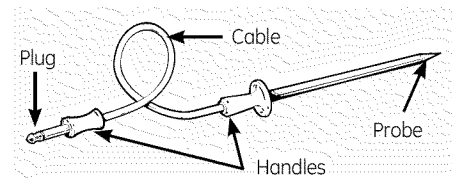


The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

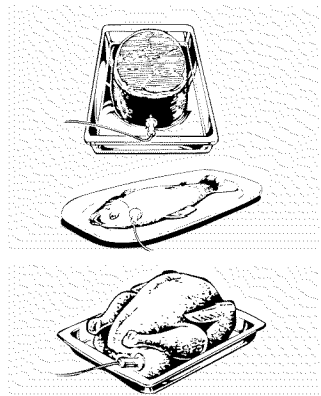
Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.

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.



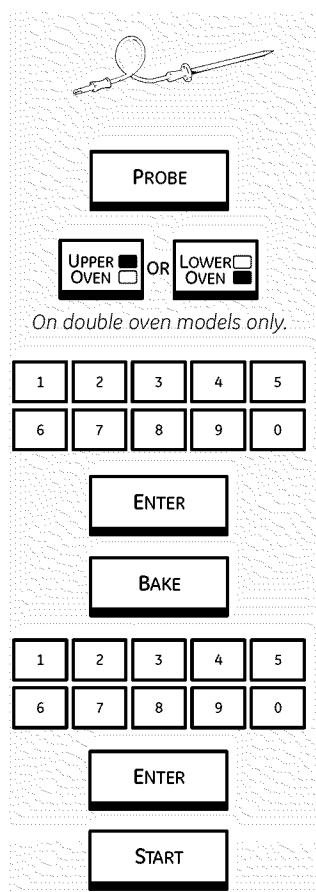
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.



After preparing the food, follow these directions for proper probe placement:

- The tip of the probe should rest in the center of the food and should not touch bone, fat or gristle.
- For roasts with no bone – insert the probe into the meatiest part of the roast.
- For bone-in ham or lamb – insert the probe into the center of the lowest, largest muscle or joint.
- For meat loaf or casseroles – insert the probe into the center of the food so that as much as possible of the metal shaft is covered.

- For fish – insert the probe from just above the gill into the meatiest area parallel to the backbone.
- For a whole turkey – insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg.
- For a turkey breast – insert the probe into the meatiest part of the breast meat.



How to Set the Oven For Roasting When Using the Probe

- 1 Insert the probe into the food. See the Using the probe section.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Touch **PROBE**.
- 4 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 5 Touch the numbers to set the desired internal food or meat temperature. (The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F.)
- 6 Touch **ENTER**.
- 7 Touch **BAKE**.
- 8 Touch the numbers to set the desired oven temperature.
- 9 Touch **ENTER**.
The screen will prompt if the probe is inserted into the outlet and you have not set a probe temperature and touched **ENTER**.
- 10 Touch **START**.

The oven will turn on immediately and stay on until the oven is turned off.

The convection fan will turn on (after a short delay) and 100°F will appear in the screen. (The temperature display will start to change once the internal temperature of the meat reaches 100°F.)

After the internal temperature of the meat reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

- 11 When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the **CLEAR/OFF** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

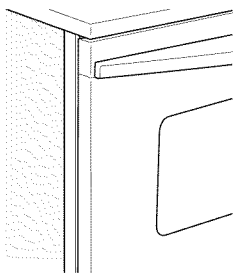
The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the Kitchen timer section.

CAUTION: To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.

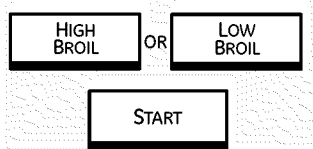
■ If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the screen will prompt until the probe is removed from the oven.

■ You can use the timer even though you cannot use timed oven operations.

Broiling.



Close the door. Always broil with the door closed.



If your oven is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven rack one position higher.

How to Set the Oven for Broiling

Close the door. Always broil with the door closed.

- 1 Touch **BROIL**.
- 2 Place the food on a broiler grid in a broiler pan.
- 3 **For double oven models only,** touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 4 Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide*.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference for doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

- 5 Touch **HIGH BROIL** or **LOW BROIL**.
- 6 Touch **START**.

NOTE: A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

The broiler performs best when preheated for 2 to 3 minutes for most broiling. However, foods that cook quickly, such as thin strips of meat or fish may require a short preheating period of 5 to 6 minutes to allow the food surface to brown in the same time the food takes to be cooked throughout.

Turn the food only once during broiling.

NOTE: Broil will not work if the temperature probe is plugged in. Never leave your probe inside the oven during a broil cycle.

To set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP**.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL**.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the Kitchen timer section.

- 7 When broiling is finished, touch **CANCEL**.

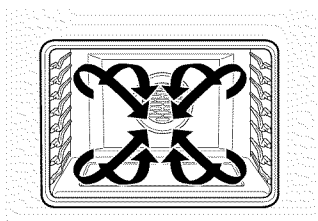
Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference for doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

Food	Doneness	Type or Thickness	Broil Setting	Rack Position	Comments
Beef	Rare (140°F)	Steaks - 1" thick	Hi	4 or 5 (D or E)	Steaks less than 1" thick are difficult to cook rare. They cook before browning.
	Medium (160°F)	Steaks - 3/4" to 1" thick	Hi	4 or 5 (D or E)	
	Well Done (170°F)	Steaks - 3/4" to 1" thick	Hi	4 or 5 (D or E)	To avoid curling, slash fat at 1" intervals.
		Ground Beef Patties - 1/2" to 3/4" thick	Hi	6 (F)	
Chicken		Breast, boneless	Lo	4 or 5 (D or E)	Broil skin-side down first.
		Breast, bone-in	Lo	4 or 5 (D or E)	
Fish Fillets		1/2" to 1" thick	Hi	6 (F)	Handle and turn very carefully.
			Lo	6 (F)	
Pork Chops	Well Done (170°F)	3/4" thick	Hi	4 (D)	To avoid curling, slash fat at 1" intervals.
Lamb Chops		1-1/4" to 1-1/2" thick	Lo Broil	5 (E)	

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

Using the convection oven.



Convection Bake

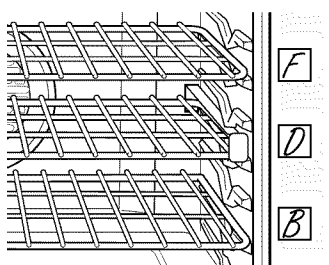
NOTE: The convection fan will cycle on and off while cooking to best distribute hot air in the oven.

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food.

This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are more evenly cooked and browned—often in less time with convection heat.

- Ideal for evenly browned baked foods cooked on multiple racks.
- Good for large quantities of baked foods.
- Good results with cookies, biscuits, muffins, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls and bread.



Multi-rack position

Multi-Rack Convection Baking

When convection baking with only 1 rack, follow the rack positions recommended in the Using the oven section.

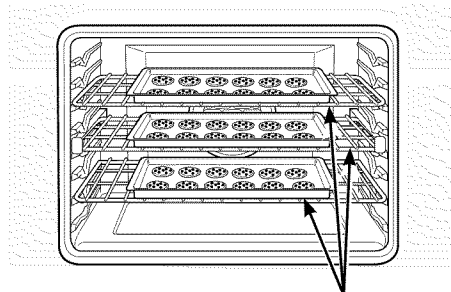
Because heated air is circulated throughout the oven, foods can be successfully baked using multiple racks.

Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results with multi-rack baking.

For two-rack baking, place one rack in the third (C) rack position. Place the other rack in the fifth (E) rack position.

When baking on 3 racks, place one rack in the second (B) position, one in the fourth (D) position and one in the sixth (F) position.

For best results when baking multiple racks of cookies in Multi-Rack Convection Bake mode, line up the front of the cookie sheets with the front edge of the racks.



Cookie sheets lined up at the front edge of the oven racks

Please note that extension racks position food higher in the oven. An extension rack should be placed one position lower than a flat rack would be so the food is in the same location.

Adapting Recipes...

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When convection baking, reduce baking temperature by 25°F or activate the Auto Recipe™ Conversion feature. See Auto Recipe™ Conversion in the Options-Settings section.

Convection Roast

■ *Good for large tender cuts of meat, uncovered.*

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

When you are convection roasting, it is important that you use a broiler pan and grid for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease splatters.

When baking cookies, you will get the best results if you use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides.

Cookware for Convection Cooking

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them, and be sure the pans do not touch the walls of the oven.

Paper and Plastic

Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F can also be used.

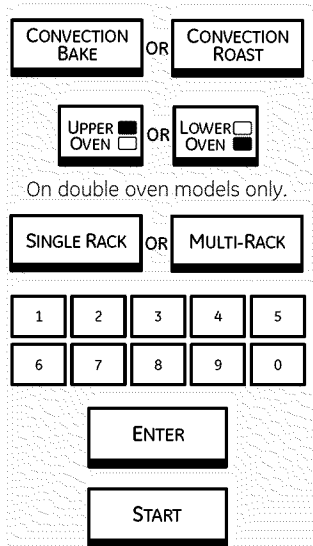
Metal and Glass

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

- *Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.*
- *Glass or ceramic pans cook more slowly.*

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

Convection baking and roasting.



How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting

- 1 Touch **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST**.
- 2 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Two rack options are available:
 - **SINGLE RACK** – Touch for cooking food items on only one rack in convection bake.
 - **MULTI-RACK** – Touch for cooking food items on more than one rack (i.e. 2 or 3 racks) at the same time in Convection Bake. See the *Multi-Rack Convection Baking* section for more information.
- 4 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 5 Touch **ENTER**.
- 6 Touch **START**.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 - 15 minutes. The screen will show the set temperature.

When the control signals, foods should be placed in the oven.

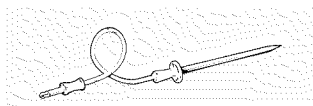
For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

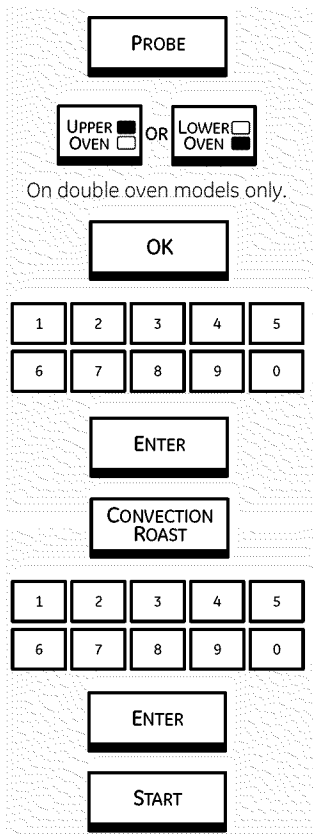
The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen timer* section.

After cooking is complete, the oven will signal and "MORE TIME" will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch **MORE TIME** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear.



For best results when roasting large turkeys and roasts, we recommend using the probe included in the convection oven.



To change the oven temperature during the Convection Roast cycle, touch **CONVECTION ROAST** and then touch the numbers to set the new desired temperature.

How to Set the Oven for Convection Roasting when Using the Probe

- 1 Place the rack in the lowest position (A). Insert the probe into the meat. See the *Using the probe* section.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Touch **PROBE**.
- 4 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 5 Touch **OK**.
- 6 Touch the numbers to set the desired internal meat temperature. (The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F.)
- 7 Touch **ENTER**.
- 8 Touch **CONVECTION ROAST**.
- 9 Touch the numbers to set the desired oven temperature.
- 10 Touch **ENTER**.
- 11 Touch **START**.

The oven will turn on immediately and stay on until the oven is turned off.

The convection fan will turn on (after a short delay) and 100°F will appear in the screen. (The temperature display will start to change once the internal temperature of the meat reaches 100°F.)

After the internal temperature of the meat reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

- 12 When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the **CLEAR/OFF** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

CAUTION: To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.

NOTE:

- If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the screen will prompt until the probe is removed from the oven.
- You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.
- You can use the timer even though you cannot use timed oven operations.
- You will not be able to use the probe in the oven during timed oven operations. This is because, with the probe, you are cooking by temperature rather than time.

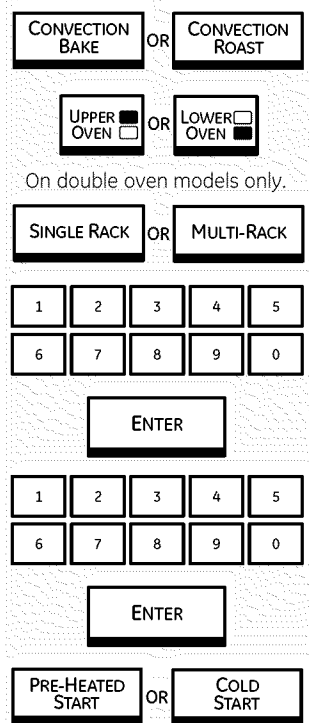
Meat		Doneness	Oven Temp.	Internal Tamale.
Beef	Rib Roast (4 to 8 lbs.) Bone-In and Boneless	Med. Rare Medium	325°F 325°F	145°F 160°F
	Tenderloin Roast (2 to 6 lbs.)	Med. Rare	425°F	145°F
Lamb	Leg (4 to 9 lbs.) Bone-in and Boneless	Medium	325°F	160°F
Pork	Loin Roast (3 to 5 lbs.) Bone-in and Boneless	Medium	325°F	160°F
Poultry	Whole Chicken (5 to 7 lbs.)		350°F	170°F
	Turkey, Whole* Unstuffed (10 to 16 lbs.) Unstuffed (18 to 24 lbs.)		325°F 325°F	170°F-180°F 170°F-180°F
	Turkey Breast (4 to 8 lbs.)		325°F	170°F

*Stuffed birds generally require 30-45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent the skin from over browning and getting too dry.

Timed convection baking and roasting.

On double oven models, you can use timed baking in one oven while using self-clean in the other; you can also use timed baking in both ovens at the same time.

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch CONVECTION BAKE or CONVECTION ROAST.
- 2 For double oven models only, touch UPPER OVEN or LOWER OVEN to select the desired oven.
- 3 Two rack options are available:
 - SINGLE RACK – Touch for cooking food items on only one rack in convection bake.
 - MULTI-RACK – Touch for cooking food items on more than one rack (i.e. 2 or 3 racks) at the same time in Convection Bake. See the Multi-Rack Convection Baking section for more information.
- 4 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 5 Touch ENTER.
- 6 Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
- 7 Touch ENTER.
- 8 Two immediate start and automatic stop cooking options are available:
 - PRE-HEATED START – Touch to preheat the oven.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 to 15 minutes. The screen will show the set temperature.

The timed cook will not start until the oven is preheated and START is touched.

When the control signals, foods should be placed in the oven.
 - COLD START – Touch to start the oven immediately and cook food without preheating. The convection fan will turn on. The cook time will start immediately.

The oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and hold option* section.

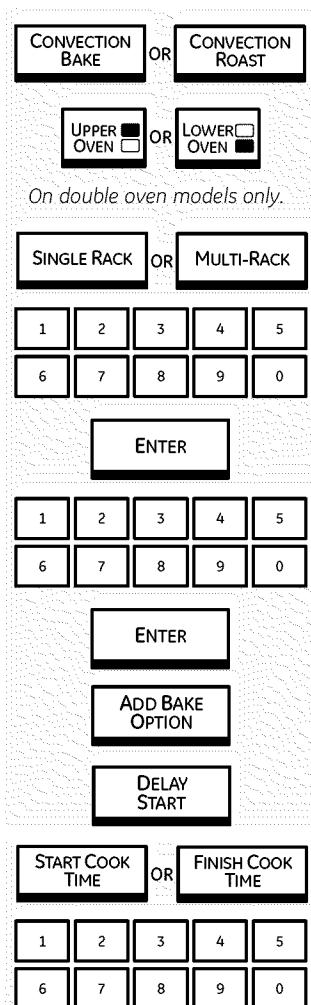
For double oven models only, to set the second oven select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen timer* section.

After cooking is complete, the oven will signal and "MORE TIME" will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch **MORE TIME** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically. See also the *Delay start option* section.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST**.
- 2 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Two rack options are available:
 - **SINGLE RACK** – Touch for cooking food items on only one rack in convection bake.
 - **MULTI-RACK** – Touch for cooking food items on more than one rack (i.e. 2 or 3 racks) at the same time in *Convection Bake*. See the *Multi-Rack Convection Baking* section for more information.
- 4 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 5 Touch **ENTER**.
- 6 Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
- 7 Touch **ENTER**.
- 8 Touch **ADD BAKE OPTION**.
- 9 Touch **DELAY START**.
- 10 Two delay start time setting options are available:
 - **START COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the time of day that you want cooking to start. Touch **ENTER**.
 - **FINISH COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the time of day that you want cooking to end. Touch **ENTER**. For example, if your cooking time is 2 hours and you want to serve dinner at 5:00 pm, then enter **5, 0, 0** and **PM** and the oven will start at 3:00 pm.

For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

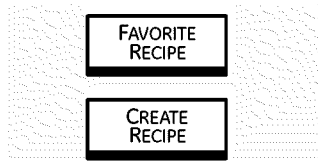
The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen timer* section.

When the delayed start time is reached, the oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and hold option* section.

After cooking is complete, the oven will signal and "MORE TIME" will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch **MORE TIME** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.

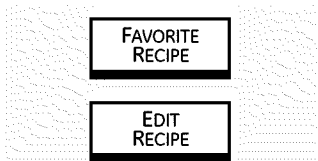
Favorite recipes

Your control will allow you to create (save), edit, use or delete a favorite recipe.



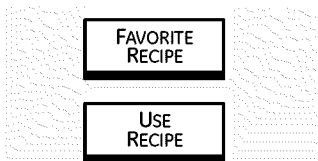
Create a Recipe

- 1 Touch **FAVORITE RECIPE**.
- 2 Touch **CREATE RECIPE**.
- 3 Touch the letters to create a name for the recipe. Touch **NUM** to add a number. Touch **SPACE** to add a space between letters or numbers. Touch **BACK** to erase a number or letter as needed. Touch **DONE** to save the name.
- 4 Touch **BAKE, BROIL, CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** to select the cooking mode.
- 5 Touch the numbers to set the temperature.
- 6 Touch **ENTER**.
- 7 Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
- 8 Touch **ENTER**.
- 9 Touch **ADD PRE-HEAT OPTION** to set preheating or **CONTINUE** to review the set recipe.
- 10 Touch **SAVE AND CREATE NEW** to save the recipe in memory but not use it at this time. Touch **SAVE AND COOK NOW** to save the recipe in memory and also proceed to cook now. Touch **CANCEL** to delete the recipe.



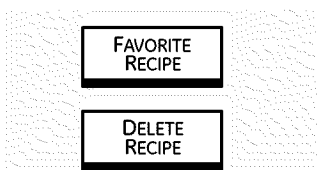
Edit a Saved Recipe

- 1 Touch **FAVORITE RECIPE**.
- 2 Touch **EDIT RECIPE**.
- 3 Touch **▲** or **▼** to highlight the recipe you want to edit.
- 4 Touch **ENTER**.
- 5 Touch **▲** or **▼** to select the setting you want to edit.
- 6 Touch **EDIT** and change the setting.
- 7 Touch **DONE**.
- 8 Touch **SAVE** or **SAVE AND COOK NOW**.



Use a Saved Recipe

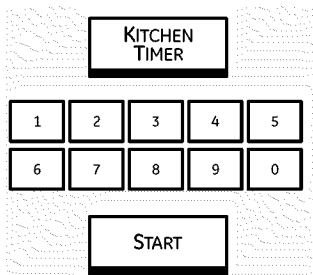
- 1 Touch **FAVORITE RECIPE**.
- 2 Touch **USE RECIPE**.
- 3 Touch **▲** or **▼** to select the recipe you want to use.
- 4 Touch **ENTER**.
- 5 Touch **START**.
- 6 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.



Delete a Saved Recipe

- 1 Touch **FAVORITE RECIPE**.
- 2 Touch **DELETE RECIPE**.
- 3 Touch **▲** or **▼** to select the recipe you want to delete.
- 4 Touch **ENTER**.
- 5 Touch **DELETE**.
- 6 Touch **YES**.

Kitchen timer and control lockout.



The **KITCHEN TIMER** can be set from 1 minute to 24 hours.

This timer does not control oven operations.

To Set the Kitchen Timer

- 1 Touch **KITCHEN TIMER**.
- 2 For double wall oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the timer for the desired oven.
- 3 Touch the numbers until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, touch 2, 4 and 5 in that order.
- 4 Touch **START**.

If the set time or the remaining time is greater than or equal to one hour, the screen will show hours and minutes [HH: MM]. The letters “H” and “M” will appear to indicate that the time is in hours and minutes. (If one or more hours was set, the screen will not start to show the time counting down until one minute has passed.)

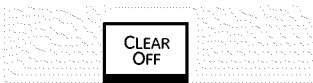
If the set time or the remaining time is less than one hour, the screen will show minutes and seconds [MM : SS]. The letters “M” and “S” will appear to indicate that the time is in minutes and seconds.

- 5 When the timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until **KITCHEN TIMER** is touched.

The tone can be canceled by following the steps in the *Options–Settings* section under Sound/Volume.

To cancel the KITCHEN TIMER(s), touch **PUSH TO CANCEL TIMER**.

To reset the KITCHEN TIMER(s), touch **PUSH TO CANCEL TIMER** and set a new time.



Control Lockout

Your control will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when touched.

NOTE: On double oven models, this activates the feature for both ovens.

To lock/unlock the controls:

- 1 Touch the **CLEAR/OFF** pad for 3 seconds, until the screen shows **CONTROL LOCKED OUT**.
- 2 To unlock the control, touch the **CLEAR/OFF** pad for 3 seconds, until the home screen appears.

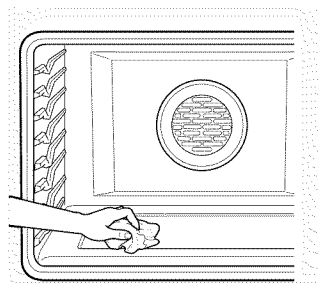
When this feature is on and the touch pads are touched, the control will beep and the display will show **CONTROL LOCKED OUT**.

NOTES:

- The control lockout mode affects all controls except for the **CLEAR/OFF** pad. No other touch pad will work when this feature is activated.
- The adjustment will be retained in memory after a power failure.

Using the self-cleaning oven.

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



Wipe up heavy soil on the oven bottom. (appearance may vary)

Before a Clean Cycle

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

⚠ WARNING FIRE HAZARD: Wipe grease and heavy soil from the oven bottom before self-cleaning. Failure to do so may result in an oven fire.

Remove any broiler pan, broiler grid, probe, all cookware and any aluminum foil from the oven.

Note: Porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The shiny, silver-colored oven racks may be cleaned in the self-cleaning oven. However, they will darken in color, lose their luster and become hard to slide.

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

Do not use abrasives or oven cleaners. Clean the top, sides and outside of the oven door with soap and water.

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

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

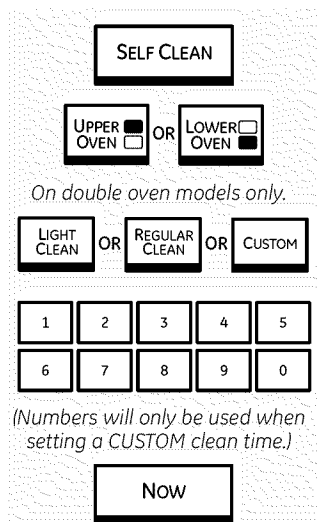
Wipe up sugary spillovers and acidic spillovers such as lemon juice, tomato sauce, or milk based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up prior to a self-cleaning cycle.

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

NOTE: Self-Clean will not work if the temperature probe is plugged in or if the Sabbath feature is set.

- On double oven models, you can set a clean cycle in both ovens at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle.
- On double oven models, you can use timed baking in one oven and self-clean in the other at the same time.

⚠ CAUTION: Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.



How to Set the Oven for Cleaning

- 1 Touch **SELF CLEAN**.
- 2 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Three self clean time options are available:
 - **LIGHT CLEAN** – Touch for an automatic 3-hour clean time. Recommended for use when cleaning small, contained spills.
 - **REGULAR CLEAN** – Touch for an automatic 5-hour clean time. Recommended for a dirtier oven.
 - **CUSTOM** – Touch and, using the numbers, set a clean time between 3 hours and 7 hours and 30 minutes, depending on how dirty your oven is.

- 4 Touch **NOW**.

The door locks automatically. The screen will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and **OVEN LOCKED** goes off.

When **OVEN LOCKED** goes off, you will be able to open the door.

- The words **LOCK DOOR** will appear and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, touch the **CANCEL** or **CLEAR/OFF** pad. When **OVEN LOCKED** goes off, indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

On double oven models, you can set a clean in both ovens at the same time. The second oven set will automatically delay the start of cleaning until the end of the first oven's clean cycle.

To set the second oven, there are two options available:

- Immediately after setting the first oven:

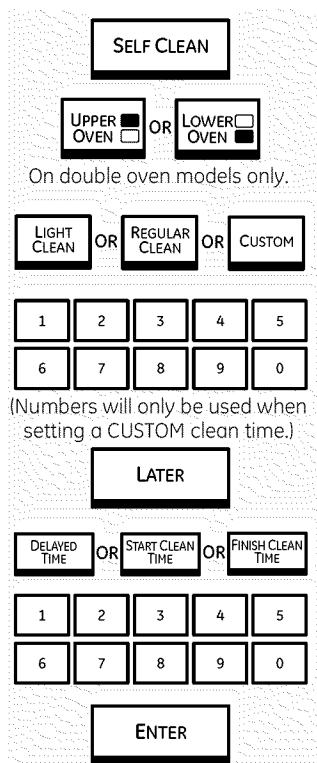
Select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow steps 3 and 4.

- From the home screen:

- 1 Touch **SELF CLEAN**.
- 2 Touch **LIGHT CLEAN**, **REGULAR CLEAN** or **CUSTOM**. See above for reference.
- 3 Touch **START AFTER 1ST SELF CLEAN** for the second oven to automatically start cleaning after the first oven has finished.

Using the self-cleaning oven.

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



How to Delay the Start of Cleaning

- 1 Touch **SELF CLEAN**.
- 2 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 3 Three self clean time options are available:
 - **LIGHT CLEAN** – Touch for an automatic 3-hour clean time. Recommended for use when cleaning small, contained spills.
 - **REGULAR CLEAN** – Touch for an automatic 5-hour clean time. Recommended for a dirtier oven.
 - **CUSTOM** – Touch and, using the numbers, set a clean time between 3 hours and 7 hours and 30 minutes, depending on how dirty your oven is.
- 4 Touch **LATER**.
- 5 Three delay start time setting options are available:
 - **DELAYED TIME** – Touch and then use the numbers to set the amount of time before you want cleaning to start. Touch **ENTER**.
 - **START CLEAN TIME** – Touch and then use the numbers to set the time of day you want cleaning to begin. Touch **ENTER**.
 - **FINISH CLEAN TIME** – Touch and then use the numbers to set the time of day that you want cleaning to finish. Touch **ENTER**.

The door locks automatically. The screen will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and **OVEN LOCKED** goes off.

When **OVEN LOCKED** goes off, you will be able to open the door.

On double oven models, you can set a clean in both ovens at the same time. The second oven set will automatically delay the start of cleaning until the end of the first oven's clean cycle or until the delay time that you set.

To set the second oven, there are two options available:

- Immediately after setting the first oven:
 - Select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow steps 3–6 above for the second oven.
 - From the home screen:
 - 1 Touch **SELF CLEAN**.
 - 2 Touch **LIGHT CLEAN**, **REGULAR CLEAN** or **CUSTOM**. See above for reference.
 - 3 Touch **START AFTER 1ST SELF CLEAN** for the second oven to automatically start cleaning after the first oven has finished cleaning or **DELAYED TIME** and follow step 6 above to set the time you want the second oven to start.
- To recall the remaining time or the start time set, touch **SELF CLEAN**.
- To stop a clean cycle, touch **CANCEL** or the **CLEAR/OFF** pad. When **OVEN LOCKED** goes off, indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with a soap-filled steel-wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This is normal and will NOT affect performance.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can touch **CLOCK** to display the time of day. To return to the clean countdown, touch **SELF CLEAN**.

Standard Racks

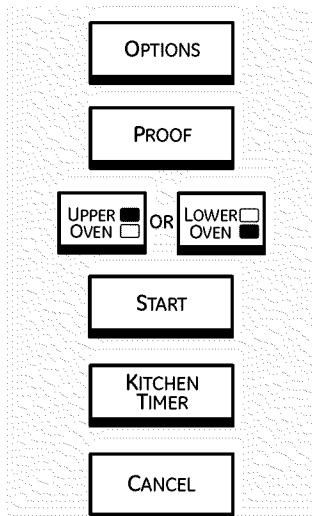
If they become hard to slide, wipe their side edges and the oven rack supports with cooking oil.

Extension Rack

If it becomes difficult to slide or if the release levers become difficult to use, see Extension Rack in the Care and cleaning section. Do not spray extension rack with cooking spray or other lubricant sprays.

If it becomes hard to remove or replace, wipe the oven rack supports with cooking oil. **Do not wipe cooking oil on the slides.**

NOTE: After the first self-clean cycle, the gray stainless steel surfaces will change color on enameled extension racks. This is normal. It is not recommended to self-clean nickel extension racks as the whole rack will discolor because of the self-clean temperatures.



Proofing

The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

- 1 Place in the oven on rack B or C and, for best results, cover the dough with a cloth.
- 2 Touch **OPTIONS**.
- 3 Touch **PROOF**.

The oven interior light turns on and then will cycle during proofing.

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.

- 4 *For double oven models only*, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 5 Touch **START**.
- 6 Set the **KITCHEN TIMER** for the minimum proof time.
- 7 When proofing is finished, touch **CANCEL**.

- Proofing will not operate when oven is above 125°F. "OVEN IS TOO HOT" will show in the display.

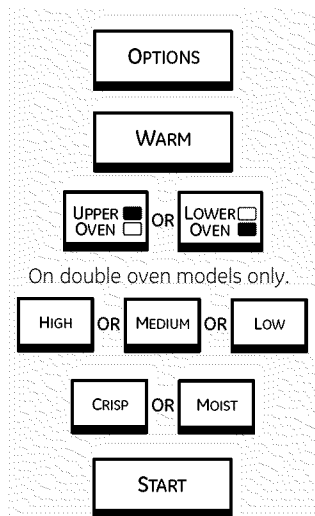
- It is not necessary to preheat the oven for proofing.

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.

- Check bread products early to avoid over-proofing.

NOTE: Do not use the proofing mode to reheat cold food or to keep hot, cooked food warm. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the **WARM** feature to keep hot food warm.

Option–Warm.



Warming

Warm can be activated to keep hot, cooked foods warm. This feature is not designed to reheat cold food.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **WARM**.
- 3 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 4 Touch to select **HIGH**, **MEDIUM** or **LOW** automatic set temperature.
- 5 Touch to select **CRISP** or **MOIST**, depending on whether you want the foods you are warming to be crispy or moist.

- 6 Touch **START**.
Allow time for the oven to be preheated:

LOW	8 minutes
MED	15 minutes
HIGH	20 minutes

NOTE: The convection fan will turn on during **CRISP**.

For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen timer* section.

To Crisp Stale Items

- Place food in low-sided dishes or pans.
- For best results, place the food items in a single layer. Do not stack.
- Leave them uncovered.
- Preheat on **LOW** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

CAUTION: Do not keep food in the warming mode for more than 2 hours.

IMPORTANT NOTES:

- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- Food in heat-safe glass and glass ceramic pans may need a higher thermostat setting as compared to food in metal pans.
- For moist foods, cover them with an oven-safe lid or aluminum foil.
- Fried or crisp foods do not need to be covered, but can become too dry if warmed for too long.
- Repeated opening of the door allows the hot air to escape and the food to cool.
- Allow extra time for the temperature inside the oven to stabilize after adding items.
- With large loads it may be necessary to use a higher thermostat setting and cover some of the cooked food items.
- Remove serving spoons, etc., before placing containers in the oven.
- Do not use plastic containers, lids or plastic wrap.

CAUTION: Plastic containers, lids or plastic wrap will melt if placed in the oven. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

To Warm Serving Bowl and Plates

To warm serving bowls and plates, set the control on **LOW**.

- Use only heat-safe dishes.
- Place the empty dishes on the rack.
If you want hotter dishes or want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- The empty serving dish will heat while the oven is preheating.
- When holding hot, cooked foods and warming empty serving dishes at the same time, place the serving dishes on a higher rack position and the food on a lower rack position.

CAUTION: Dishes may be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.

Temperature Selection Chart for Keeping Foods Warm

To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place the items needing the highest setting on a lower rack and items needing less heat on an upper rack.

Food	Control Setting	Moisture Selector (Moist/Crisp)
Casserole	Medium or 2	Moist
Chili	High or 3	Moist
Pizza	Medium or 2	Crisp
Potatoes, baked	High or 3	Crisp
Waffles	Low or 1	Moist

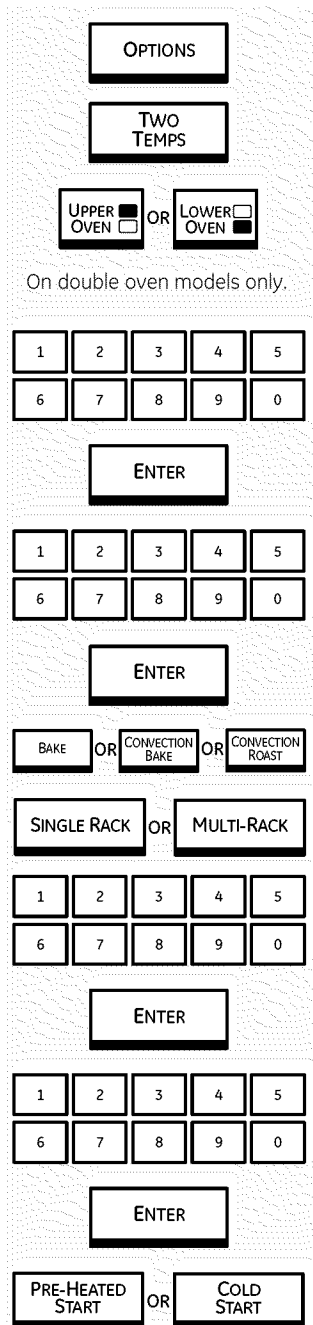
Tips for Crisp Foods:

- Leave food uncovered
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use.

Tips for Moist Foods:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not put water in the oven.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use.

Option–Two temps.



Two Temps

Use to set a first temperature with a cooking time and also a second temperature with a second cooking time.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **TWO TEMPS**.
- 3 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 4 Touch the numbers to set the desired first temperature.
- 5 Touch **ENTER**.
- 6 Touch the numbers to set the desired length of the first cooking time.
- 7 Touch **ENTER**.
- 8 Touch **BAKE**, **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** as desired.
- 9 If **CONVECTION BAKE** was selected, touch **SINGLE RACK** for one rack or **MULTI-RACK** for two or three rack cooking.
- 10 Touch the numbers to set the desired second temperature.
- 11 Touch **ENTER**.
- 12 Touch the numbers to set the desired length of the second cooking time.
- 13 Touch **ENTER**.
- 14 Touch **PRE-HEATED START** or **COLD START**.

COOK & HOLD

Cook and Hold

Your control has a cook and hold feature that keeps cooked foods warm for up to 3 hours after Timed Baking or Timed Roasting is finished.

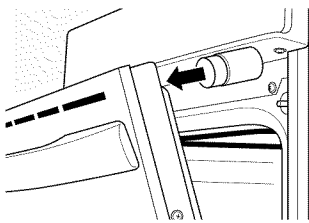
NOTE: This feature can only be programmed to work with Timed Baking or Timed Roasting. (See the Using the timed baking or timed roasting features section.) After Timed Baking or Timed Roasting has automatically stopped and the MORE TIME option ends, the programmed cook and hold will automatically start.

There are two ways to activate this feature for use after Timed Baking or Timed Roasting:

■ **After setting a Timed Bake or Timed Roast:**

- 1 Touch **ADD BAKE OPTION, ADD CONV BAKE OPTION** or **ADD ROAST OPTION** depending on the cooking mode you are setting.
- 2 Touch **COOK & HOLD.**

- 3 Touch **OK.**
- 4 Touch **PRE-HEATED START** or **COLD START.**
 - Set using **OPTIONS:**
 - 1 Touch **OPTIONS.**
 - 2 Touch **COOK & HOLD.**
 - 3 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
 - 4 Touch **OK.**
 - 5 Touch **BAKE, CONVECTION BAKE, CONVECTION ROAST** or **TWO TEMPS.**
 - 6 Touch the numbers to enter the temperature(s) and the time(s).
 - 7 Touch **ENTER.**
 - 8 Touch **PRE-HEATED START** or **COLD START.**



Place the magnetic end onto the upper inside surface of the oven door. Close the door against the doorstop.

Dehydrate

Dehydration (Drying) is a method of preserving fruits, vegetables, herbs and meats by removing moisture so bacteria, yeast and mold cannot grow and spoil the food. The oven uses an automatic set temperature and the convection fan to remove moisture from the foods to dry and preserve them. Note that over 12 hours may be required to dry some foods.

Accurate and complete information on basic food drying is available from your local cooperative extension service office. To locate this office in your area, look in your telephone directory for the county government listings under your county name.

During dehydration, your oven door must remain partially open to allow for air circulation and moisture removal.

Use the dehydration doorstop, which is included with your oven, to hold the door open for dehydration.

- 1 Open the oven door.
- 2 Place the magnetic end of the doorstop onto the upper inside surface of the oven door.
- 3 Close the oven door, allowing the door to rest against the doorstop.
- 4 Touch **OPTIONS.**
- 5 Touch **DEHYDRATE.**
- 6 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 7 Enter the temperature (max. 200°F).

- 8 Touch **ENTER.**
- 9 Touch **START.**

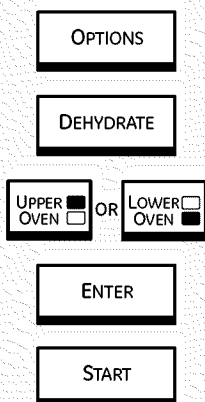
NOTES:

- Store the doorstop in a safe place when not in use.
- Use only the doorstop provided with your oven and only use the doorstop while dehydrating.
- Do not store the doorstop in the oven.
- Remember that the proper preparation, treatment and storage of food are essential for the quality and safety of dried food.

Dehydrating Helpful Tips:

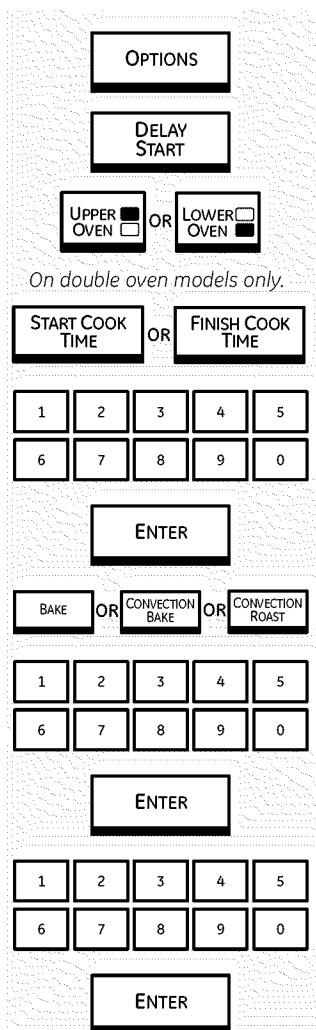
- Multiple racks of food can be dried at one time.
- Drying time will vary depending on several factors:
 - number of racks of food
 - amount of food on each rack
 - size, shape and thickness of food
 - type of drying trays used
- Use food preservation resources, such as your local cooperative extension service, as a guide for selecting food-safe drying trays.

To order a replacement doorstop, call our National Parts Center at 800.626.2002 and reference WB08T10024.



Option–Delay start.

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.



Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven in Bake, Convection Bake or Convection Roast for a specific length of time and then turn off automatically. Also see the Timed baking and timed roasting and the Timed convection baking and timed roasting sections.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **DELAY START**.
- 3 For double oven models only, touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven.
- 4 Two delay start time setting options are available:
 - **START COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the time of day that you want cooking to start. Touch **ENTER**.
 - **FINISH COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the time of day that you want cooking to end. Touch **ENTER**. For example if it is 12:00, your cooking time is 2 hours and you want to serve dinner at 5:00, then enter **5, 0, 0** and **PM**.
- 5 Touch **BAKE, CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** as desired.
- 6 Touch the numbers to set the desired temperature.
- 7 Touch **ENTER**.

8 Touch the numbers to set the desired length of cooking time.

9 Touch **ENTER**.

For double oven models only, to set the second oven, select **PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS** or **PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching **CHANGE TIME-TEMP** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching **CANCEL** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching **SET KITCHEN TIMER**. See the *Kitchen Timer* section.

When the delayed start time is reached, the oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and hold option* section.

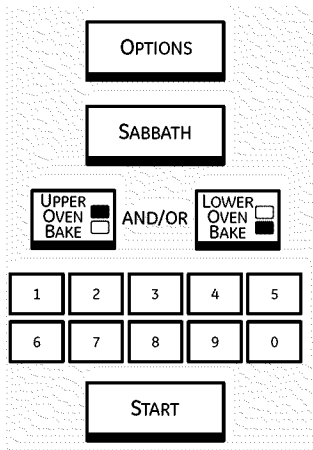
After cooking is complete the oven will signal and “MORE TIME” will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch **MORE TIME** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.

Option–Sabbath.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays.) (on some models)

GEAppliances.com

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.



How to Set for Regular Baking/Roasting

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SABBATH**.
After entering the SABBATH screen, the touch screen pads will not sound. They will not change color to indicate they are set.
- 3 **For double oven models only**, touch **UPPER OVEN BAKE** and/or **LOWER OVEN BAKE** to select the desired oven(s).
- 4 Touch the numbers to set the desired temperature between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given.
- 5 Touch **START**.
- 6 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, the oven will begin baking/roasting. The touch screen will not change and the oven light will be disabled.

To adjust the oven temperature, repeat steps 3, 4, 5 and 6. Use slow, deliberate key strokes.

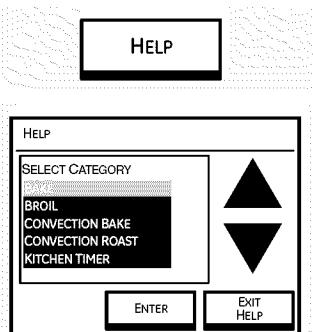
To cancel the Sabbath option, touch and hold **CANCEL HOLD 3 SEC** for three seconds.

NOTES: CANCEL HOLD 3 SEC, CLEAR/OFF and **CANCEL** are the only pads which are immediately active during Sabbath baking. These pads will cancel the current bake operation immediately after being pressed and should only be pressed after Sabbath ends. All other keys have a delayed effect.

If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. Sabbath mode will resume, but any bake operation will be canceled.

NOTE: If a bake mode or a timed-bake mode is active prior to entering the Sabbath mode, those baking modes will still be active after entering the Sabbath mode. All other cooking modes will be canceled after Sabbath mode begins.

Help feature.

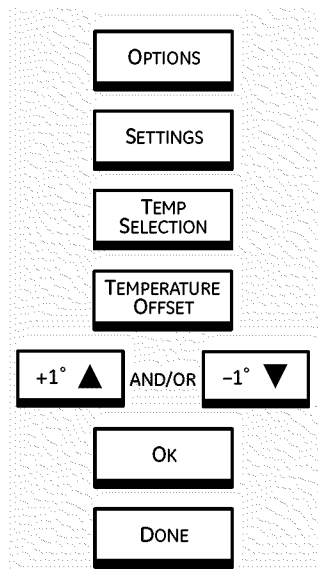


Help

Touch this pad to find out more about your oven's features.

- 1 Touch the **HELP** pad.
- 2 Touch the ▲ (up) or ▼ (down) arrow to select the desired feature.
- 3 Touch **ENTER**.
- 4 Touch the ▼ (down) arrow, if present, to see all of the HELP text.
- 5 Touch **EXIT HELP** to exit the HELP screen.

Options-Settings.



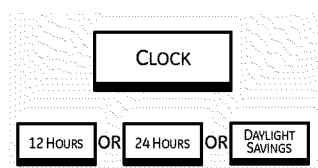
Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself!

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

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.

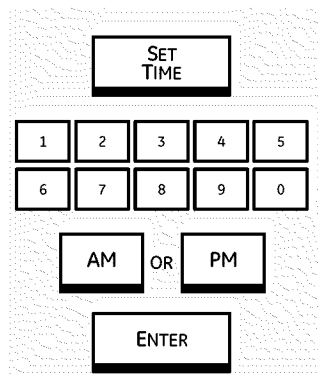
NOTE: This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it does not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **TEMP SELECTIONS**.
- 4 Touch **TEMPERATURE OFFSET**.
- 5 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Touch + 1° ▲ or - 1° ▼ to increase or decrease the offset temperature in 1° increments.
- 6 When you have made the adjustment, touch **OK** and **DONE**. Use your oven as you would normally.



To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.



Make sure the clock is set to the correct time of day.

- 1 Three options are available:
 - To set a 12 hour day time: Touch **12 HOURS**, touch **SET TIME**, enter the time in hours and minutes from 1:00 to 12:59, touch **AM** or **PM**, touch **START** and touch **OK**.
 - To set a 24 hour (military) time: Touch **24 HOURS**, touch **SET TIME**, enter the time in hours and minutes from 00:01 to 23:59, touch **START** and touch **OK**.
 - To set for daylight savings time: Touch **DAYLIGHT SAVINGS**, touch **BACK 1 HOUR** to fall back one hour or touch **FORWARD 1 HOUR** to spring forward one hour.
- 2 Touch **SET TIME**.
- 3 Touch the numbers to enter the current time in hours and minutes.
- 4 Touch **AM** or **PM**.
- 5 Touch **ENTER**.

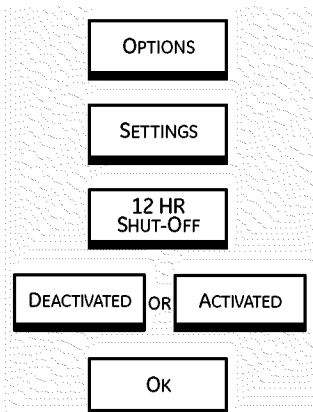
12-Hour Shut-Off

With this option, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

NOTE: On double oven models, this activates this special feature for both ovens.

Follow the steps below:

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **12 HR SHUT-OFF**.
- 4 Touch **DEACTIVATED** or **ACTIVATED**.
- 5 Touch **OK**.

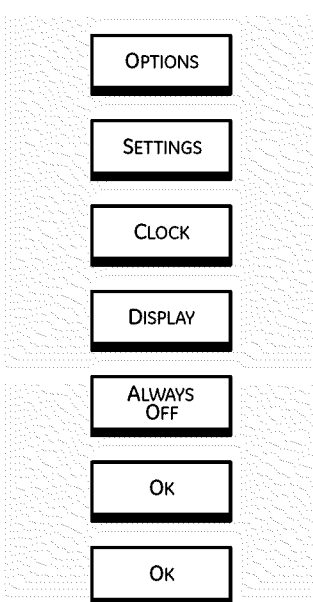


Clock Blackout

If you would prefer to black out the clock display, follow the steps below.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **CLOCK**.
- 4 Touch **DISPLAY**.
- 5 Touch **ALWAYS OFF**.
- 6 Touch **OK**.
- 7 Touch **OK** again.

NOTE: If the clock is in the black-out mode, you will not be able to use the Delay Start function.

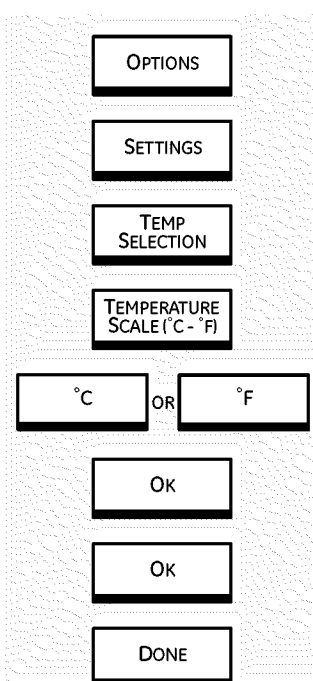


Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

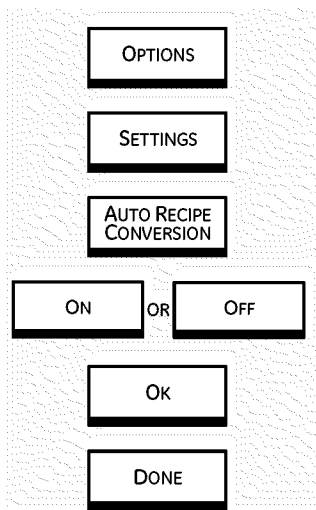
Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections, but you may change this to use the Celsius selections.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **TEMP SELECTIONS**.
- 4 Touch **TEMPERATURE SCALE (°C-°F)**.
- 5 Touch **°F** for Fahrenheit or touch **°C** for Celsius.
- 6 Touch **OK**.
- 7 Touch **OK** again.
- 8 Touch **DONE**.

NOTE: On double oven models, the new setting will apply for both ovens.



Options–Settings.



Auto Recipe™ Conversion

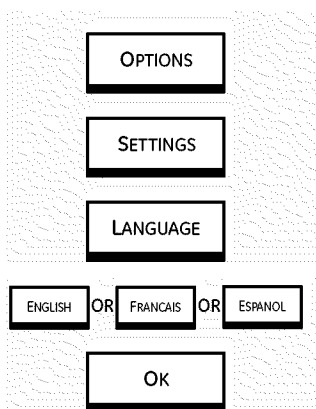
When using convection bake, the Auto Recipe™ Conversion option will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

Once the feature is activated, the screen will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and touch START, the screen will show CON and the converted temperature of 325°F.

NOTE: This option does not convert convection bake cooking times, only regular baking temperatures.

To activate/deactivate the feature:

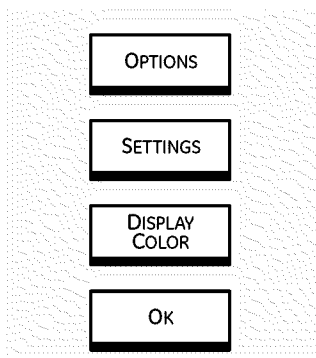
- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **AUTO RECIPE CONVERSION**.
- 4 Touch **ON** to turn the auto conversion option on or **OFF** to turn the option off.
- 5 Touch **OK**.
- 6 Touch **DONE**.



Language

This option allows you to choose English, Spanish or French for the touch screen.

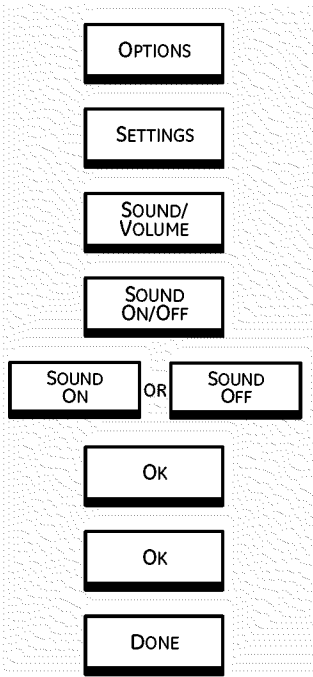
- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **LANGUAGE**.
- 4 Touch **ENGLISH, FRANÇAIS** or **ESPAÑOL**.
- 5 Touch **OK**.



Display Color

This option allows you to change the colors of the touch screen.

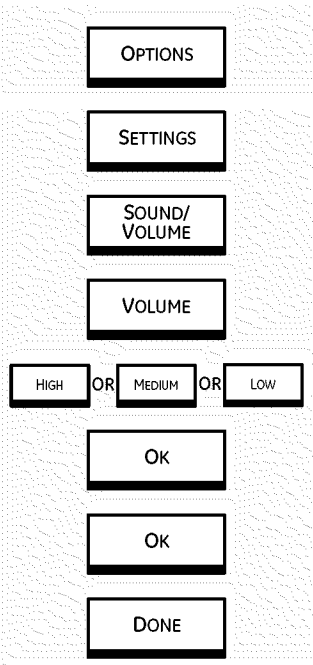
- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **DISPLAY COLOR**.
- 4 Touch the desired colors.
- 5 Touch **OK**.



Sound On/Off

This option allows you to turn on or off the beep sound when a pad is touched.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **SOUND/VOLUME**.
- 4 Touch **SOUND ON/OFF**.
- 5 Touch **SOUND ON** for the pads to beep when touched or touch **SOUND OFF** to eliminate the beep when pads are touched.
- 6 Touch **OK**.
- 7 Touch **OK** again.
- 8 Touch **DONE**.

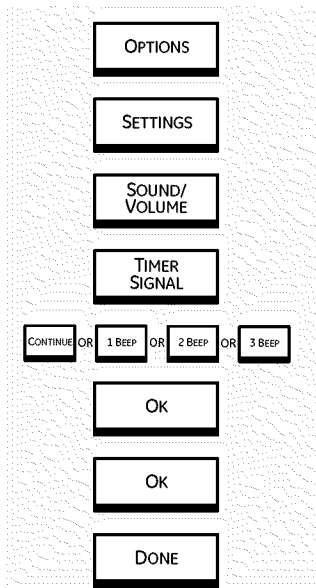


Sound Volume

This feature allows you to adjust the sound volumes to a more acceptable volume. There are three possible volume levels.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **SOUND/VOLUME**.
- 4 Touch **VOLUME**.
- 5 Touch **HIGH**, **MEDIUM** or **LOW** to select the pad sound level when touched.
- 6 Touch **OK**.
- 7 Touch **OK** again.
- 8 Touch **DONE**.

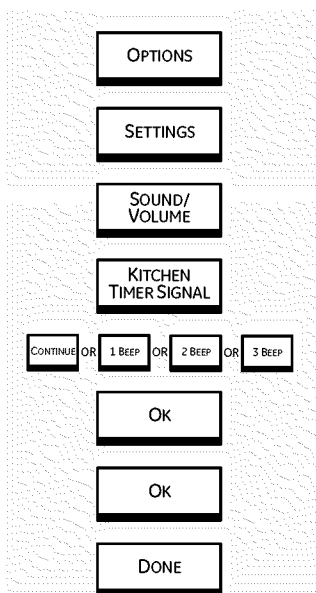
Options-Settings.



Timer Signal

This option allows you to set the type of signal used at the end of a timed cycle.

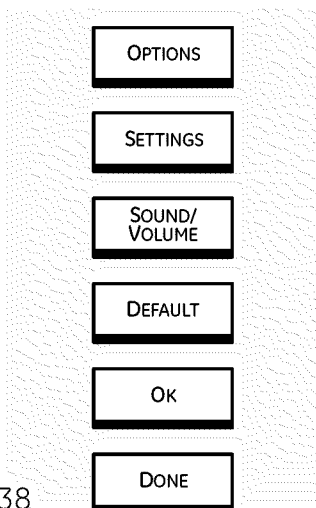
- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **SOUND/VOLUME**.
- 4 Touch **TIMER SIGNAL**.
- 5 Touch **CONTINUE, 1 BEEP, 2 BEEP** or **3 BEEP**.
- 6 Touch **OK**.
- 7 Touch **OK** again.
- 8 Touch **DONE**.



Kitchen Timer Signal

This option allows you to set the type of signal used for the kitchen timer.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **SOUND/VOLUME**.
- 4 Touch **KITCHEN TIMER SIGNAL**.
- 5 Touch **CONTINUE, 1 BEEP, 2 BEEP** or **3 BEEP**.
- 6 Touch **OK**.
- 7 Touch **OK** again.
- 8 Touch **DONE**.



Sound/Volume Default

This option allows you to automatically set all signals to the default settings.

- 1 Touch **OPTIONS**.
- 2 Touch **SETTINGS**.
- 3 Touch **SOUND/VOLUME**.
- 4 Touch **DEFAULT**.
- 5 Touch **OK**.
- 6 Touch **DONE**.

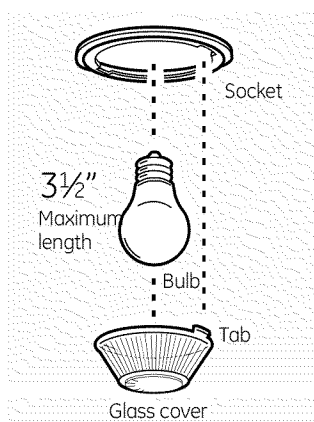
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

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.



Oven Light Bulb

NOTE: The glass cover should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.

Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety, do not touch a hot bulb with a damp cloth. If you do, the bulb will break.

To remove:

Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Remove the bulb.

To replace:

Put in a new 40-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

NOTE:

- A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.
- Install and tighten the cover clockwise.
- Reconnect electrical power to the oven.
- For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

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. When cleaning, the control panel should be at room temperature and not in direct sunlight.

Use of other liquid cleaners is not recommended—the residue they leave behind may affect the control.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works best.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

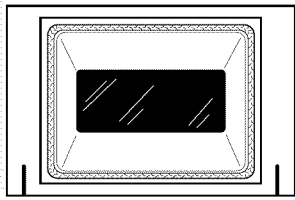
Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

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.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center **1.800.626.2002**
GEAppliances.com

Care and cleaning.



Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this area by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled or plastic scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.

- Do not let water drip into the vent openings.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

Lift-Off Oven Door

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.

Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

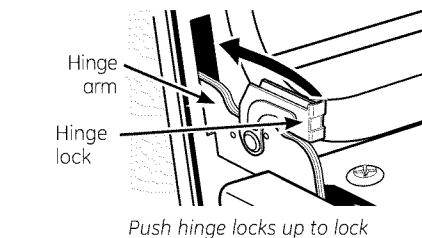
- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close door to the door removal position (see illustration).
- 5 Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

To replace the door:

- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.

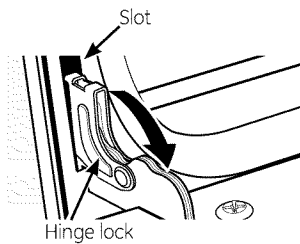
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.

- 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.

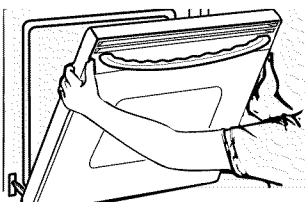


Push hinge locks up to lock

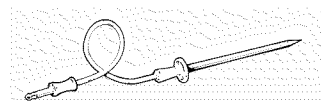
- 5 Close the oven door.



Pull hinge locks down to unlock



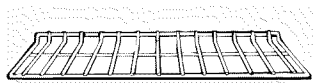
Removal position



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.

- Do not immerse the temperature probe in water.
- Do not store the temperature probe in the oven.



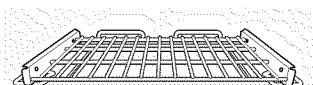
Standard Racks

The standard racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth.

NOTE: Porcelain oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The shiny, silver-colored oven racks may be cleaned in the self-cleaning oven.

However, they will darken in color, lose their luster and become hard to slide.

If they become hard to slide, wipe their side edges and the oven rack supports with cooking oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.



Extension Rack

Porcelain enamel surfaces of the extension rack may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. **Do not use a steel wool pad to clean stainless steel surfaces of the extension rack; it will scratch the surface.** See *Stainless Steel Surfaces* in this *Care and cleaning* section.

NOTE: Do not clean in a dishwasher.

NOTE: Porcelain oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The shiny, silver-colored oven racks may be cleaned in the self-cleaning oven. However, they will darken in color, lose their luster and become hard to slide.

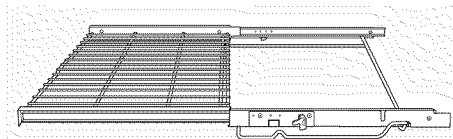
If the rack becomes hard to remove or replace, wipe the oven rack supports with cooking oil. **Do not wipe cooking oil on the slides.**

If the rack becomes difficult to slide or if the release levers become difficult to use, the rack may need to be lubricated using the Graphite Lubrication shipped with your oven. To order additional Graphite Lubrication, call our National Parts Center at **800.626.2002** and reference **WB02T10303**.

To lubricate the slides:

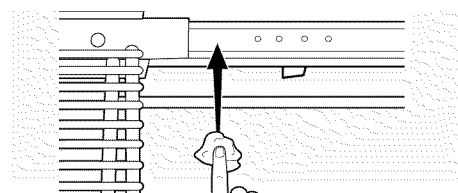
NOTE: Do not spray extension rack with cooking spray or other lubricant sprays.

- 1 Remove the rack from the oven. See *Extension Rack* in the *Using the oven* section.
- 2 Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.

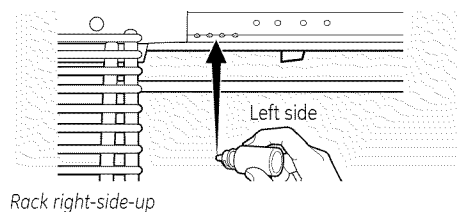


- 3 If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel.

NOTE: Any graphite lubricant wiped away must be replaced.

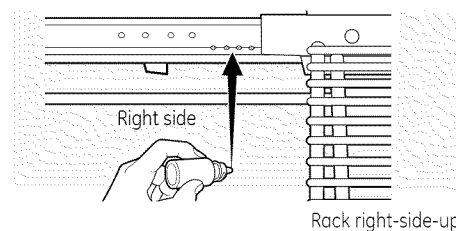


- 4 Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with the left slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.



Rack right-side-up

- 5 Repeat for the right slide mechanism of the rack.
- 6 Open and close the rack several times to distribute the lubricant.



Rack right-side-up

- 7 Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
- 8 Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See *Extension Rack* in the *Using the oven* section.

To lubricate the release levers:

Shake lubricant and apply to the moving parts of the release levers and paddle mechanisms.

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> • Touch BAKE and desired temperature or SELF CLEAN and desired clean time.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself!</i> section.
Food does not broil properly	Oven door is open.	<ul style="list-style-type: none"> • Close the door. This model is designed for closed door broiling only. Always broil with the door closed.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you touch BROIL.
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Broiling Guide</i>.
	Food being cooked in a hot pan.	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, use a pan designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug and remove the probe from the oven.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the broil element for 5-6 minutes.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>To Set the Clock and Kitchen timer and control lockout</i> sections.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> • Tighten or replace the bulb.
	The oven is self-cleaning or the Sabbath option is set.	<ul style="list-style-type: none"> • The oven lights do not come on during self-cleaning or if the Sabbath option is set.
	Pad operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> • Call for service.
Extension rack is noisy and/or difficult to slide	The rack was cleaned in the self-clean cycle and now needs to be lubricated.	<ul style="list-style-type: none"> • See <i>Extension Rack</i> in the <i>Care and cleaning</i> section. • Do not spray with cooking spray or other lubricant sprays.
	Bearings have become misaligned due to handling.	<ul style="list-style-type: none"> • Install the rack in the oven (see <i>Extension Rack</i> in the <i>Using the oven</i> section) and pull firmly on the sliding portion until it reaches full extension. This will reset the bearings to their proper position.
Release levers on extension rack become difficult to use	The rack was cleaned in the self-clean cycle, or the original lubrication was removed by cleaning.	<ul style="list-style-type: none"> • Shake and apply the graphite lubrication, shipped with your oven, onto the moving parts of the release levers and paddle mechanisms. Do not spray with cooking spray or other lubricant sprays.
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself!</i> section.

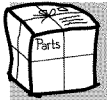
Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the Using the oven section.
Oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> Remove the probe from the oven.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until OVEN LOCKED goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
"LOCK DOOR" flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> Close the oven door.
"OVEN LOCKED" is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the unlocking temperature.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool.
Control keys activate or LCD changes screens when I open the oven door	The control panel is dirty or there is residue from liquid cleaners.	<ul style="list-style-type: none"> Clean the control panel with a vinegar and water solution, and polish dry with a soft cloth. See the <i>Care and cleaning</i> section.

Before you call for service...



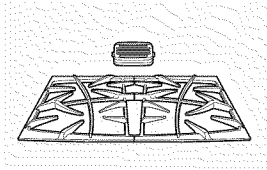
Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Display "wakes up" without touching it	The Display is equipped with a sensing technology that will "wake up" when you (your hand) approaches the Touch Screen. The display is sensitive and may "wake up" when lights are turned on or due to the movement of nearby people or objects.	<ul style="list-style-type: none"> The Display should return to its standby mode after 10 minutes if no further interaction occurs.
"F— and a number or letter" flash in the display	<p>You have a function error code.</p> <p>If the function code repeats.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. 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	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>The clock is in the black-out mode.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker. See the Options–Settings section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock.
"PROBE" appears in the display	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	<ul style="list-style-type: none"> Enter a probe temperature.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the CLEAR/OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Steam from the vent	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning oven</i> 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.	<ul style="list-style-type: none"> This is temporary.
Fan noise	A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may automatically turn on.	<ul style="list-style-type: none"> 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. The convection fan will cycle on and off until the function is over or the door is opened.

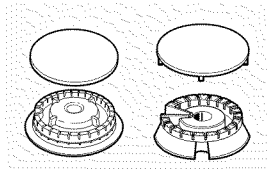


Looking For Something More? (Not all accessories are available for all models.)

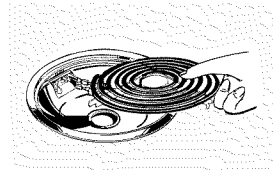
You can find these accessories and many more at GEAppliances.com (U.S.) or www.GEAppliances.ca (Canada), or call 800.626.2002 (U.S.) or 800.661.1616 (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.



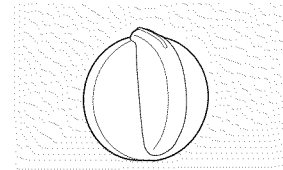
Grates



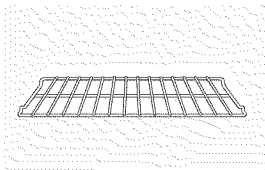
Surface Burner Heads and Caps



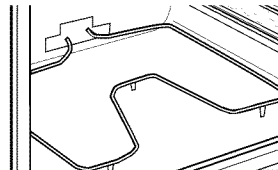
Surface Elements and Drip Pans



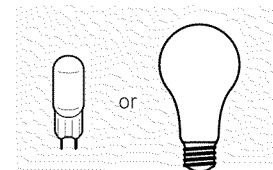
Knobs



Oven Racks



Oven Elements



Light Bulbs

Experience these other great products to keep your kitchen looking great!



Ceramic Cooktop Cleaning Kit:
Includes cleaner, scraper and pad

WX10X117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes

WX10X305



Stainless Steel Appliance Polish Wipes

WX10X10001



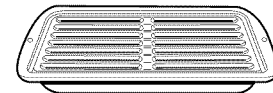
Stainless Steel Appliance Cleaner

PM10X311

Get the most out of your Broiler Pan! (Not for use with Broiler Drawer models.)

Use your pan and grid cover to broil hamburgers, seafood, steaks, vegetables, bacon, chops and so much more! The pan below catches the excess fats and oils.

- Genuine GE Part
- Easy To Clean
- One-Year Warranty



Limited Time Offer! Free Shipping!

When you order your broiler pan within 30 days of purchasing your GE cooking product.

	Small	Large*	XL**
Part #	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensions	8-3/4" W x 1-1/4" H x 13-1/2" D	12-3/4" W x 1-1/4" H x 15-1/4" D	15-1/2" W x 1-1/4" H x 19" D

* The large (standard) broiler pan does not fit in 20"/24" ranges.

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

To place your order, call 800.626.2002 (U.S.), 800.661.1616 (Canada) or mail this form to:

In the U.S.: GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027. In Canada: GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.B. E1C 9M3



Broiler Pan Order Form

Quantity _____ Part Number _____

Model Number _____ Serial Number _____ Brand _____ Date of Purchase _____

First Name _____ Last Name _____

Address _____

City _____ State _____ Zip Code _____

Phone _____ E-Mail _____

Check _____ Money Order _____

Call 800.626.2002 in the U.S. or 800.661.6161 in Canada for current pricing. All credit card orders must be called in.

GE Built-In Electric Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

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

For The Period Of: **GE 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 will also provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product damage or failure of the product if it is abused, misused, 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.

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

This 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 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 Service location for service. In Alaska, the 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 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: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Mesures de sécurité	48-50
----------------------------------	-------

Directives de fonctionnement

Aide	78
Commandes	51
Conserver les aliments chauds	73, 74
Convection	61-66
Cuisson	55
Cuisson et rôtissage minutés	56, 57
Cuisson et rôtissage par convection minutés	65, 66
Fermentation	72
Four	52-54
Four autonettoyant	69-71
Gril	60
Grilles	52, 53
Minuterie de cuisine	68
Option de cuisson et de maintien de la température	76
Option de départ différé	77
Option de déshydratation	76
Option de réglage de deux températures	75
Option Sabbath	78
Recettes préférées	67
Réglage des options	79-83
Activation/désactivation du signal sonore des touches	82
Arrêt automatique 12 heures	80
Conversion automatique de recettes	81
Couleur de l'affichage	81
Dissimulation de l'horloge	80
Horloge	79
Langue	81
Réglages par défaut	83
Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius	80
Signal de la minuterie	83
Signal de la minuterie de cuisine	83
Thermostat	79
Volume	82
Rôtissage	55
Sonde	58, 59, 64
Verrouillage des commandes	68

Entretien et nettoyage

Ampoules du four	84
Enlever le ruban gommé d'emballage	84
Grilles du four	86
Papier d'aluminium	48, 54, 69
Porte du four	85
Sonde	85
Surfaces en acier inoxydable	84
Tableau de commande	84

Conseils de dépannage	87-89
------------------------------------	-------

Accessoires	90
--------------------------	----

Soutien au consommateur

Garantie	91
Soutien au consommateur	92

Transcrivez ici les numéros de modèle et de série :

Modèle N° _____

Série N° _____

Vous les trouverez sur une étiquette apposée sur le cadre avant du four derrière la porte, sur les modèles à four simple ; sur les modèles à four double, l'étiquette se trouve sur le cadre avant du four inférieur, derrière la porte.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ.

▲ AVERTISSEMENT

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Ne pas suivre ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves, voire la mort.

▲ AVERTISSEMENT AVIS IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

Le Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de Californie exige que le gouverneur de Californie publie une liste des substances reconnues par l'État comme causes de cancer, d'anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction et exige que les entreprises avertissent les clients de l'exposition potentielle à de telles substances. L'isolation en fibre de verre d'un four autonettoyant émet une très petite quantité de monoxyde de carbone pendant le cycle de nettoyage. L'exposition peut être minimisée en mettant à l'évent par une fenêtre ouverte ou en utilisant une hotte ou un ventilateur.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- N'utilisez cet appareil qu'aux fins prévues décrites dans ce manuel d'utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce du four à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer tout entretien, coupez le courant au tableau de distribution du foyer en retirant le fusible ou par le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants seuls – les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance dans un endroit où un appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune partie de l'appareil.
- **ATTENTION** : Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des placards au-dessus d'un four – les enfants grimper sur le four pour atteindre ces articles pourraient être grièvement blessés.
- N'utilisez que des manicles sèches – les manicles humides ou moites peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas des manicles toucher des éléments chauffants brûlants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre chiffon volumineux à la place de manicle.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ni la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour brûler même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'emploi, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec l'intérieur du four; laissez le temps au four de refroidir au préalable. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement brûlantes comptent l'ouverture d'évent du four, les surfaces à proximité de l'ouverture et les crevasses autour de la porte du four.
- Ne chauffez pas de conteneur alimentaire fermé. La pression peut s'accumuler et le conteneur peut exploser et blesser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour couvrir le fond du four. Le papier d'aluminium peut piéger la chaleur ou fondre, en endommageant le produit et en posant un risque d'incendie.
- Évitez d'érafler et de cogner les panneaux de commande ou portes en verre. Cela pourrait entraîner le bris de verre. Ne faites pas cuire sur un produit avec du verre cassé. Un choc, un incendie et des coupures pourraient en résulter.
- Faites soigneusement cuire la viande et la volaille – la viande à une température interne minimum de 71,11°C et la volaille à une température interne minimum de 82,22°C. Cuire à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DU FOUR

Ne pas respecter ces instructions peut entraîner des blessures ou des incendies.

- Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables à proximité d'un four ou dans celui-ci, y compris le papier, le plastique, les manicles, le linge, les revêtements muraux, rideaux, l'essence et autres liquides et vapeurs inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements lâches ou pendants pendant l'emploi de cet appareil. Ces vêtements peuvent prendre feu s'ils sont en contact avec des surfaces très chaudes, et causer des brûlures graves.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans le four ou à proximité de celui-ci. Ils pourraient prendre feu.

⚠ AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LA PROPAGATION D'INCENDIE :

- N'utilisez pas d'eau sur les feux causés par les graisses. Ne prenez jamais une poêle en flammes.
- S'il y a un incendie dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en coupant le four ou en utilisant un extincteur du type à mousse ou à produit chimique sec universel.
- S'il y a un incendie dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en coupant le four ou en utilisant un extincteur du type à mousse ou à produit chimique sec universel.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR

- Mettez vous à l'écart du four lors de l'ouverture de la porte du four. Les vapeurs ou l'air chaud qui s'échappent peuvent causer des brûlures des mains, du visage et des yeux.
- Gardez l'évent du four dégagé.
- Gardez le four dépourvu d'accumulation de graisses. La graisse présente dans le four peut prendre feu.
- Placez les grilles du four aux emplacements désirés pendant que le four est frais. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas la manicle entrer en contact avec l'élément chauffant dans le four.
- Lors de l'emploi de sacs à rôtir ou à dorer dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Tirer les grilles standard jusqu'à leurs butées ou la grille extensible à sa position complètement ouverte est commode pour soulever les aliments lourds. C'est aussi une protection contre les brûlures par le contact avec les surfaces brûlantes de la porte ou des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme le papier, les ustensiles de cuisson ou les aliments dans le four lorsqu'il ne sert pas. Les articles rangés dans un four peuvent prendre feu.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ.

▲ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU FOUR AUTONETTOYANT (certains modèles)

La fonction autonettoyante fait fonctionner le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les saletés alimentaires accumulées dans le four. Suivez ces instructions pour un fonctionnement sans danger.

- Avant de procéder à l'autonettoyage du four, sortez les grilles en métal brillant du four (sur certains modèles), la sonde, les feuilles d'aluminium, la lèche-frite, les grilles et autres ustensiles de cuisine. Seules les grilles gainées de porcelaine peuvent être laissées dans le four.
- Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, essuyez les graisses et saletés alimentaires accumulées dans le four. Des quantités excessives de graisse peuvent prendre feu, entraînant des dommages de fumée dans votre domicile.
- Si le mode autonettoyant est défaillant, coupez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.

NSERVEZ CES INSTRUCTIONS

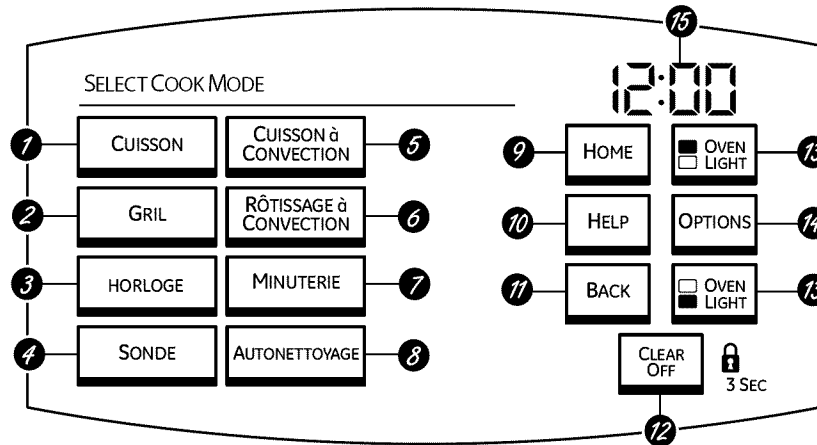
Introduction aux commandes du four.

(Dans le présent manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent être différentes de celles de votre modèle.)

electromenagersge.ca

Écran tactile

Appuyez sur les illustrations de l'affichage interactif pour utiliser les fonctions du four.



Commande du four double montrée.

NOTE : Si le four est inactif pendant 10 minutes, l'écran tactile passera au mode veille et l'écran s'assombrira. Appuyez sur l'écran tactile ou n'importe quelle touche pour « réveiller » l'affichage. L'écran peut aussi se « réveiller » lorsqu'il sent que vous vous approchez (ou votre main s'approche) de l'écran tactile. L'écran est sensible et peut se réveiller lorsqu'on allume la lumière ou suite à des mouvements de personnes ou d'objets à proximité. L'écran devrait retourner au mode standby après 10 minutes si aucune interaction ne survient.

Écran tactile

- 1** **CUISSON**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
- 2** **GRIL**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de gril (GRIL À TEMP ÉLEVÉE ou GRIL À TEMP BAS) ou le GUIDE DE GRILLAGE.
- 3** **HORLOGE**
Appuyez avant de régler l'horloge.
- 4** **SONDE**
Appuyez sur cette touche lorsque vous utilisez la sonde pour cuire des aliments.
- 5** **CUISSON À CONVECTION**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson par convection.
- 6** **RÔTISSAGE À CONVECTION**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de rôtissage par convection.
- 7** **MINUTERIE**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de minuterie.
- 8** **AUTONETTOYAGE**
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Consultez la section Utilisation du four autonettoyant.

Touches

- 9** **TOUCHE HOME (ACCUEIL)**
Appuyez sur cette touche pour revenir à l'écran « SÉLECTIONNER LE MODE DE CUISSON » (Accueil). Cette touche n'annule pas les réglages de cuisson ou d'autonettoyage.

- 10** **TOUCHE HELP (AIDE)**
Appuyez sur cette touche pour en savoir plus sur les fonctions du four.
- 11** **TOUCHE BACK (RET.)**
Appuyez sur cette touche pour revenir à l'écran précédent.
- 12** **TOUCHE CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**
Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les opérations du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
- 13** **TOUCHE(S) OVEN LIGHT ON/OFF (ALLUMER/ÉTEINDRE LA LUMIÈRE DU FOUR)**
Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la (ou les) lumière du four.
- 14** **TOUCHE OPTIONS**
Appuyez pour choisir DEUX TEMP, DÉPART DIFFÉRÉ, FERMENTATION, DÉSHYDRATER, CHAUD, CUISSON ET MAINTIEN, SABBAT ou RÉGLAGES.

Affichage

- 15** **Affichage**
Affiche l'heure du jour.

Codes d'erreur

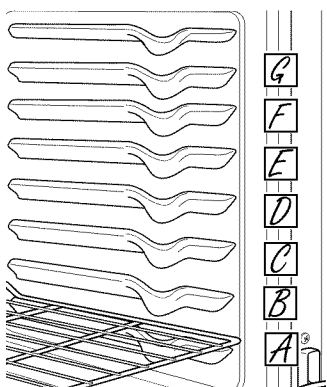
«F-» et un nombre ou lettre clignotent à l'écran et des bips se font entendre pour indiquer un code d'erreur. Appuyez sur **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur est de nouveau affiché, coupez l'alimentation électrique et appelez un réparateur.

S'il y a une panne de courant :

Si vous aviez réglé une fonction minutée sur votre four au moment où la panne de courant s'est produite, il faut régler à nouveau toutes les fonctions programmées, ainsi que l'horloge.

L'heure clignote à l'écran après une panne de courant.

Utilisation de votre four.



Avant d'utiliser votre four...

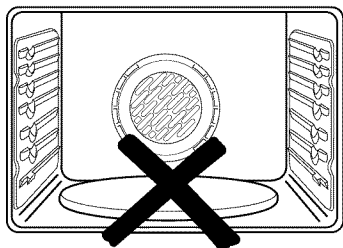
▲ MISE EN GARDE : Pour éviter tout risque de brûlures, installez les grilles à la hauteur appropriée avant de mettre le four en marche.

À condition d'être correctement placées sur leurs supports, les grilles sont conçues pour s'arrêter sans basculer avant d'être complètement retirées du four.

NOTE : Le four a 7 positions de grille.

▲ MISE EN GARDE :

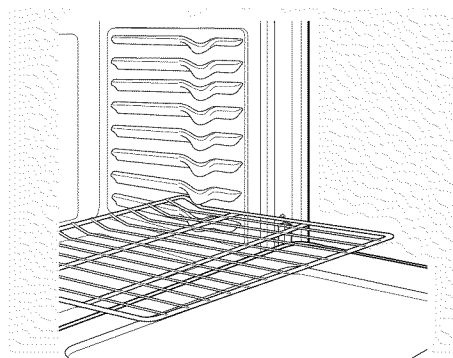
Ne mettez jamais d'ustensile de cuisine, de pierre à pizza ou tout autre article sur le bas du four. En plaçant des articles en bas du four, vous risquez d'entraîner une surchauffe du four, qui peut causer des dommages au four et risque d'endommager ou de brûler les armoires de votre cuisine.



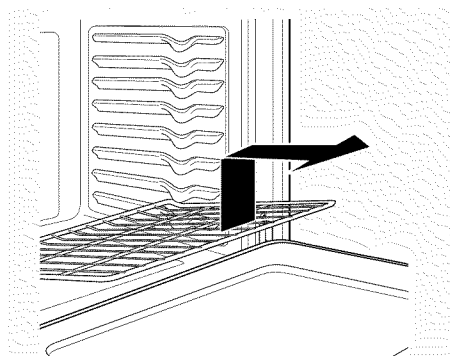
Ne mettez jamais d'ustensile de cuisine, de pierre à pizza ou tout autre article sur le bas du four.

Grilles Normales

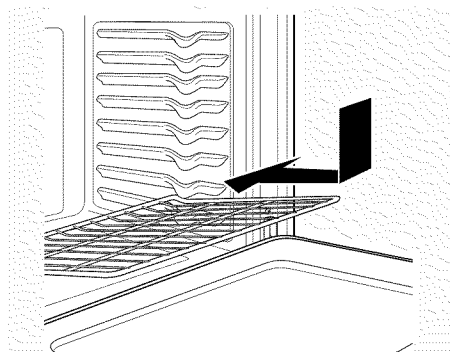
Lorsque vous mettez et retirez des ustensiles du four, tirez la grille jusqu'à la butée (position d'arrêt) sur le support de la grille.



Pour retirer la grille, tirez-la vers vous, inclinez l'avant et sortez-la du four.



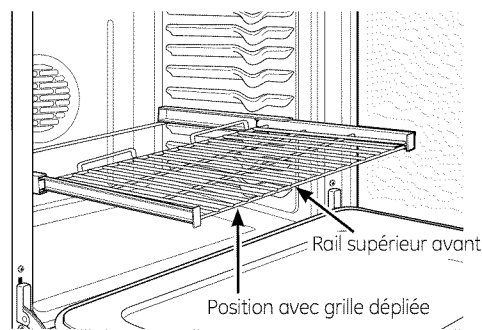
Pour la remettre en place, placez l'extrémité incurvée de la grille (verrouillage) sur les supports, soulevez l'avant de la grille et faites-la entrer dans le four.



Grille extensible

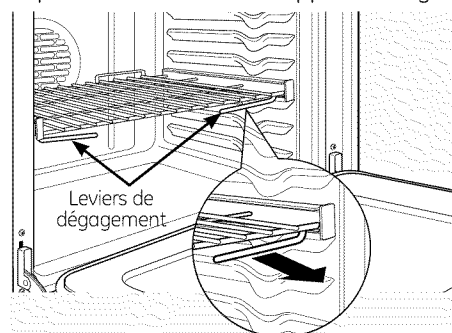
Lorsque vous mettez ou sortez des ustensiles du four, tirez toujours sur la grille par le rail avant supérieur jusqu'à sa position dépliée.

NOTE : Ne dépliez pas la grille rapidement. Les aliments pourraient glisser par l'avant de la grille.

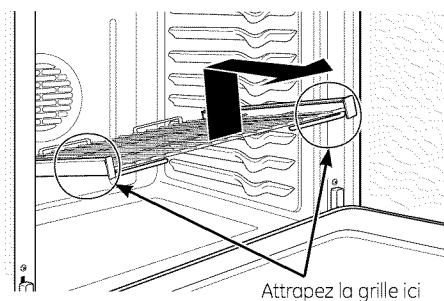


Pour retirer la grille :

- 1 Assurez-vous que la grille est poussée dans le four jusqu'au bout.
- 2 Tirez les deux leviers de dégagement vers l'avant de la grille, maintenez-les et faites glisser la grille vers vous jusqu'à la butée (position d'arrêt) sur le support de la grille.



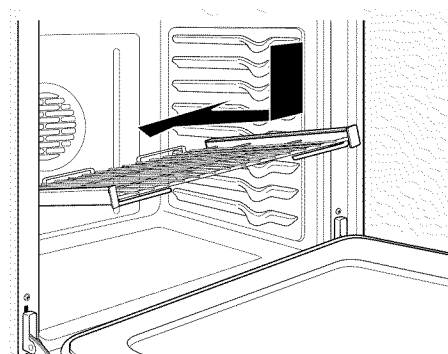
- 3 Saisissez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante, inclinez-la partir avant vers le haut, puis retirez-la du four.



NOTE : Lorsque vous manipulez la grille extensible, ne laissez pas la partie coulissant se déplier. Ceci peut endommager les glissières.

Pour remettre la grille en place :

- 1 Saisissez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante.
- 2 Placez l'extrémité incurvée de la grille (verrouillage) sur les supports dans le four, soulevez l'avant de la grille et faites-la entrer dans le four jusqu'à la butée.



⚠ MISE EN GARDE :

N'utilisez jamais la grille lorsque son cadre n'est complètement inséré dans le four et verrouillé.

- Lorsque la grille est correctement installée et verrouillée, les languettes transversales de verrouillage sur le cadre de la grille se verrouilleront par un déclic sur les supports dans le four. Si les languettes transversales ne se verrouillent pas, répétez la procédure indiquée ci-dessus et assurez-vous que les languettes transversales ont été correctement nettoyées et lubrifiées. Consultez le paragraphe Grille extensible dans la section Entretien et nettoyage.
- Ne placez pas la grille extensible dans la plus haute position du four.

Utilisation de votre four.

Papier d'aluminium

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir le fond du four. Le papier d'aluminium piège la chaleur et nuit à la performance du four. Le papier peut fondre et endommager de manière permanente le fond du four. Tout dommage par une utilisation incorrecte de papier d'aluminium n'est pas couvert par la garantie du produit. Le papier d'aluminium peut être utilisé pour

recueillir les renversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, à plusieurs centimètres sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier que nécessaire et ne couvrez jamais complètement une grille de four de papier d'aluminium. Gardez le papier à au moins 3,7 cm des parois du four pour éviter une mauvaise circulation de la chaleur.

Plats ou plaques de cuisson

Utilisez le plat de cuisson approprié. La finition du plat détermine le degré de brunissement que l'on obtiendra.

- Avec des plats luisants, polis et lisses qui réfléchissent la chaleur, on obtiendra un brunissement plus léger et délicat. Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type de plat ou de plaque.

- Les plats foncés, rugueux et mats absorbent la chaleur, de sorte que le brunissement sera plus intense et la croûte, plus croustillante. Utilisez ce fini pour les tartes.
- Les plats de cuisson en verre absorbent également la chaleur. Lors d'une cuisson avec ce type de plat, la température doit être réduite de 25 °F (14 °C).

Préchauffement et positionnement du moule

Laissez le four se réchauffer avant d'y placer les aliments. Le préchauffage est nécessaire pour réussir la cuisson des gâteaux, biscuits, pâtisseries et pains.

Pour préchauffer le four, réglez-le à la température appropriée. Le ventilateur de convection s'allumera durant le préchauffage. Un signal sonore indiquera que le four est préchauffé ; cela peut prendre environ 10 à 15 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

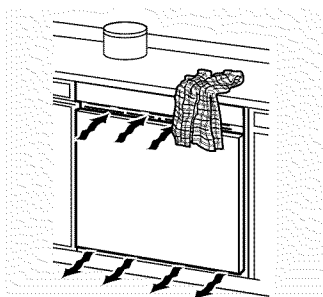
Les aliments doivent être mis au four au signal sonore.

Les résultats de cuisson et rôtissage seront meilleurs si la grille est positionnée de manière à ce que les aliments soient centrés dans la cavité du four autant

que possible. Le gâteau des anges est l'exception et doit être positionné sur la grille inférieure du four (grille A). Suivez le mode d'emploi des aliments préemballés ou congelés pour positionner le moule.

Les moules ne doivent pas se toucher et ne doivent pas toucher les parois du four. Laissez environ 3,7 cm entre les parois du four et les moules. Si vous devez utiliser deux grilles, décalez les moules pour qu'ils ne soient pas l'un au-dessus de l'autre.

Notez que les grilles extensibles positionnent les aliments plus haut dans le four. Une grille extensible doit être positionnée un cran plus bas qu'une grille plate ne le serait pour que les aliments soient au même endroit.

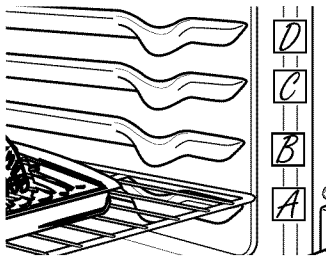


Circulation d'air dans le four

Un ventilateur de refroidissement interne s'active dans tous les modes du four. L'air chaud de l'intérieur du four sera expulsé à travers des événements situés sur le bas de la porte du four.

L'air entrant sera aspiré dans le four par des événements situés entre la porte et le panneau de commande.

Ne bloquez pas la circulation d'air en bouchant les événements sur le bas ou sur le haut de la porte en laissant pendre des linges à vaisselle devant le four si celui-ci est un modèle encastré sous le comptoir.



Comment régler une cuisson ou un rôtissage

- 1 Appuyez sur la touche **CUISSON**.
- 2 *Sur les modèles à four double seulement,* appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 3 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.
- 4 Appuyez sur la touche **ENTRER**.
- 5 Appuyez sur la touche **DÉPART**.

Le ventilateur de convection s'allumera durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé ; cela peut prendre environ 10 à 15 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

Les aliments doivent être mis au four au signal sonore.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

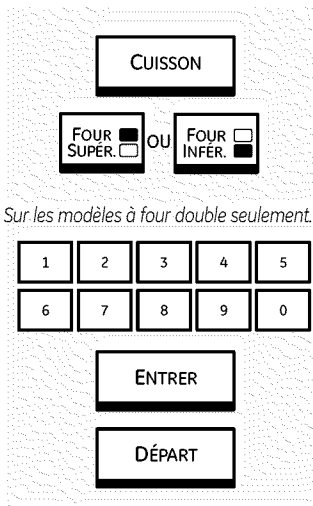
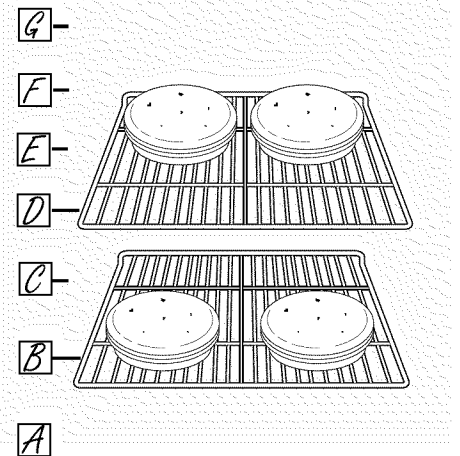
Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur **CHANGER LA DURÉE-TEMP.**

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur **ANNULER**.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section Minuterie.

- 6 Vérifiez la nourriture au temps minimum indiqué dans la recette. Poursuivez la cuisson si nécessaire.
- 7 Appuyez sur **ANNULER** une fois la cuisson terminée.

Si vous cuisez en même temps quatre étages de gâteau, placez deux étages sur la grille B et deux étages sur la grille D. Distribuez les étages de gâteau sur les grilles de manière à ce qu'aucun ne soit directement au-dessus d'un autre.



Sur les modèles à four double seulement.

NOTE : Un ventilateur peut se mettre automatiquement en marche pour refroidir les pièces internes. Cette situation est tout à fait normale. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même lorsque le four est éteint.

Le type de margarine utilisée affecte la cuisson!

La plupart des recettes nécessitant une cuisson exige l'utilisation de produits à forte teneur en matières grasses, comme du beurre ou de la margarine (80 % de matières grasses). Si vous diminuez la quantité de gras, vous pourriez ne pas obtenir les mêmes résultats qu'avec un produit à plus forte teneur en matières grasses.

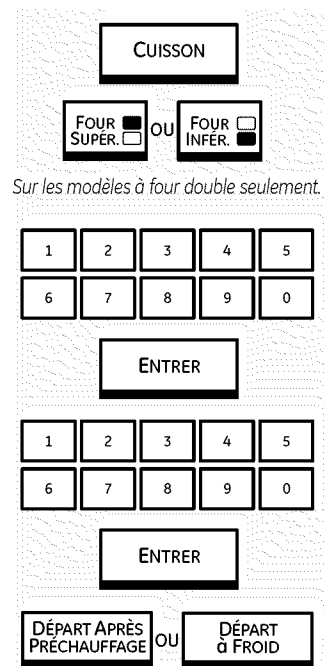
Vous pouvez rater votre recette de gâteau, de tarte, de pâtisseries, de biscuits ou de friandises lorsque vous utilisez de la graisse tartinable à faible teneur en matières grasses. Plus la teneur en matières grasses d'une graisse tartinable est faible, plus la différence est appréciable.

En vertu des normes fédérales, les produits étiquetés comme étant de la «margarine» doivent contenir au moins 80 % de matières grasses. Par contre, les graisses tartinables à faible teneur en matières grasses contiennent moins de gras et plus d'eau. La forte teneur en eau de ces graisses tartinables affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie. Pour obtenir de bons résultats avec vos anciennes recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre ou de la graisse à tartiner contenant au moins 70 % d'huile végétale.

Cuisson et rôtissage minutés.

Sur les modèles à four double, vous pouvez utiliser la cuisson minutée dans un four tout en procédant à l'autonettoyage dans l'autre, ou encore la cuisson minutée dans les deux fours simultanément.

NOTE : Ne laissez jamais des aliments comme des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives.



Sur les modèles à four double seulement.

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

- 1 Appuyez sur la touche **CUISSON**.
- 2 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 3 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.
- 4 Appuyez sur la touche **ENTRER**.
- 5 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
- 6 Appuyez sur la touche **ENTRER**.
- 7 Deux options de départ immédiat et d'arrêt automatique de la cuisson sont disponibles :

- **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** – Appuyez sur cette touche pour préchauffer le four.

Le ventilateur de convection s'allumera durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé; cela peut prendre environ 10-15 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

Au signal sonore, placez les aliments dans le four.

La cuisson minutée ne démarrera qu'une fois le préchauffage terminé et la touche **DÉPART** enfoncée.

- **DÉPART à FROID** – Appuyez sur cette touche pour démarrer le four immédiatement et cuire la nourriture sans préchauffage. Le ventilateur de convection se mettra en marche. Le décompte de la durée de cuisson commence aussi immédiatement.

Le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée, puis il s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été sélectionnée. Consultez la section *Option cuisson et maintien*.

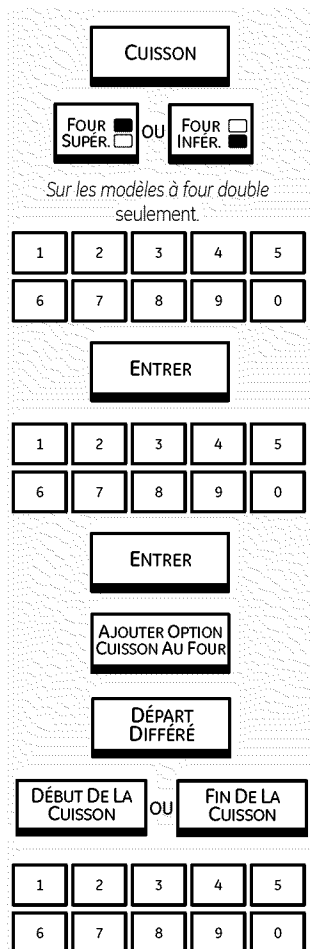
Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR ou ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche **TEMPS SUPP.** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Vous pouvez programmer la commande du four pour que le four se mette en marche à une heure précise, fonctionne pendant une durée pré-déterminée, puis s'éteigne automatiquement. Consultez aussi la section *Départ différé*.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

- 1 Appuyez sur CUISSON.
- 2 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur FOUR SUPÉR. ou FOUR INFÉR. pour choisir le four.
- 3 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.
- 4 Appuyez sur ENTRER.
- 5 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
- 6 Appuyez sur ENTRER.
- 7 Appuyez sur AJOUTER OPTION CUISSON AU FOUR.
- 8 Appuyez sur DÉPART DIFFÉRÉ.
- 9 Deux options de réglage de départ différé sont disponibles :
 - **DÉBUT DE LA CUISSON** – Appuyez sur cette touche puis appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que la cuisson commence. Appuyez sur **ENTRER**.
 - **FIN DE LA CUISSON** – Appuyez sur cette touche puis appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que la cuisson se termine. Appuyez sur **ENTRER**. Par exemple, si le temps de cuisson est de 2 heures et que vous voulez servir le dîner à 17h00, saisissez 5, 0, 0 et PM et le four commencera à chauffer à 15h00.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié.

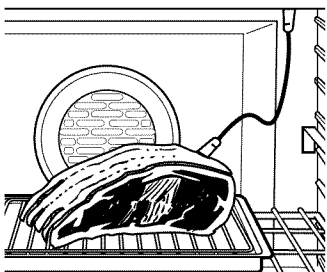
Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.

Une fois le délai de départ différé écoulé, le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée, puis il s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été sélectionnée. Consultez la section *Option cuisson et maintien*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche **TEMPS SUPP.** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.

Utilisation de la sonde.

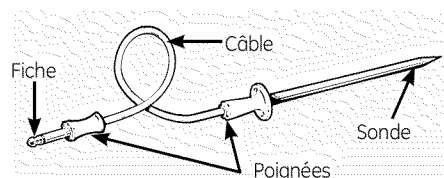
Dans le cas de nombreux aliments, plus particulièrement dans celui des rôtis et de la volaille, la température interne de l'aliment constitue le meilleur moyen d'en évaluer la cuisson. Grâce à la sonde thermique, plus besoin de deviner la durée du rôtissage.



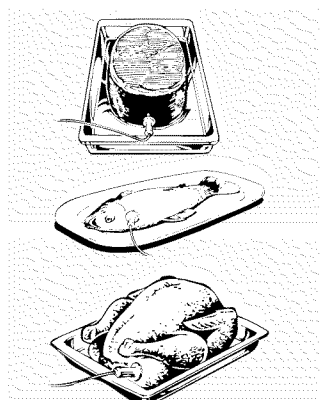
La sonde thermique ressemble à une broche pourvue à une extrémité et a une fiche que vous devez brancher dans la prise aménagée dans la voûte du four.

Si vous utilisez une autre sonde que celle fournie avec votre four, cela pourrait l'endommager. Saisissez la sonde et la fiche par les poignées lorsque vous l'insérez dans la viande et lorsque vous l'en retirez.

- Pour ne pas endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble lorsque vous l'enlevez.
- Assurez-vous que l'aliment est complètement décongelé avant d'insérer la sonde, afin d'éviter de la casser.

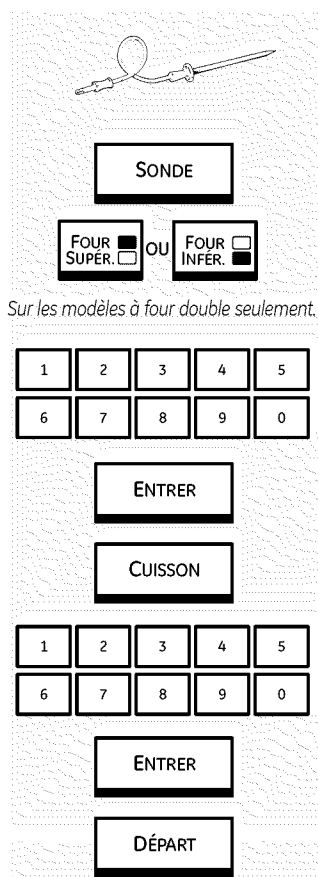


- Pour éviter tout risque de brûlures, ne débranchez la sonde de la prise que lorsque le four a refroidi.
- Ne laissez jamais votre sonde dans le four pendant l'autonettoyage.
- Ne laissez pas la sonde dans le four.



Une fois la nourriture préparée, suivez ces directives pour placer correctement la sonde :

- La pointe de la sonde doit demeurer dans le centre de la nourriture et ne pas toucher à l'os, au gras ni aux nerfs.
- Rôtis désossés – Insérez la sonde dans la partie qui contient le plus de viande.
- Jambon ou agneau non désossé – Insérez la sonde dans le centre de l'articulation ou du muscle le plus bas et le plus volumineux.
- ☒ Pains de viande ou casseroles – Insérez la sonde au centre de la nourriture de façon à recouvrir autant que possible la plus grande partie de la tige métallique.
- Poisson – Insérez la sonde juste au dessus d'une branchie puis dans la partie qui contient le plus de chair, parallèlement à l'épine dorsale.
- Dinde entière – Insérez la sonde dans la partie la plus viandeuse de l'intérieur de la cuisse, par en dessous et parallèlement à la cuisse.
- Poitrine de dinde – Insérez la sonde dans la partie la plus viandeuse de la poitrine.



Comment régler un rôtissage avec la sonde thermique

- 1 Insérez la sonde dans la nourriture. Consultez la section Utilisation de la sonde.
- 2 Branchez la sonde dans la prise aménagée dans le four. Assurez-vous qu'elle est bien branchée. Refermez la porte du four.
- 3 Appuyez sur **SONDE**.
- 4 **Sur les modèles à four double seulement**, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.

- 5 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne souhaitée de la nourriture ou de la viande. (La température interne maximale de la nourriture que vous pouvez régler est 200 °F [93 °C].)

- 6 Appuyez sur **ENTRER**.
- 7 Appuyez sur **CUISSON**.

- 8 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température de four désirée.
- 9 Appuyez sur **ENTRER**.

L'écran affichera un message si la sonde est insérée dans la prise et que vous n'avez pas réglé la température de la sonde ni appuyé sur **ENTRER**.

- 10 Appuyez sur **DÉPART**.

Le four s'allumera immédiatement et le restera jusqu'à ce qu'il soit éteint.

Le ventilateur de convection se mettra en marche (après un bref délai) et 100 °F (38 °C) apparaîtra à l'écran. (L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température interne de la viande atteindra 100 °F [38 °C].)

Lorsque la température interne de la viande aura atteint 100 °F (38 °C), l'évolution de la température interne s'affichera à l'écran.

- 11 Lorsque la température interne de la viande atteint celle que vous avez réglée, le four s'éteint et un signal sonore se fait entendre. Pour faire cesser ce signal, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. Retirez la sonde de la viande à l'aide de poignées ou de mitaines de four. N'utilisez pas de pinces pour la retirer—vous risquez de l'endommager.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR**, ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR**, selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four approprié.

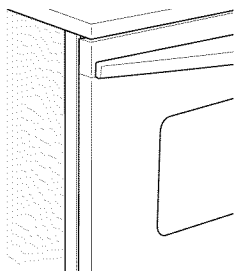
Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section Minuterie.

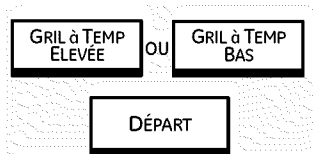
⚠ MISE EN GARDE : Afin de prévenir d'éventuelles brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.

- Si vous retirez la sonde de l'aliment avant que la température finale ait été atteinte, une tonalité se fait entendre et l'écran affichera un message jusqu'à ce que vous enleviez la sonde du four.
- Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne pouvez effectuer une cuisson minutée.

Grillage.



Fermez la porte. Faites toujours vos grillades la porte fermée.



Si votre four est alimenté par un courant de 208 volts, vous pouvez faire griller les biftecks saignants en faisant préchauffer le four et en plaçant la grille du four un cran plus haut.

Comment régler un grillage dans votre four

Fermez la porte. **Faites toujours vos grillades la porte fermée.**

- 1 Appuyez sur **GRIL**.
- 2 Placez la nourriture sur une grille de rôtissage dans une lèche-frite.
- 3 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur FOUR SUPÉR. ou FOUR INFÉR. pour choisir le four.
- 4 Suivez les suggestions du Guide de grillage concernant la position de la grille.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson influencent la durée de grillage. Ce guide est basé sur des viandes à température de réfrigération.

- 5 Appuyez sur **GRIL à TEMP ÉLEVÉE** ou **GRIL à TEMP BAS**.
- 6 Appuyez sur **DÉPART**.

NOTE : Un ventilateur de refroidissement passera automatiquement par des cycles de marche-arrêt pour refroidir les pièces internes. Ce phénomène est normal et le ventilateur peut continuer à fonctionner même après l'extinction du four.

Le grilloir fonctionne mieux lorsqu'il est préchauffé pendant 2 à 3 minutes pour la plupart du grillage. Cependant, les aliments qui cuisent rapidement, comme les fines lanières de viande ou de poisson, peuvent nécessiter une brève période de préchauffage de 2 à 3 minutes pour s'assurer de leur brunissement lorsque la cuisson sera terminée.

Tournez les aliments une seule fois lors du grillage.

NOTE : Le rôtissage ne fonctionnera pas si la sonde est branchée. Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle de grillage.

Pour régler le deuxième four, sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur **CHANGER LA DURÉE-TEMP.**

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur **ANNULER**.

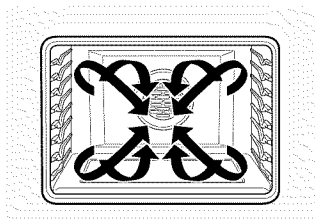
Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section Minuterie.

- 7 Lorsque le rôtissage est terminé, appuyez sur **ANNULER**.

Guide du grilloir

Aliments	Cuisson	Type ou épaisseur	Réglage du grilloir	Position de grille 69 cm (27 po)	Position de grille 76 cm (30 po)	Commentaires
Boeuf	Saignant 60,00°C (140°F)	Steaks - 2,5 cm d'épaisseur	Haut	4 (D)	4 (D) ou 5 (E)	Les steaks de moins de 2,5cm d'épaisseur sont difficiles à cuire saignants. Ils cuisent complètement avant de brunir. Pour éviter que la viande ne se relève sur les bords, tailler la graisse à des intervalles de 2,5 cm
	Moyen 71,11°C (160°F)	Steaks - de 1,9 à 2,5 cm d'épaisseur	Haut	4 (D)	4 (D) ou 5 (E)	
	Bien cuit 76,67°C (170°F)	Steaks - de 1,9 à 2,5 cm d'épaisseur , biftecks hâchés (1,3 à 2,5 cm d'épaisseur)	Haut	4 (D)	6 (F)	
Poulet		Poitrine, désossée	Bas	1 (A)	4 (D) ou 5 (E)	Faire griller côté peau vers le bas en premier
		Poitrine, avec os	Bas	1 (A)	4 (D) ou 5 (E)	
Filets de poisson		1,3 à 2,5 cm d'épaisseur	Haut	3 (C)	6 (F)	Manipulez et retournez avec soin.
			Bas	3 (C)	6 (F)	
Côtes de porc	Bien cuit 76,67°C (170°F)	1,9 cm d'épaisseur	Haut	3 (C)	4 (D)	Pour éviter que la viande ne se relève sur les bords, tailler la graisse à des intervalles de 2,5 cm

† Le U.S. Department of Agriculture (ministère américain de l'agriculture) dit « Le boeuf saignant est populaire, mais il faut savoir que cuire la viande à 60,00°C uniquement ne permet pas d'éliminer tous les organismes d'empoisonnement alimentaire. » (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rév. Juin 1985.)



Cuisson à convection

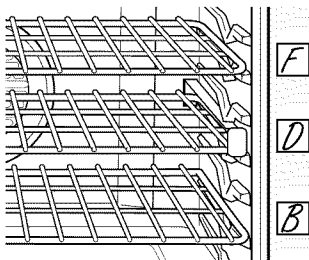
NOTE : Le ventilateur de convection se met en marche et s'arrête pendant la cuisson pour mieux distribuer l'air chaud dans le four.

Le ventilateur du four à convection s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four. Ne laissez PAS la porte ouverte pendant de longues périodes lorsque vous avez programmé une cuisson par convection sinon, vous risquez d'écourter la durée de l'élément chauffant du système à convection.

Dans un four à convection, l'air chaud circule au-dessus, au-dessous et autour des aliments grâce à un ventilateur.

L'air est ainsi distribué uniformément dans toute la cavité du four. Par conséquent, les aliments sont cuits uniformément et dorés à point—et la durée de cuisson est souvent plus courte que dans un four ordinaire.

- Idéal pour des aliments uniformément brunis cuits sur plusieurs grilles.
- Bon pour de grandes quantités d'aliments cuits.
- Bons résultats avec les biscuits, les muffins, les carrés au chocolat, les choux à la crème, les petits pains sucrés, les petits gâteaux et le pain.



Plusieurs grilles

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Pour cuire à convection avec une seule grille, adoptez la position de grille recommandée dans la section Utilisation du four.

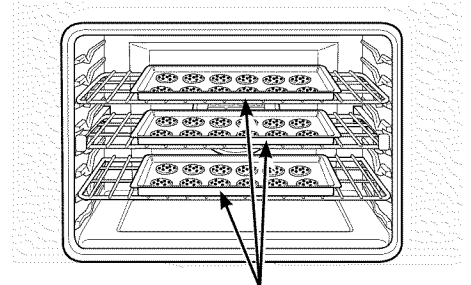
Étant donné que l'air chauffé circule à travers le four, les aliments peuvent être cuits adéquatement sur plusieurs grilles.

Le montant de temps requis pour cuire avec plusieurs grilles peut légèrement augmenter pour certains aliments, mais dans l'ensemble vous gagnerez du temps. Vous obtiendrez d'excellents résultats en cuisant à convection avec plusieurs grilles les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et les petits pains.

Pour la cuisson sur deux grilles, placez une grille dans la troisième position (C) de grille. Placez l'autre grille dans la cinquième position (E) de grille.

Quand vous cuisez avec 3 grilles, placez une grille en deuxième position (B), une grille en quatrième position (D) et une grille en sixième position (F).

Pour de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits en Mode Cuisson par Convection sur Plusieurs Grilles, alignez l'avant des plaques de biscuits avec le bord avant des grilles.



Plaques de cuisson de biscuits alignées avec le bord avant des grilles du four

Notez que les grilles extensibles positionnent les aliments plus haut dans le four. Une grille extensible doit être positionnée un cran plus bas qu'une grille plate ne le serait pour que les aliments soient au même endroit.

Pour adapter vos recettes...

Vous pouvez vous servir de vos recettes préférées dans le four à convection.

Pour cuire à convection, réduisez la température de cuisson de 25 °F (14 °C) ou utilisez la fonction de conversion Auto Recipe

(auto-recette). Consultez *Conversion Auto Recipe™* (auto-recette) dans la section *Réglage des options*.

Utilisation du four à convection.

Rôtissage par convection

■ Pour les grosses coupes de viande tendres, cuites à découvert.

Le ventilateur fait circuler l'air chaud uniformément au-dessus et autour des aliments. La viande et la volaille sont ainsi bien dorées de tous les côtés, comme si elles étaient cuites au tournebroche. L'air chaud emprisonne les jus de cuisson. La viande est ainsi tendre et juteuse à l'intérieur, et présente une belle couleur dorée à l'extérieur.

Pour obtenir un bon rôtissage par convection, il est important d'utiliser une grille et une lèchefrite. La lèchefrite recueille la graisse, tandis que la grille empêche les éclaboussures.

Pour la cuisson des biscuits, vous obtiendrez de bons résultats si vous utilisez une plaque à biscuits au lieu d'un plat dont les parois sont peu élevées.

Casseroles pour la cuisson par convection

Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez s'il y a suffisamment d'espace autour de votre plat de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four. Si vous utilisez plusieurs plats, laissez de l'espace entre eux. Assurez-vous également qu'ils n'entrent pas en contact avec d'autres casseroles ou avec les parois du four.

Papier et plastique

Vous pouvez utiliser dans le four à convection les contenants de plastique ou de papier résistant à la chaleur, recommandés par leur fabricant pour utilisation dans un four ordinaire. Les plats de cuisson en plastique résistant à une température de 400 °F (200 °C) conviennent également.

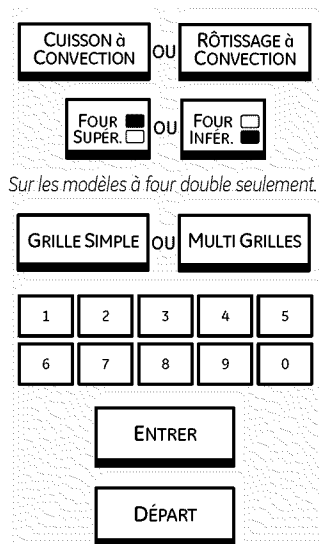
Métal et verre

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de plats de cuisson dans votre four à convection. Toutefois, ce sont les plats en métal qui chauffent le plus rapidement. Ils sont d'ailleurs recommandés pour la cuisson par convection.

■ Les plats de couleur foncée ou au fini mat assurent une cuisson plus rapide que les plats luisants.

■ Les plats en verre ou en céramique assurent une cuisson plus lente.

Dans le cas de certaines recettes, comme le poulet au four, utilisez un plat dont les parois sont peu élevées. L'air chaud ne peut circuler adéquatement autour de l'aliment lorsque celui-ci est placé dans un plat à parois élevées.



Comment régler une cuisson ou un rôtissage par convection

- 1 Appuyez sur la touche **CUISSON à CONVECTION** ou **RÔTISSAGE à CONVECTION**.
- 2 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 3 Deux options de grille sont disponibles :
 - **GRILLE SIMPLE** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur une seule grille lors de la cuisson par convection.
 - **MULTI GRILLES** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur plus d'une grille (c.-à-d. 2 ou 3 grilles) simultanément lors de la cuisson par convection. Consultez la section Cuisson à convection avec plusieurs grilles pour plus d'information.
- 4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
- 5 Appuyez sur **ENTRER**.
- 6 Appuyez sur **DÉPART**.

Le ventilateur de convection se mettra en marche durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé ; cela peut prendre environ 10 à 15 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

Les aliments doivent être mis au four au signal sonore.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

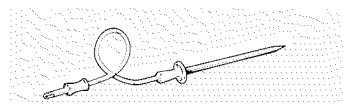
Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié.

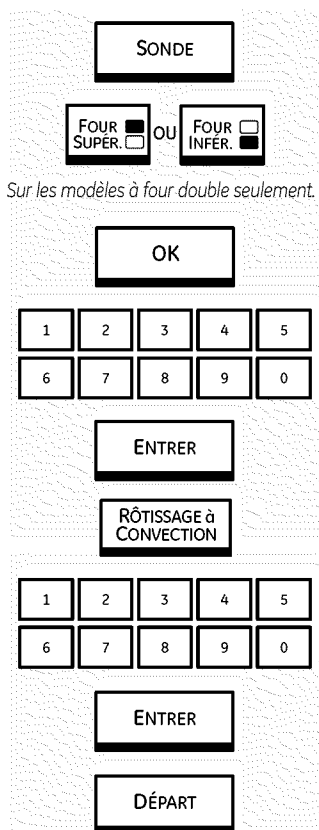
Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche **TEMPS SUPP.** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement.

Cuisson et rôtissage par convection.



Pour obtenir de bons résultats lors du rôtissage de dindes et de rôtis de grande dimension, nous vous recommandons d'utiliser la sonde fournie avec votre four à convection.



Sur les modèles à four double seulement.

Pour modifier la température du four pendant le rôtissage par convection, appuyez sur RÔTISSAGE à CONVECTION, puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température désirée.

Pour régler un rôtissage par convection avec la sonde thermique

- 1 Placez la grille en position inférieure (A). Insérez la sonde dans la viande. Consultez la section *Utilisation de la sonde*.
- 2 Branchez la sonde dans la prise aménagée dans le four. Assurez-vous qu'elle est bien enfoncée dans la prise. Fermez la porte du four.
- 3 Appuyez sur **SONDE**.
- 4 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 5 Appuyez sur **OK**.
- 6 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne de la viande que vous souhaitez atteindre. (La température interne maximale de la nourriture que vous pouvez régler est 200 °F [93 °C].)
- 7 Appuyez sur **ENTRER**.
- 8 Appuyez sur **RÔTISSAGE à CONVECTION**.
- 9 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température de four désirée.
- 10 Appuyez sur **ENTRER**.
- 11 Appuyez sur **DÉPART**.

Le four s'allumera immédiatement et le restera jusqu'à ce que le four soit éteint.

Le ventilateur de convection se mettra en marche (après un bref délai) et 100 °F (38 °C) apparaîtra à l'écran. (L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température interne de la viande atteindra 100 °F [38 °C].)

Lorsque la température interne de la viande atteint 100 °F (environ 38 °C), la température interne réelle de l'aliment est affichée à l'écran.

- 12 Lorsque la température interne de la viande atteint celle que vous avez réglée, le four s'éteint et un signal sonore se fait entendre. Pour arrêter ce signal, appuyez sur **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. Utilisez des poignées ou des mitaines de four pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces pour la retirer car cela risque de l'endommager.

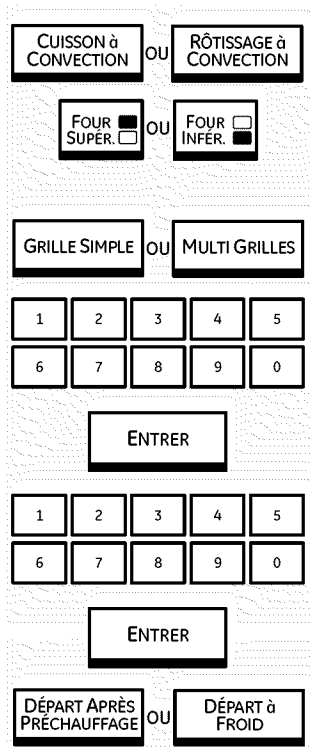
⚠ MISE EN GARDE : Pour éviter tout risque de brûlures, ne débranchez pas la sonde de sa prise avant que le four ait refroidi. Ne laissez pas la sonde dans le four.

NOTE :

- Si vous retirez la sonde de l'aliment avant que la température finale ait été atteinte, une tonalité se fait entendre et l'écran affichera un message jusqu'à ce que vous enleviez la sonde du four.
- Pendant la cuisson, vous entendez le ventilateur fonctionner. Ce ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais l'élément chauffant demeure allumé.
- Vous ne pouvez pas programmer une fonction minutée, mais vous pouvez utiliser la minuterie.
- vous ne pourrez pas utiliser la sonde dans le four supérieur pendant son fonctionnement minuté. En effet, avec la sonde, vous cuisez en fonction de la température, et pas du temps.

Sur les modèles à four double, vous pouvez utiliser la cuisson minutée dans un four tout en procédant à l'autonettoyage dans l'autre, ou encore la cuisson minutée dans les deux fours simultanément.

NOTE : Ne laissez jamais des aliments comme des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives.



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

1 Appuyez sur la touche **CUISSON à CONVECTION** ou **RÔTISSAGE à CONVECTION**.

2 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.

3 Deux options de grille sont disponibles :

■ **GRILLE SIMPLE** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur une seule grille lors de la cuisson par convection.

■ **MULTI GRILLES** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur plus d'une grille (c.-à-d. 2 ou 3 grilles) simultanément lors de la cuisson par convection. Consultez la section Cuisson à convection avec plusieurs grilles pour plus d'information.

4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.

5 Appuyez sur la touche **ENTREER**.

6 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.

7 Appuyez sur la touche **ENTREER**.

8 Deux options de départ immédiat et d'arrêt automatique de la cuisson sont disponibles :

■ **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** – Appuyez sur cette touche pour préchauffer le four.

Le ventilateur de convection s'allumera durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé; cela peut prendre environ 10 à 15 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

La cuisson minutée ne démarrera qu'une fois le préchauffage terminé et la touche **DÉPART** enfoncée.

Au signal sonore, placez les aliments dans le four.

■ **DÉPART à FROID** – Appuyez sur cette touche pour démarrer le four immédiatement et cuire la nourriture sans préchauffage. Le ventilateur de convection se mettra en marche. Le décompte de la durée de cuisson commence aussi immédiatement.

Le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée, puis s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été sélectionnée. Consultez la section *Option cuisson et maintien*.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

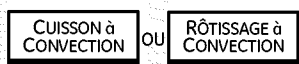
Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié.

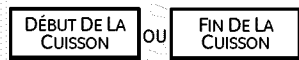
Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche **TEMPS SUPP.** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.

Cuisson et rôtissage par convection minutés.



Sur les modèles à four double seulement.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Vous pouvez programmer la commande du four pour que le four se mette en marche à une heure précise, fonctionne pendant une durée pré-déterminée, puis s'éteigne automatiquement. Consultez aussi la section Départ différé.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

1 Appuyez sur la touche CUISSON à CONVECTION ou RÔTISSAGE à CONVECTION.

2 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur FOUR SUPÉR. ou FOUR INFÉR. pour choisir le four.

3 Deux options de grille sont disponibles :

■ **GRILLE SIMPLE** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur une seule grille lors de la cuisson par convection.

■ **MULTI GRILLES** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur plus d'une grille (c.-à-d. 2 ou 3 grilles) simultanément lors de la cuisson par convection. Consultez la section Cuisson à convection avec plusieurs grilles pour plus d'information.

4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.

5 Appuyez sur ENTRER.

6 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.

7 Appuyez sur ENTRER.

8 Appuyez sur AJOUTER OPTION CUISSON AU FOUR.

9 Appuyez sur DÉPART DIFFÉRÉ.

10 Deux options de réglage de départ différé sont disponibles :

■ **DÉBUT DE LA CUISSON** – Appuyez sur cette touche puis appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que la cuisson commence. Appuyez sur **ENTRER**.

■ **FIN DE LA CUISSON** – Appuyez sur cette touche puis appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que la cuisson se termine. Appuyez sur **ENTRER**. Par exemple, si le temps de cuisson est de 2 heures et que vous voulez servir le dîner à 17h00, saisissez 5, 0, 0 et PM et le four commencera à chauffer à 15h00.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four approprié.

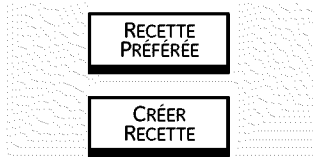
Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.

Une fois le délai de départ différé écoulé, le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée, puis il s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été sélectionnée. Consultez la section *Cuisson et maintien*.

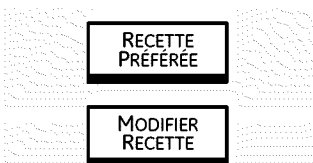
Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche **TEMPS SUPP.** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.

Votre panneau de commande vous permettra de créer (sauvegarder), modifier, utiliser ou supprimer une recette préférée.



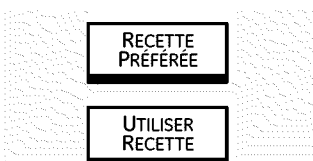
Créer une recette

- 1 Appuyez sur **RECETTE PRÉFÉRÉE**.
- 2 Appuyez sur **CRÉER RECETTE**.
- 3 Appuyez sur les touches alphabétiques pour créer un nom de recette. Appuyez sur **NUM** pour ajouter un chiffre. Appuyez sur **ESPACE** pour ajouter un espace entre les lettres ou les chiffres. Appuyez sur **RET.** pour supprimer une lettre ou un chiffre au besoin. Appuyez sur **PRÊT** pour enregistrer le nom.
- 4 Appuyez sur **CUISSON, GRIL, CUISSON à CONVECTION** ou **RÔTISSAGE à CONVECTION** pour choisir le mode de cuisson.
- 5 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température.
- 6 Appuyez sur **ENTRER**.
- 7 Appuyez sur les touches numériques pour régler la période de cuisson désirée.
- 8 Appuyez sur **ENTRER**.
- 9 Appuyez sur **AJOUTER LE PRÉCHAUFFAGE** pour régler le préchauffage ou sur **CONTINUER** pour réviser la recette réglée.
- 10 Appuyez sur **SAUVEGARDER ET CRÉER UNE NOUVELLE** pour sauvegarder la recette en mémoire sans l'utiliser à ce moment-ci. Appuyez sur **SAUVEGARDER ET DÉBUTER LA CUISSON** pour sauvegarder la recette en mémoire et procéder à la cuisson maintenant. Appuyez sur **ANNULER** pour supprimer la recette.



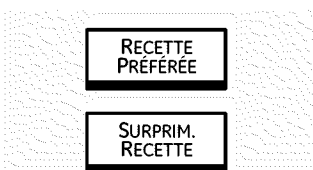
Modifier une recette sauvegardée

- 1 Appuyez sur **RECETTE PRÉFÉRÉE**.
- 2 Appuyez sur **MODIFIER RECETTE**.
- 3 Appuyez sur **▲** ou **▼** pour choisir la recette que vous souhaitez modifier.
- 4 Appuyez sur **ENTRER**.
- 5 Appuyez sur **▲** ou **▼** pour choisir le réglage que vous souhaitez modifier.
- 6 Appuyez sur **MODIFIER** puis modifiez le réglage.
- 7 Appuyez sur **PRÊT**.
- 8 Appuyez sur **SAUVEGARDER** ou **SAUVEGARDER ET DÉBUTER LA CUISSON**.



Utiliser une recette sauvegardée

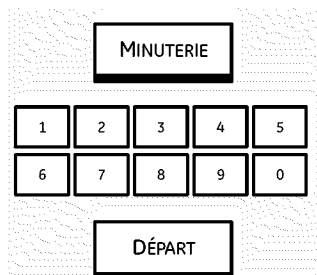
- 1 Appuyez sur **RECETTE PRÉFÉRÉE**.
- 2 Appuyez sur **UTILISER RECETTE**.
- 3 Appuyez sur **▲** ou **▼** pour choisir la recette que vous souhaitez utiliser.
- 4 Appuyez sur **ENTRER**.
- 5 Appuyez sur **DÉPART**.
- 6 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.



Supprimer une recette sauvegardée

- 1 Appuyez sur **RECETTE PRÉFÉRÉE**.
- 2 Appuyez sur **SUPPRIM. RECETTE**.
- 3 Appuyez sur **▲** ou **▼** pour choisir la recette que vous souhaitez supprimer.
- 4 Appuyez sur **ENTRER**.
- 5 Appuyez sur **SUPPRIMER**.
- 6 Appuyez sur **OUI**.

Minuterie et verrouillage des commandes.



La fonction MINUTERIE peut être réglée pour une période de 1 minute à 24 heures.

La minuterie ne contrôle pas les opérations du four.

Pour régler la minuterie

- 1 Appuyez sur **MINUTERIE**.
- 2 **Sur les modèles à four double seulement**, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir la minuterie du four désiré.
- 3 Appuyez sur les touches numérotées jusqu'à ce que la période désirée s'affiche à l'écran. Par exemple, pour une période de 2 heures et 45 minutes, appuyez sur **2**, **4** et **5** dans cet ordre.
- 4 Appuyez sur **DÉPART**.
- 5 Lorsque la minuterie atteint **:00**, la commande fait entendre 3 bips suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que la touche **MINUTERIE** soit enfoncée.

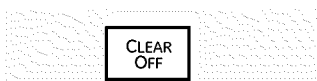
La tonalité peut être réduite au silence en suivant les étapes de la section *Réglages des options* sous *Son/Volume*.

Pour annuler la (ou les) minuterie, appuyez sur **ANNULER MINUTERIE**.

Pour remettre la (ou les) minuterie à zéro, appuyez sur **ANNULER MINUTERIE** et réglez une nouvelle période de temps.

Si la période réglée ou restante est supérieure ou égale à une heure, l'écran affichera les heures et les minutes [HH: MM]. Les lettres « H » et « M » apparaîtront pour indiquer que la période s'affiche dans le format heures et minutes. (Si une ou plusieurs heures ont été réglées, l'écran ne commencera à effectuer le décompte qu'au bout d'une minute.)

Si la période réglée ou restante est inférieure à une heure, l'écran affichera les minutes et les secondes [MM : SS]. Les lettres « M » et « S » apparaîtront pour indiquer que la période s'affiche dans le format minutes et secondes.



Verrouillage des commandes

Cette commande vous permet de verrouiller les touches de manière à ce qu'elles ne puissent pas être activées quand vous les pressez.

NOTE : Pour les modèles à four double, cette fonction est activée sur les deux fours.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :

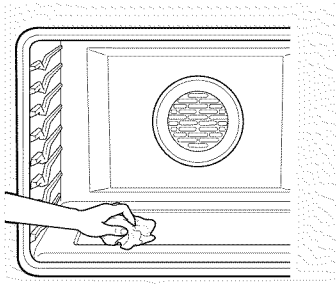
- 1 Appuyez sur **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche **COMMANDE VERROUILLÉE**.
- 2 Appuyez sur **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran d'accueil apparaisse.

Quand cette caractéristique est branchée et les touches sont appuyées, la commande fait un signal sonore et **COMMANDE VERROUILLÉE** apparaît sur l'écran.

NOTES :

- Le mode de verrouillage affecte toutes les commandes, sauf la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. Aucune autre touche ne fonctionnera lorsque cette fonction est activée.
- L'ajustement reste en mémoire après huit panes de courant.

Pour que le programme fonctionne adéquatement, il faut que la porte du four soit fermée et que toutes les commandes soient réglées correctement.



Essuyez le surplus de saleté sur la sole du four. (L'apparence peut varier).

Avant l'autonettoyage

Nous vous recommandons d'assurer une ventilation adéquate en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte de cuisine au cours du premier autonettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT : DE

RISQUE D'INCENDIE : Essayez la graisse et la saleté sur le fond du four avant de lancer l'autonettoyage. Ne pas procéder de la sorte peut entraîner un feu dans le four.

Retirez du four la lèchefrite, la grille de la lèchefrite, la sonde, tous les ustensiles de cuisson et le papier d'aluminium.

Remarque : Les grilles de four gainées de porcelaine peuvent rester dans le four pendant le cycle d'autonettoyage sans être endommagées. Les grilles de four brillantes de couleur argent peuvent être nettoyées dans le four autonettoyant. Mais elles deviendront plus foncées, perdront leur éclat et deviendront difficiles à faire glisser.

La saleté sur le devant de la cuisinière et à l'extérieur du joint de la porte doit être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones à l'eau chaude avec des tampons en laine d'acier savonneuse ou avec des nettoyants tels que Soft Scrub®. Rincez abondamment à l'eau claire et laissez sécher.

N'utilisez pas de matières abrasives ou de nettoyants à four. Nettoyez le dessus, les côtés et l'extérieur de la porte du four avec du savon et de l'eau.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau de fibre de verre du joint de la porte du four ne peut pas résister à l'abrasion. Il est essentiel à l'intégrité du joint. Si vous remarquez qu'il s'use ou s'effiloche, remplacez-le.

Assurez-vous que le capot de la lampe du four est bien en place et que la lampe est éteinte.

Essuyez les renversements sucrés et acides tels que le jus de citron, la sauce tomate ou

les sauces à base de lait. L'émail en porcelaine est résistant à l'acide, pas inattaquable à l'acide. Le fini en porcelaine peut se décolorer si des renversements acides ou sucrés ne sont pas essuyés avant le début d'un cycle d'autonettoyage.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée produite pendant le programme d'autonettoyage de n'importe quel four. Placez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.

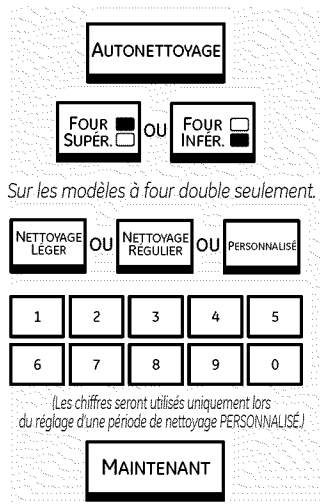
NOTE : La fonction Autonettoyage ne fonctionnera pas si la sonde est branchée ou la fonction Sabbath est réglée.

■ Sur les modèles à four double, vous pouvez régler un cycle de nettoyage dans les deux fours simultanément. Le dernier four réglé attendra automatiquement la fin du cycle de nettoyage du premier four avant de démarrer son propre cycle.

■ Sur les modèles à four double, vous pouvez utiliser simultanément la cuisson minutée dans un four et l'autonettoyage dans l'autre.

⚠ MISE EN GARDE : Ne mettez jamais d'ustensile de cuisine ou tout autre article en bas du four. Il y a un élément de chauffage sous le plancher du four. En plaçant des articles en bas du four, vous risquez d'entraîner une surchauffe du four, qui peut causer des dommages au four et risque d'endommager ou de brûler les armoires de votre cuisine.

Utilisation du four autonettoyant.



Sur les modèles à four double seulement.

Comment régler le nettoyage du four

- 1 Appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.
- 2 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 3 Trois options d'autonettoyage sont disponibles :

■ **NETTOYAGE LÉGER** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 3 heures. Recommandé lorsqu'il s'agit de nettoyage des débordements limités à une surface restreinte.

■ **NETTOYAGE RÉGULIER** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 5 heures. Recommandé pour un four plus encrassé.

■ **PERSONNALISÉ** – Appuyez sur cette touche et à l'aide des touches numérotées, réglez une période de nettoyage de 3 à 7 heures et 30 minutes, selon le degré d'encrassement du four.

- 4 Appuyez sur **MAINTENANT**.

La porte se verrouille automatiquement. L'écran affichera le décompte de la période de nettoyage. On ne peut pas ouvrir la porte du four si la température n'est pas descendue sous la température de verrouillage et si le message **FOUR VERROUILLÉ** s'affiche.

Lorsque la fonction **FOUR VERROUILLÉ** sera désactivée, vous pourrez ouvrir la porte.

■ Le message **VERROUILLER LA PORTE** s'affichera et la commande du four émettra un signal si vous réglez un cycle de nettoyage et oubliez de fermer la porte du four.

■ Pour mettre fin à un cycle de nettoyage, appuyez sur la touche **ANNULER** ou **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. Lorsque le message **FOUR VERROUILLÉ** sera désactivée, indiquant que le four s'est refroidi sous la température de verrouillage, vous serez en mesure d'ouvrir la porte.

Sur les modèles à four double, vous pouvez régler le nettoyage des deux fours simultanément. Le deuxième four attendra automatiquement la fin du nettoyage du premier four avant de démarrer son propre nettoyage.

Deux options sont disponibles pour régler le deuxième four :

■ Immédiatement après le réglage du premier four :

Sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes 3 et 4.

■ À partir de l'écran d'accueil (Home) :

- 1 Appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.
- 2 Appuyez sur **NETTOYAGE LÉGER**, **NETTOYAGE RÉGULIER** ou **PERSONNALISÉ**. Reportez-vous aux références ci-dessus.
- 3 Appuyez sur **COMMENCER APRÈS LE 1ER AUTONETTOYAGE** pour le déclenchement automatique du nettoyage du deuxième four une fois terminé celui du premier.

Pour que le programme fonctionne adéquatement, il faut que la porte du four soit fermée et que toutes les commandes soient réglées correctement.



Pour différer le début de l'autonettoyage

- 1 Appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.
- 2 Sur **les modèles à four double seulement**, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 3 Trois options d'autonettoyage sont disponibles :
 - **NETTOYAGE LÉGER** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 3 heures. Recommandé lorsqu'il s'agit du nettoyage de débordements limités à une zone restreinte.
 - **NETTOYAGE RÉGULIER** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 5 heures. Recommandé pour un four plus encrassé.
 - **PERSONNALISÉ** – Appuyez sur cette touche et à l'aide des touches numérotées, réglez une période de nettoyage de 3 à 7 heures et 30 minutes, selon le degré d'encrassement du four.
- 4 Appuyez sur **PLUS TARD**.
- 5 Trois options de réglage de départ différé sont disponibles :
 - **HEURE DE DÉPART** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numérotées pour entrer le délai qui précédera le début du nettoyage. Appuyez sur **ENTRER**.
 - **DÉBUTER L'AUTONETTOYAGE** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numérotées pour régler l'heure du début du nettoyage. Appuyez sur **ENTRER**.
 - **TERMINER L'AUTONETTOYAGE** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numérotées pour régler l'heure de la fin du nettoyage. Appuyez sur **ENTRER**.

La porte se verrouille automatiquement. L'écran affichera l'heure du début. On ne peut pas ouvrir la porte du four si la température n'est pas descendue

sous la température de verrouillage et si le message **FOUR VERROUILLÉ** s'affiche.

Lorsque la fonction **FOUR VERROUILLÉ** sera désactivée, vous pourrez ouvrir la porte.

Sur les modèles à four double, vous pouvez régler le nettoyage des deux fours simultanément. Le deuxième four réglé attendra automatiquement la fin du nettoyage du premier four avant de démarrer son propre nettoyage ou encore il attendra l'expiration du délai programmé.

Deux options sont disponibles pour régler le deuxième four :

- Immédiatement après le réglage du premier four : Sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉR.** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉR.** selon les besoins, puis suivez les étapes 3 à 6 ci-dessus pour le deuxième four.

■ À partir de l'écran d'accueil (Home) :

- 1 Appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.
- 2 Appuyez sur **NETTOYAGE LÉGER**, **NETTOYAGE RÉGULIER** ou **PERSONNALISÉ**. Reportez-vous aux références ci-dessus.
- 3 Appuyez sur **COMMENCER APRÈS LE 1ER AUTONETTOYAGE** pour le déclenchement automatique du nettoyage du deuxième four une fois terminé celui du premier ; ou sur **HEURE DE DÉPART** puis suivez l'étape 6 ci-dessus pour régler l'heure du démarrage du deuxième four.

Pour afficher le décompte du temps ou l'heure du départ, appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.

- Pour mettre fin à un cycle de nettoyage, appuyez sur **ANNULER** ou **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. Lorsque la fonction **FOUR VERROUILLÉ** sera désactivée, indiquant que le four s'est refroidi sous la température de verrouillage, vous serez en mesure d'ouvrir la porte.

Après l'autonettoyage

Vous remarquerez un peu de cendre blanche dans le four. Essayez-la avec un linge humide lorsque le four a refroidi.

S'il reste des taches blanches, faites-les disparaître à l'aide d'un tampon à récurer savonneux. Rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre. Il s'agit généralement de résidus de sel qui ne disparaissent pas lors de l'autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après un premier nettoyage, programmez à nouveau un autonettoyage.

- Vous ne pouvez programmer aucune fonction de cuisson tant que le four n'a pas suffisamment refroidi pour que vous puissiez déverrouiller la porte.
- Pendant un programme d'autonettoyage, vous pouvez appuyer sur **HORLOGE** pour afficher l'heure. Pour revenir à la durée résiduelle d'autonettoyage, appuyez sur **AUTONETTOYAGE**.

Grilles Normales

S'il devient difficile de faire glisser les grilles, essayez leurs bords et les supports dans le four avec de l'huile de cuisson.

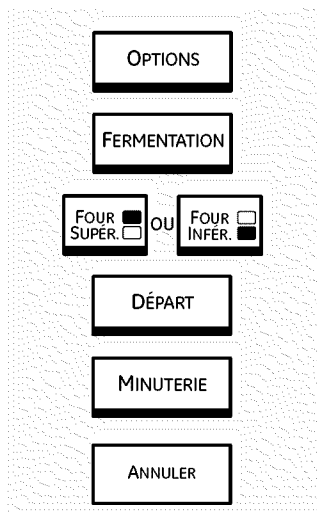
Grille extensible

*S'il devient difficile de faire glisser la grille ou si les leviers de dégagement deviennent difficiles à utiliser, consultez le paragraphe Grille extensible dans la section *Entretien et nettoyage*. Ne vaporisez pas la grille extensible avec de l'huile de cuisson ou tout autre vaporisateur lubrifiant.*

*Si elle devient difficile à retirer ou à remettre en place, essayez les supports avec de l'huile de cuisson. **N'essayez pas les glissières avec de l'huile de cuisson.***

NOTE : Après le premier cycle d'autonettoyage, la surface en acier inoxydable grise changera de couleur. Ceci est normal.

Option – Fermentation.



Fermentation

La fonction de fermentation maintient une chaleur suffisante pour faire lever les produits à la levure.

1 Placez la pâte dans le four sur la grille B ou C et recouvrez-la avec un linge pour de meilleurs résultats.

2 Appuyez sur **OPTIONS**.

3 Appuyez sur **FERMENTATION**.

La lumière intérieure du four s'allume et passera par des cycles d'allumage-extinction durant la fermentation.

La fonction de fermentation procure automatiquement la température optimale demandée par le processus de fermentation et par conséquent elle n'est pas munie d'un contrôle de la température.

4 **Sur les modèles à four double seulement,** appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.

5 Appuyez sur **DÉPART**.

6 Réglez la touche **MINUTERIE** à la durée de fermentation minimale.

7 Lorsque la fermentation est terminée, appuyez sur la touche **ANNULER**.

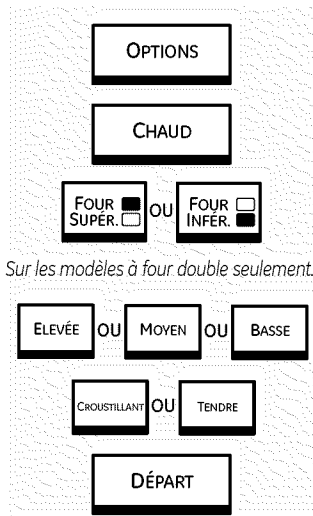
■ La fermentation ne fonctionnera pas si la température du four est supérieure à 125 °F (52 °C). Le message **FOUR TROP CHAUD** s'affichera à l'écran.

■ La fermentation ne nécessite pas de préchauffer le four.

■ Pour éviter d'abaisser la température du four et ainsi augmenter la durée de la fermentation, n'ouvrez pas la porte du four inutilement.

■ Vérifiez le pain sans trop tarder pour éviter une fermentation excessive.

REMARQUE : N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer les aliments froids ni pour garder chauds les aliments cuits. La température de fermentation du four n'est pas suffisamment élevée pour garder les aliments à des températures sûres. Utilisez la fonction **CHAUD** pour garder les aliments au chaud.



Sur les modèles à four double seulement.

Réglage du four pour conserver les aliments chauds

La caractéristique de conservation des aliments chauds peut être activée pour conserver chauds les aliments déjà cuits. Cette caractéristique n'est pas conçue pour réchauffer les aliments froids.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **CHAUD**.
- 3 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 4 Appuyez sur **ÉLEVÉE**, **MOYENNE** ou **BASSE** pour le réglage automatique de la température.
- 5 Appuyez sur **CROUSTILLANT** ou **TENDRE**, selon que vous souhaitez obtenir des aliments croustillants ou tendres.

- 6 Appuyez sur **DÉPART**.

Laissez le four se préchauffer :

BASSE	8 minutes
MOYENNE	15 minutes
ÉLEVÉE	20 minutes

NOTE : Le ventilateur de convection se mettra en marche si la fonction **CROUSTILLANT** est activée.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.

Pour rendre les aliments ramollis plus croustillants

- Placez la nourriture dans une assiette ou une casserole aux bords peu élevés.
- Pour de meilleurs résultats, disposez les aliments en une seule couche. Ne les empilez pas.
- Laissez-les à découvert.
- Préchauffez le four au réglage **BASSE**.
- Après 45 minutes, vérifiez si la nourriture est croustillante. Augmentez la période au besoin.

⚠ MISE EN GARDE : Ne gardez pas les aliments dans le four en mode de réchauffement pendant plus de 2 heures.

NOTES IMPORTANTES :

- Les aliments doivent être gardés chauds dans leur récipient de cuisson ou transférés dans un plat de service résistant à la chaleur.
- Les aliments placés dans des casseroles en verre ou en céramique résistante à la chaleur nécessitent un réglage du thermostat plus élevé que ceux placés dans des casseroles métalliques.
- Couvrez les aliments humides avec un couvercle qui va au four ou une feuille d'aluminium.
- Il n'est pas obligatoire de recouvrir les aliments frits ou croquants, mais ils risquent de devenir trop secs s'ils sont réchauffés pendant trop longtemps.
- L'ouverture répétée de la porte laisse échapper l'air chaud et refroidit les aliments.
- Si des aliments sont rajoutés, allouez un peu plus de temps pour stabiliser la température du four.
- De grandes quantités peuvent nécessiter d'augmenter le réglage du thermostat et de recouvrir certains aliments cuits.
- Enlevez les ustensiles (cuillères à servir, etc.) avant de placer les récipients dans le four.
- N'utilisez pas de contenants, couvercles ou pellicules en plastique.

⚠ MISE EN GARDE : Les contenants, couvercles ou pellicules en plastique vont fondre s'ils sont placés dans le four. Le plastique fondu risque d'être impossible à enlever et cette situation n'est pas couverte par la garantie.

Pour réchauffer les bols et plats de service

Pour réchauffer les bols et plats de service, réglez la commande à **BASSE**.

- Utilisez uniquement de la vaisselle qui résiste à la chaleur.
- Placez la vaisselle vide sur la grille. Si vous souhaitez réchauffer la vaisselle davantage, ou si celle-ci est en porcelaine, vérifiez sa tolérance maximale à la chaleur auprès des fabricants.
- La vaisselle de service vide se réchauffera pendant le préchauffage du four.
- Lorsqu'ils se trouvent ensemble dans le four, placez les plats de service vides sur la grille supérieure et les aliments cuits chauds sur la grille inférieure.

⚠ MISE EN GARDE : La vaisselle peut devenir très chaude. Utilisez des poignées ou des mitaines isolantes pour les sortir du four.

Option – Chaud.

Tableau de sélection de température pour garder les aliments chauds

Pour garder chauds différents types d'aliments, réglez la température en fonction de l'aliment qui nécessite le réglage le plus élevé. Placez les aliments qui nécessitent le réglage le plus élevé sur la grille inférieure et ceux ont besoin de moins de chaleur sur la grille supérieure.

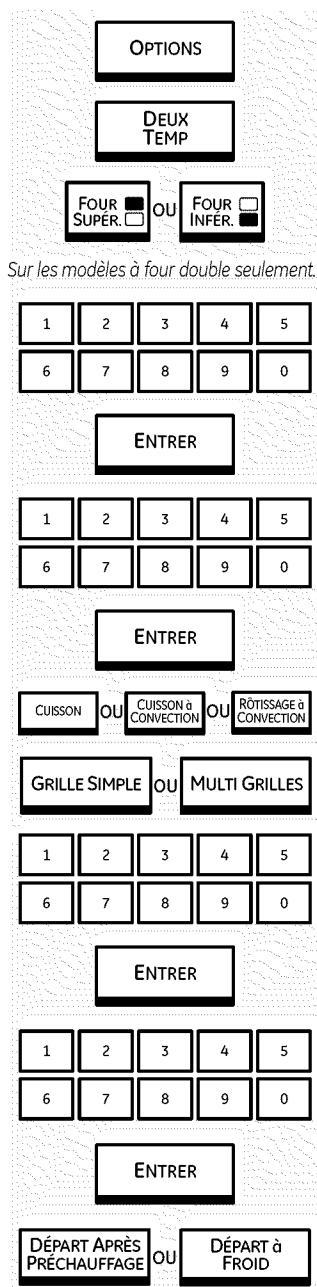
Aliments	Réglage de commande	Sélecteur de teneur en eau (moelleux/croquant)
Cocotte	Moyen ou 2	Moelleux
Chili	Haut ou 3	Moelleux
Pizza	Moyen ou 2	Croquant
Pommes de terre, cuites sur	Haut ou 3	Croquant
Gaufres	Bas ou 1	Moelleux

Conseils pour des aliments croquants :

- Laissez les aliments à découvert.
- N'utilisez pas de contenants ou pellicules en plastique.
- Préchauffez le four avant l'utilisation.

Conseils pour des aliments moelleux :

- Recouvrez les aliments d'un couvercle ou de papier d'aluminium.
- Ne mettez pas d'eau dans le four.
- N'utilisez pas de contenants ou pellicules en plastique.
- Préchauffez le four avant l'utilisation.



Deux températures

Utilisez cette option pour associer successivement deux températures à deux périodes de cuisson.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **DEUX TEMP**.
- 3 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la première température.
- 5 Appuyez sur **ENTRER**.
- 6 Appuyez sur les touches numériques pour régler la première période de cuisson désirée.
- 7 Appuyez sur **ENTRER**.
- 8 Appuyez sur **CUISSON**, **CUISSON à CONVECTION** ou **RÔTISSAGE à CONVECTION** au besoin.
- 9 Si **CUISSON à CONVECTION** a été choisi, appuyez sur **GRILLE SIMPLE** pour une cuisson sur une grille, ou sur **MULTI GRILLES** pour deux ou trois grilles.
- 10 Appuyez sur les touches numériques pour régler la deuxième température.
- 11 Appuyez sur **ENTRER**.
- 12 Appuyez sur les touches numériques pour régler la deuxième période de cuisson.
- 13 Appuyez sur **ENTRER**.
- 14 Appuyez sur **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** ou **DÉPART à FROID**.

Options – Cuisson et maintien et déshydrater.

CUISSON ET MAINTIEN

Cuisson et conservation au chaud

Votre nouveau contrôle a une fonction de cuisson et de conservation au chaud qui conserve au chaud les aliments cuits jusqu'à trois heures après la fin d'une cuisson minutée ou d'un rôtissage minuté.

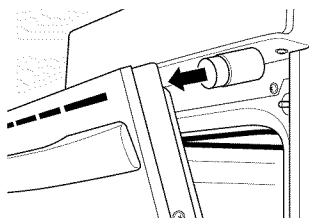
NOTE : Vous ne pouvez programmer cette fonction qu'avec cuisson minutée ou rôtissage minuté. (Consultez la section Utilisation de la cuisson et du rôtissage minutés). Une fois que la cuisson minutée ou le rôtissage minuté a automatiquement cessé et que la fonction TEMPS SUPP. s'est désactivée, c'est au tour de la fonction de cuisson et maintien de la température de démarrer automatiquement.

Il y a deux façons d'activer cette fonction après la cuisson ou le rôtissage minutés :

■ **Après avoir réglé une cuisson minutée ou un rôtissage minuté :**

- 1 Appuyez sur **AJOUTER OPTION CUISSON AU FOUR, AJOUTER OPTION CUISSON À CONV.** ou **AJOUTER OPTION DE RÔTISSAGE** selon le mode de cuisson que vous réglez.
- 2 Appuyez sur **CUISSON ET MAINTIEN**.

- 3 Appuyez sur **OK**.
 - 4 Appuyez sur **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** ou **DÉPART à FROID**.
- **Réglez à partir du menu OPTIONS :**
- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
 - 2 Appuyez sur **CUISSON ET MAINTIEN**.
 - 3 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
 - 4 Appuyez sur **OK**.
 - 5 Appuyez sur **CUISSON, CUISSON à CONVECTION, RÔTISSAGE à CONVECTION** ou **DEUX TEMP.**
 - 6 Appuyez sur les touches numériques pour entrer la (ou les) température et la (ou les) période.
 - 7 Appuyez sur **ENTRER**.
 - 8 Appuyez sur **DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE** ou **DÉPART à FROID**.



Placez l'extrémité magnétique de la butée sur la surface interne supérieure de la porte du four. Fermez la porte contre la butée.

Déshydrater

La déshydratation (séchage) est une méthode de préservation des fruits, des légumes, des herbes et des viandes qui consiste à retirer l'humidité de façon à ce que les bactéries, les levures et les moisissures ne puissent proliférer et gâter la nourriture. Le four utilise une température programmée automatiquement ainsi que le ventilateur à convection pour expulser l'humidité des aliments afin de les sécher et les préserver. Notez qu'il faut plus de 12 heures pour sécher certains aliments.

Pendant la déshydratation, la porte du four doit demeurer partiellement ouverte pour permettre à l'air de circuler et à l'humidité de s'évacuer.

Utilisez la butée qui est comprise avec le four pour tenir la porte ouverte pendant la déshydratation.

- 1 Ouvrez la porte du four.
- 2 Placez l'extrémité magnétique de la butée sur la surface interne supérieure de la porte du four.
- 3 Fermez la porte du four en laissant celle-ci reposer contre la butée.
- 4 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 5 Appuyez sur **DÉSHYDRATER**.
- 6 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 7 Entrez la température (max. 200 °F [93 °C]).
- 8 Appuyez sur **ENTRER**.
- 9 Appuyez sur .

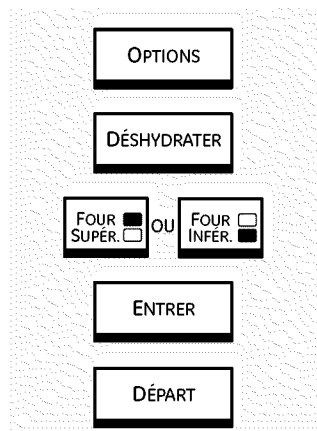
NOTES :

- Rangez la butée dans un lieu sûr quand elle ne sert pas.
- Utilisez uniquement la butée qui est comprise avec le four et utilisez-la seulement pour la déshydratation.
- Ne rangez pas la butée dans le four.
- N'oubliez pas qu'une préparation, un traitement et un stockage adéquats sont essentiels pour garantir la qualité et la sûreté des aliments séchés.

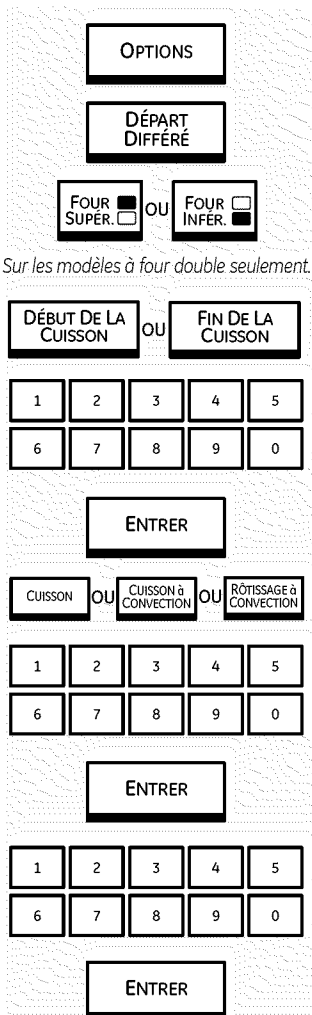
Conseils utiles sur la déshydratation :

- Il est possible de sécher les aliments sur plusieurs grilles à la fois.
- Le temps de séchage dépendra de plusieurs facteurs :
 - le nombre de grilles d'aliments ;
 - la quantité d'aliments sur chaque grille ;
 - la taille, la forme et l'épaisseur des aliments ;
 - le type de plateau de séchage utilisé.
- Utilisez les ressources de conservation des aliments, par exemple le service local d'extension de coopérative, comme guide pour sélectionner des plateaux de séchage de qualité alimentaire.

Pour commander une butée de rechange, communiquez avec notre Centre national de pièces au 1.800.661.1616 en mentionnant la référence WB08T10024.



NOTE : Ne laissez jamais des aliments comme des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives.



Sur les modèles à four double seulement.

Départ différé et arrêt automatique

Vous pouvez programmer le four de façon à obtenir un départ différé pour les fonctions Cuisson, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection, et ce pendant une période spécifique au terme de laquelle le four s'arrêtera automatiquement. Consultez également les sections sur la cuisson et le rôtissage minutés ainsi que sur la cuisson et le rôtissage minutés par convection.

Assurez-vous que l'heure du jour affichée par l'horloge est correcte.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **DÉPART DIFFÉRÉ**.
- 3 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **FOUR SUPÉR.** ou **FOUR INFÉR.** pour choisir le four.
- 4 Deux options de réglage de départ différé sont disponibles :
 - **DÉBUT DE LA CUISSON** – Appuyez sur cette touche puis appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que la cuisson commence. Appuyez sur **ENTRER**.
 - **FIN DE LA CUISSON** – Appuyez sur cette touche puis appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que la cuisson se termine. Appuyez sur **ENTRER**. Par exemple, si le temps de cuisson est de 2 heures et que vous voulez servir le dîner à 17h00, saisissez 5, 0, 0 et PM et le four commencera à chauffer à 15h00.
- 5 Appuyez sur **CUISSON**, **CUISSON à CONVECTION** ou **RÔTISSAGE à CONVECTION** au besoin.
- 6 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
- 7 Appuyez sur **ENTRER**.
- 8 Appuyez sur les touches numériques pour régler la

période de cuisson désirée.

- 9 Appuyez sur **ENTRER**.

Pour régler le deuxième four (sur les modèles à four double seulement), sélectionnez **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR** ou **ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche **CHANGER LA DURÉE-TEMP** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche **ANNULER** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur **RÉGLER LA MINUTERIE**. Consultez la section *Minuterie*.

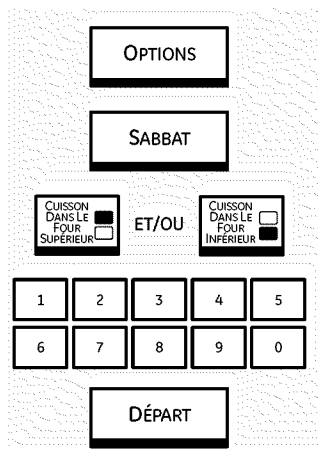
Une fois le délai de départ différé écoulé, le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée, puis il s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été sélectionnée. Consultez la section *Option cuisson et maintien*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche **TEMPS SUPP.** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.

Option – Sabbath.

(Conçu pour les fêtes juives et le Sabbath.) (sur certains modèles)

Vous ne pouvez utiliser le mode Sabbath que pour cuire ou pour rôtir. Vous ne pouvez pas l'utiliser pour convection, griller, autonettoyer ou mettre en marche en mode différé.



Comment régler la cuisson/le rôtissage régulier

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **SABBAT**.
Une fois à l'écran SABBAT, les touches n'émettront pas de tonalités. Elles ne changeront pas de couleur pour indiquer leur activation..
- 3 Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur **CUISSON DANS LE FOUR SUPÉRIEUR** ou **CUISSON DANS LE FOUR INFÉRIEUR** pour choisir le(s) four(s).
- 4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée entre 170 °F et 550 °F (77 °F et 288 °F). Aucun signal ou température ne seront donnés.
- 5 Appuyez sur **DÉPART**.
- 6 Après une délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, le four commencera la cuisson/le rôtissage. L'écran tactile ne changera pas et la lumière du four s'éteindra. Pour régler la température du four, répétez les étapes 3, 4, 5 et 6. Tapez lentement mais fermement sur les touches.

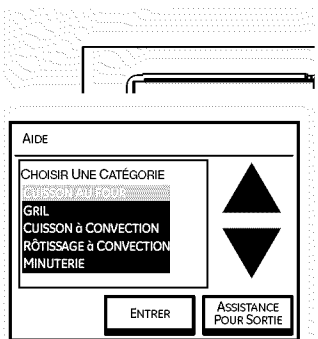
Pour annuler l'option Sabbath, maintenez enfoncée la touche **ANNULER ENFONCER 3 SEC** pendant trois secondes.

NOTES : ANNULER ENFONCER 3 SEC, CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT) et ANNULER sont les seules touches immédiatement actives pendant la cuisson Sabbath. Ces touches annuleront la cuisson en cours immédiatement après avoir été enfoncées et doivent être enfoncées uniquement après la fin du Sabbath. Toutes les autres touches ont un effet retardé.

Si une coupure de courant se produit pendant que le four est en mode Sabbath, il s'éteindra automatiquement et restera éteint, même après le retour du courant. Le mode Sabbath reprendra, mais toute cuisson sera annulée.

NOTE : Si un mode de cuisson ou un mode de cuisson programmée est actif avant de passer en mode Sabbath, ces modes de cuisson resteront actifs après le passage en mode Sabbath. Tous les autres modes de cuisson seront annulés, après le commencement du mode Sabbath.

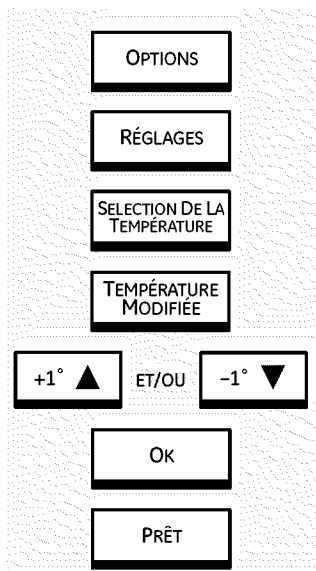
Aide.



Help (Aide)

Appuyez sur cette touche pour en savoir plus sur les fonctions du four.

- 1 Appuyez sur la touche **HELP**.
- 2 Appuyez sur les flèches ▲ (haut) ou ▼ (bas) pour choisir la fonction désirée.
- 3 Appuyez sur **ENTRER**.
- 4 Appuyez sur la flèche ▼ (bas), si elle est présente, pour consulter tout le texte de l'aide.
- 5 Appuyez sur **ASSISTANCE POUR SORTIE** pour quitter l'écran AIDE.



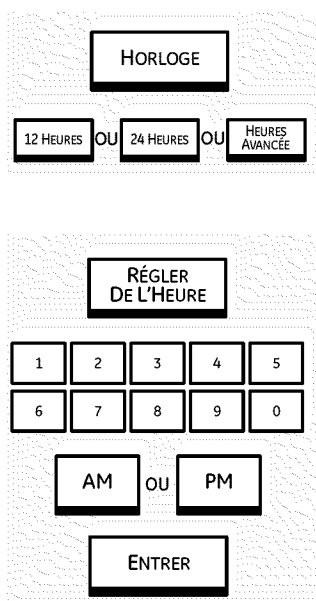
Réglage de la commande de température—faites-le vous-même!

Il est possible que vous trouviez que dans votre nouveau four la cuisson est différente que dans votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines afin de vous familiariser avec son fonctionnement. Si vous trouvez que la température dans votre nouveau four est trop élevée ou trop basse, vous pouvez régler la commande de température vous-même.

Nous vous recommandons de ne pas utiliser un thermomètre bon marché, comme ceux vendus dans les épicerie, pour vérifier le réglage de température de votre nouveau four. Ces thermomètres peuvent présenter des écarts de 20 à 40 degrés.

NOTE : Ce réglage affectera seulement les températures de cuisson et de rôtissage. Ce réglage n'affectera nullement les températures de grillage, de convection ou d'autonettoyage. De plus, il sera conservé en mémoire si jamais une panne de courant survient.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE**.
- 4 Appuyez sur **TEMPÉRATURE MODIFIÉE**.
- 5 La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) dans une proportion allant jusqu'à 35 °F. Appuyez sur +1° ▲ ou -1° ▼ pour augmenter ou diminuer la température par incréments de 1°.
- 6 Lorsque la modification est terminée, appuyez sur **OK** puis **PRÊT**. Utilisez votre four comme vous le feriez normalement.



Pour régler l'horloge

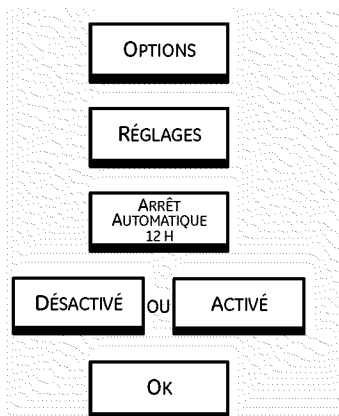
Pour que les dispositifs de chronométrage automatiques du four fonctionnent correctement, vous devez régler l'horloge à la bonne heure. Il n'est pas possible de modifier l'heure au cours d'une cuisson minutée ou de l'autonettoyage.

- 1 Trois options sont disponibles :
 - Pour régler l'heure au format 12 heures : Appuyez sur **12 HEURES**, puis sur **RÉGLER L'HEURE**, entrez les heures et les minutes depuis 1:00 jusqu'à 12:59, appuyez sur **AM** ou **PM**, sur **DÉPART** puis sur **OK**.
 - Pour régler l'heure au format 24 heures : Appuyez sur **24 HEURES**, puis sur **RÉGLER L'HEURE**, entrez les heures et les minutes depuis 00:01 jusqu'à 23:59, appuyez sur **DÉPART** puis sur **OK**.
 - Pour régler à l'heure avancée : Appuyez sur **HEURE AVANCÉE**, puis sur **RECULER D'UNE HEURE** pour reculer d'une heure ou sur **AVANCER D'UNE HEURE** pour avancer d'une heure.

- 2 Appuyez sur **RÉGLER L'HEURE**.
- 3 Appuyez sur les touches numériques pour entrer l'heure courante en heures et minutes.
- 4 Appuyez sur **AM** ou **PM**.
- 5 Appuyez sur **ENTRER**.

Assurez-vous que l'horloge est réglée à la bonne heure.

Options – Réglages.



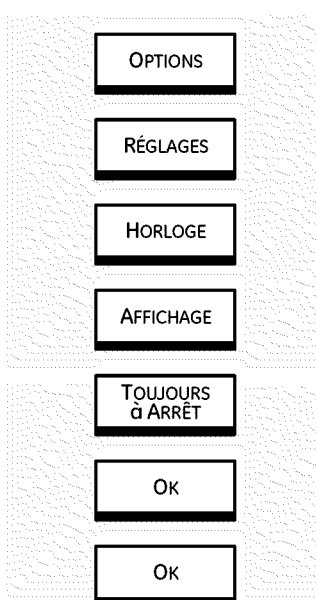
Use slow, deliberate key strokes.

Grâce à cette caractéristique, si vous oubliez le four et le laissez allumé, la commande l'éteindra automatiquement après 12 heures pendant les fonctions de cuisson, ou après 3 heures pendant une fonction de grillage.

Suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **ARRÊT AUTOMATIQUE 12 H**.
- 4 Appuyez sur **DÉSACTIVÉ** ou **ACTIVÉ**.
- 5 Appuyez sur **OK**.

NOTE : Sur les modèles à four double, cette fonction spéciale est activée sur les deux fours.

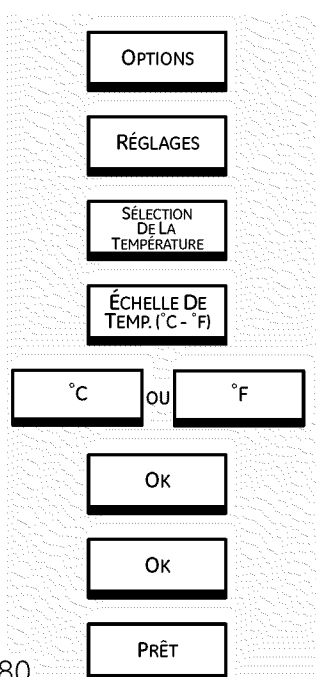


Dissimulation de l'horloge

Si vous préférez dissimuler l'affichage de l'horloge, suivez les étapes ci-dessous.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **HORLOGE**.
- 4 Appuyez sur **AFFICHAGE**.
- 5 Appuyez sur **TOUJOURS à ARRÊT**.
- 6 Appuyez sur **OK**.
- 7 Appuyez sur **OK** à nouveau.

NOTE : Lorsque l'horloge est réglée au mode «extinction», vous ne pouvez utiliser la fonction de mise en marche différée.



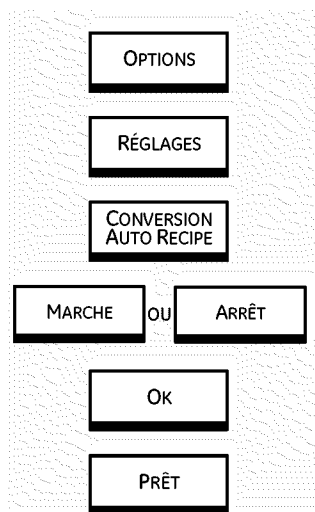
Température en degrés Fahrenheit ou Celsius

Votre commande est réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez modifier cette sélection afin de l'afficher en degrés Celsius.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE**.
- 4 Appuyez sur **ÉCHELLE DE TEMP. (°C-°F)**.
- 5 Appuyez sur °F pour des degrés en Fahrenheit ou sur °C pour des degrés en Celsius.
- 6 Appuyez sur **OK**.
- 7 Appuyez sur **OK** à nouveau.
- 8 Appuyez sur **PRÊT**.

NOTE : Pour les modèles à four double, le nouveau réglage s'appliquera aux deux fours.

Utilisation de la conversion Auto Recipe™



Quand vous utilisez la cuisson à convection, la caractéristique de conversion Auto Recipe™ (auto-recette) convertit automatiquement les températures de cuisson normales aux températures de cuisson par convection.

Quand la caractéristique est activée, la température réelle de convection (température réduite) apparaît sur l'écran. Par exemple, si vous inscrivez une température normale de recette de 350 °F (177 °C) et si vous appuyez sur la touche **DÉPART**, **CON** (convection) et la température de convection de 325 °F (163 °C) apparaît sur l'écran.

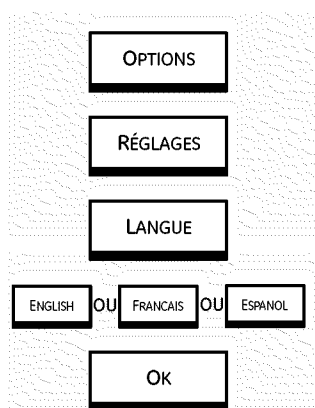
NOTE : Cette caractéristique ne convertit pas les temps de cuisson normaux en temps par convection, mais uniquement la température.

Pour activer/désactiver cette fonction :

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **CONVERSION AUTO RECIPE**.
- 4 Appuyez sur **MARCHÉ** pour activer la fonction de conversion automatique ou sur **ARRÊT** pour désactiver la fonction.
- 5 Appuyez sur **OK**.
- 6 Appuyez sur **PRÊT**.

Langue

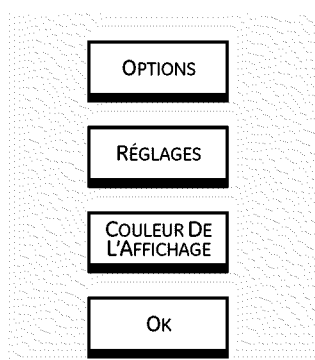
Cette option vous permet de choisir l'anglais, l'espagnol ou le français pour le texte de l'écran tactile.



- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **LANGUE**.
- 4 Appuyez sur **ENGLISH, FRANÇAIS** ou **ESPA—OL**.
- 5 Appuyez sur **OK**.

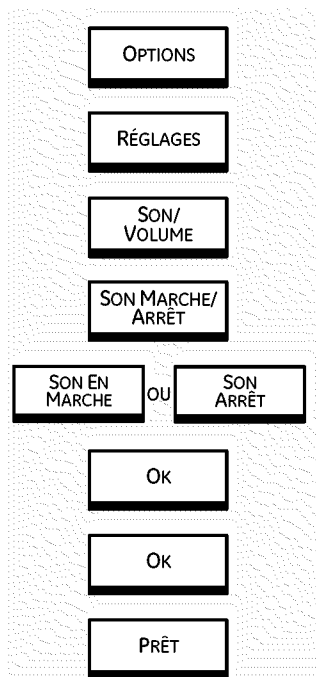
Couleur de l'affichage

Cette option vous permet de changer les couleurs de l'écran tactile.



- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **COULEUR DE L'AFFICHAGE**.
- 4 Appuyez sur les couleurs désirées.
- 5 Appuyez sur **OK**.

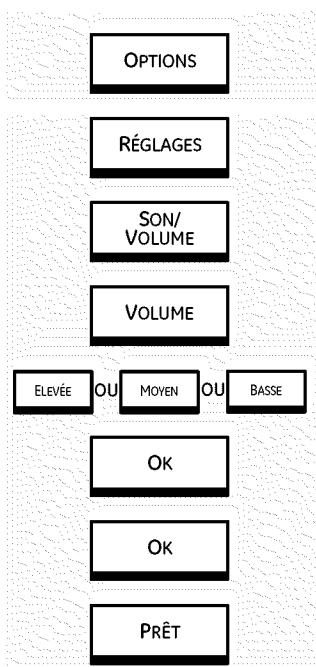
Options – Réglages.



Son marche/arrêt

Cette option vous permet d'activer ou de désactiver le signal sonore qui se fait entendre à la pression d'une touche.

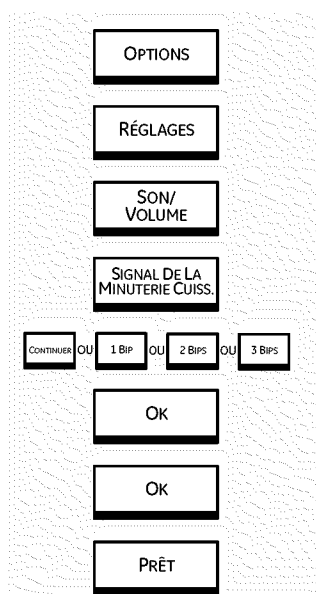
- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **SON/VOLUME**.
- 4 Appuyez sur **SON MARCHÉ/ARRÊT**.
- 5 Appuyez sur **SON EN MARCHÉ** pour activer le signal sonore lié à la pression d'une touche ou sur **SON ARRÊT** pour désactiver ce signal.
- 6 Appuyez sur **OK**.
- 7 Appuyez sur **OK** à nouveau.
- 8 Appuyez sur **PRÊT**.



Volume

Cette fonction permet d'ajuster le volume à un niveau plus acceptable. Trois niveaux de volume peuvent être sélectionnés.

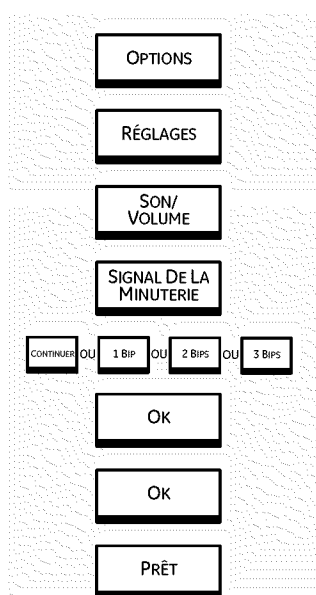
- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **SON/VOLUME**.
- 4 Appuyez sur **VOLUME**.
- 5 Appuyez sur **ÉLEVÉE**, **MOYEN** ou **BASSE** pour le choisir le niveau du volume lié à l'enfoncement des touches.
- 6 Appuyez sur **OK**.
- 7 Appuyez sur **OK** à nouveau.
- 8 Appuyez sur **PRÊT**.



Signal de la minuterie

Cette option vous permet de régler le type de signal qui retentira à la fin d'un cycle minuté.

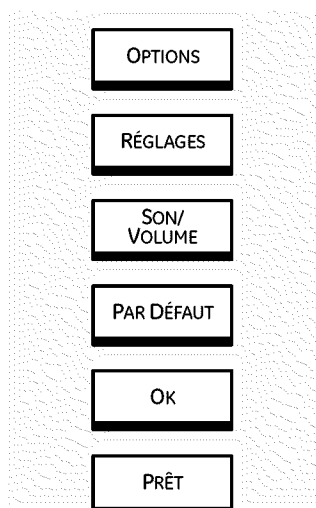
- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **SON/VOLUME**.
- 4 Appuyez sur **SIGNAL DE LA MINUTERIE**.
- 5 Appuyez sur **CONTINUER, 1 BIP, 2 BIPS** ou **3 BIPS**.
- 6 Appuyez sur **OK**.
- 7 Appuyez sur **OK** à nouveau.
- 8 Appuyez sur **PRÊT**.



Signal de la minuterie de cuisine

Cette option vous permet de régler le type de signal qui sera associé à la minuterie de cuisine.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **SON/VOLUME**.
- 4 Appuyez sur **SIGNAL DE LA MINUTERIE**.
- 5 Appuyez sur **CONTINUER, 1 BIP, 2 BIPS** ou **3 BIPS**.
- 6 Appuyez sur **OK**.
- 7 Appuyez sur **OK** à nouveau.
- 8 Appuyez sur **PRÊT**.



Son et volume par défaut

Cette option vous permet de régler automatiquement tous les signaux aux réglages par défaut.

- 1 Appuyez sur **OPTIONS**.
- 2 Appuyez sur **RÉGLAGES**.
- 3 Appuyez sur **SON/VOLUME**.
- 4 Appuyez sur **PAR DÉFAUT**.
- 5 Appuyez sur **OK**.
- 6 Appuyez sur **PRÊT**.

Entretien et nettoyage.

Avant de nettoyer une pièce quelconque du four, assurez-vous que l'alimentation électrique a été coupée et que toutes les surfaces de l'appareil ont refroidi.

Comment retirer la pellicule d'expédition de protection et le ruban d'emballage

Agrippez avec soin un coin de la pellicule d'expédition de protection avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objet tranchant pour l'enlever. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour s'assurer qu'il n'y ait pas de dommages au fini du produit, le meilleur moyen de retirer l'adhésif du ruban d'emballage du nouvel appareil est d'appliquer du détergent liquide pour laver la vaisselle. Appliquez avec un chiffon souple et laissez tremper.

NOTE : l'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut l'être s'il est cuit en place.

Ampoule du four

NOTE : Vous ne devez enlever le couvercle de verre que lorsque votre four est froid. Vous aurez une meilleure prise si vous portez des gants de latex.

Avant de remplacer votre ampoule électrique du four, débranchez le courant électrique au niveau du fusible principal ou du disjoncteur du panneau électrique. Laissez refroidir complètement l'ampoule avant de l'enlever. Pour votre sécurité, ne touchez jamais une ampoule chaude avec un linge humide. Si vous le faites, l'ampoule se cassera.

Enlèvement :

Tournez le couvercle en verre dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre d'1/4 de tour jusqu'à ce que les taquets du couvercle de verre correspondent aux encoches de la douille. Enlevez l'ampoule.

Remplacement :

Mettez une nouvelle ampoule de 40 watts pour appareil électroménager. Mettez les taquets du couvercle en verre dans les indentations de la douille. Tournez le couvercle en verre 1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.

NOTE :

- Une ampoule de 40 watts pour appareil électroménager est plus petite d'une ampoule normale de 40 watts pour maison.
- Installez le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Rebranchez le courant électrique au four.
- Pour améliorer la lumière dans le four, nettoyez souvent le couvercle en verre à l'aide d'un linge mouillé. Vous devez procéder à ce nettoyage quand le four est complètement froid.

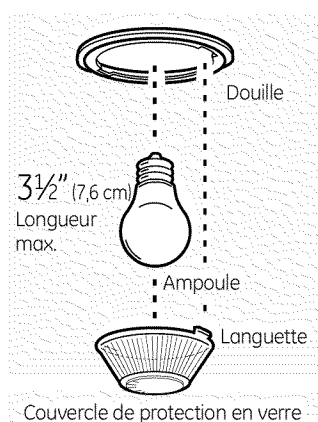


Tableau de commande

Il est conseillé d'essuyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec un savon doux et de l'eau, ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un linge doux. Pour nettoyer le tableau de contrôle, vous devez le laisser à température ambiante, et ne pas l'exposer directement au soleil.

L'utilisation d'autres nettoyants liquides n'est pas recommandée— le dépôt résiduel pourrait affecter le fonctionnement de contrôle.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de produits nettoyants liquides puissants, de tampons à récurer en plastique ou de produits nettoyants commerciaux pour le four sur le tableau de commande—ces produits endommageront le fini. Une solution contenant autant d'eau chaude que de vinaigre est la meilleure.

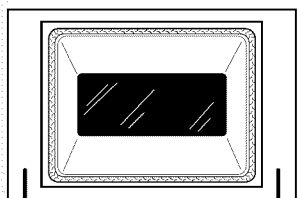
Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

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

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou la cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour localiser le détaillant le plus près de chez vous, veuillez composer notre numéro sans frais :

**Centre national de pièces 1.800.661.1616
electromenagersge.ca**



Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de porte car il a une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez qu'il devient usé, s'effiloche, est endommagé de quelque façon ou a été déplacé sur la porte, vous devriez le remplacer.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- Puisque la section à l'intérieur du joint se nettoie durant le cycle d'autonettoyage, aucun besoin de le nettoyer à la main.
- La section à l'extérieur du joint et la doublure de porte se nettoient avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon, de l'eau chaude et du détergent. Rincez bien avec une solution de vinaigre et d'eau.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Utilisez du savon et de l'eau pour bien laver le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyeur pour le verre pour nettoyer le verre à

l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures des événements.

- Si des taches sur la garniture d'évent de la porte restent, utilisez un nettoyeur doux abrasif et un racloir éponge pour de meilleurs résultats.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomates et les produits pour arroser contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyeur de four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.

Enlèvement de la porte du four en la soulevant

La porte est très lourde. Faites attention quand vous l'enlevez ou vous la soulevez.

Ne soulevez jamais la porte par sa poignée.

Enlèvement de la porte :

- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Tirez les verrous de charnières vers l'armature de la porte, en position déverrouillée. Un outil, comme un tournevis à lame plate, peut être nécessaire.
- 3 Tenez fermement les deux côtés du haut de la porte.
- 4 Fermez la porte en position d'enlèvement de la porte (voir l'illustration).
- 5 Soulevez la porte et faites-la sortir jusqu'à ce que le bras de charnière sorte complètement de sa fente.

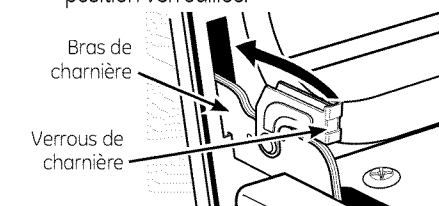
Remise en place de la porte :

- 1 Tenez fermement les deux côtés du haut de la porte.

- 2 Avec la porte au même angle que pour l'enlever, mettez le renforcement du bras de charnière dans l'arête du bas de la fente de charnière. Le renforcement du bras de charnière doit être bien installé dans le bas de la fente.

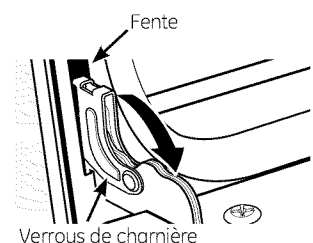
- 3 Ouvrez complètement la porte. Si la porte n'est pas complètement ouverte, l'indentation ne repose pas bien à l'extrémité inférieure de la fente.

- 4 Poussez les verrous de charnière contre l'armature de devant du trou du four, en position verrouillée.



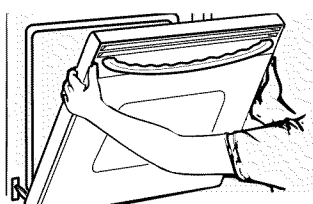
Poussez vers le haut les verrous des charnières pour verrouiller.

- 5 Fermez la porte du four.



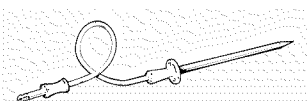
Verrous de charnière

Tirez en bas les verrous des charnières pour déverrouiller.



Position d'enlèvement

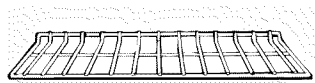
Sonde



Lavez la sonde thermique avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer savonneux. Laissez refroidir la sonde avant de la laver. Faites disparaître les taches tenaces avec un tampon à récurer savonneux, puis rincez et séchez.

- Ne plongez pas la sonde thermique dans l'eau.
- Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.

Entretien et nettoyage.



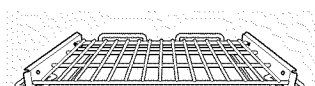
Grilles Normales

Vous pouvez nettoyer toutes les grilles normales à la main avec un produit nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez avec un linge propre.

Remarque : Les grilles de four gainées de porcelaine peuvent rester dans le four pendant le cycle d'autonettoyage sans être endommagées. Les grilles de four brillantes de couleur argent peuvent être nettoyées dans le four autonettoyant. Mais elles deviendront

plus foncées, perdront leur éclat et deviendront dures à faire glisser.

Si le glissement des grilles devient difficile, enduisez leurs bords et les supports de grilles de four avec de l'huile de cuisson après avoir nettoyé les grilles à la main ou automatiquement dans le four. Cette mesure facilitera le glissement des grilles lors de leur introduction ou retrait du four.



Grille extensible

Les surfaces en émail vitrifié de la grille extensible peuvent être nettoyées manuellement à l'aide d'un nettoyant abrasif ou un tampon en laine d'acier. N'utilisez pas de tampon en laine d'acier sur les surfaces propres en acier inoxydable de la grille extensible sous peine d'en rayer la surface. Consultez le paragraphe Surfaces en acier inoxydable dans la section Entretien et nettoyage.

NOTE : Ne les lavez pas dans le lave-vaisselle.

Remarque : Les grilles de four gainées de porcelaine peuvent rester dans le four pendant le cycle d'autonettoyage sans être endommagées. Les grilles de four brillantes de couleur argent peuvent être nettoyées dans le four autonettoyant. Toutefois, elles deviendront plus foncées, perdront leur éclat et deviendront dures à faire glisser.

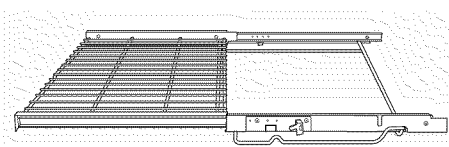
Si la grille devient difficile à retirer ou à remettre en place, essayez les supports avec de l'huile de cuisson. **N'essayez pas les glissières avec de l'huile de cuisson.**

S'il devient difficile de faire glisser la grille ou si les leviers de dégagement deviennent difficiles à manipuler, il est possible que la grille ait besoin de lubrification à l'aide du Lubrifiant au Graphite fourni avec votre four. Pour commander du Lubrifiant ou Graphite supplémentaire, appelez notre Centre National de Pièces au **800.626.2002** et donnez la référence **WB02T10303**.

Pour lubrifier les glissières :

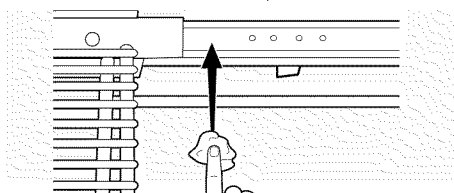
NOTE : Ne vaporisez pas la grille extensible avec de l'huile de cuisson ou tout autre vaporisateur lubrifiant.

- 1 Retirez la grille du four. Consultez le paragraphe *Grille extensible* dans la section *Utilisation du four*.
- 2 Dépliez complètement la grille sur une table ou un plan de travail. Il est possible de placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.

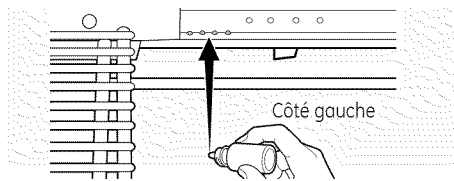


- 3 En cas de débris dans les glissières, essuyez-les avec du papier absorbant.

NOTE : Si vous essayez du lubrifiant au graphite, il est nécessaire de le remplacer.

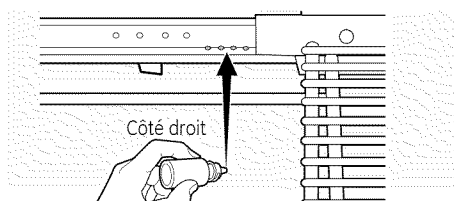


- 4 Agitez le flacon de lubrifiant avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme à glissière gauche, placez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) rails inférieurs de la glissière sur les supports de roulements.



Côté droit de la grille

- 5 Répétez l'opération pour le mécanisme à glissières droit.



Côté droit de la grille

- 6 Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour bien distribuer le lubrifiant.
- 7 Rebouchez le flacon de lubrifiant et agitez de nouveau. **Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.**
- 8 Fermez la grille, retournez la grille sur l'endroit et mettez-la dans le four. Consultez le paragraphe *Grille extensible* dans la section *Utilisation du four*.

Pour lubrifier les leviers de dégagement :

Agitez le lubrifiant et appliquez-le aux parties mobiles des leviers de dégagement et des mécanismes à languette.



Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l'argent! Consultez d'abord les tableaux des pages qui suivent. Vous pourriez vous éviter d'appeler un réparateur.

Problème	Causes probables	Correctifs
Un signal sonore se fait entendre après avoir entré une durée de cuisson ou une heure de mise en marche différée	Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur CUISSON et entrez la température appuyez sur AUTONETTOYAGE et entrez la durée de nettoyage désirée.
Cuisson ou rôtissage inadéquats des aliments dans le four	Les commandes du four sont mal réglées. La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section Utilisation du four. Voir la section Utilisation du four.
	La commande de température du four doit être réglée.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Réglage de la commande de température—Faites-le vous-même!</i>
Grillage inadéquat des aliments dans le four	La porte du four est ouverte.	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte. Ce modèle est conçu pour une porte fermée. Grillez toujours avec la porte fermée.
	Les commandes du four sont mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'avoir appuyé sur GRIL.
	Grille placée à une hauteur inadéquate.	<ul style="list-style-type: none"> Voir le <i>Guide de grillage</i>.
	Aliments cuits dans un plat de cuisson chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade. Assurez-vous qu'il est froid.
	Plat de cuisson qui ne convient pas au grillage.	<ul style="list-style-type: none"> Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade.
	La sonde est branchée dans le four.	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez et enlevez la sonde du four.
	Dans certaines régions, la tension de l'alimentation peut être basse.	<ul style="list-style-type: none"> Faites préchauffer l'élément chauffant pendant 5-6 minutes.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Voir les sections Pour régler l'horloge, Pour régler la minuterie et Verrouillage des commandes.
La lampe du four ne s'allume pas	L'ampoule est dévissée ou grillée.	<ul style="list-style-type: none"> Revissez-la ou remplacez-la.
	Le four effectue un cycle d'autonettoyage ou il est réglé sur la fonction Sabbath.	<ul style="list-style-type: none"> Les lampes du four ne s'allument pas pendant l'autonettoyage ou si le four est réglé à la fonction Sabbath.
	La touche qui actionne la lampe du four est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> Appelez un réparateur.
La grille extensible est bruyante et/ou difficile à faire glisser	La grille a été nettoyée par un cycle d'autonettoyage et a maintenant besoin d'être lubrifiée.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez le paragraphe Grille extensible dans la section <i>Entretien et nettoyage</i>. Ne vaporisez pas de l'huile de cuisson ou tout autre vaporisateur lubrifiant.
	Les roulements ne sont pas correctement alignés suite à une mauvaise manipulation.	<ul style="list-style-type: none"> Installez la grille dans le four (consultez le paragraphe Grille extensible dans la section <i>Utilisation du four</i>) et tirez fermement sur la partie coulissante jusqu'à extension complète. Ceci remettra les roulements dans leurs positions correctes.
Les leviers de dégagement sur la grille extensible sont difficiles à utiliser	La grille a été nettoyée dans un cycle d'autonettoyage ou le lubrifiant d'origine a été retiré lors du nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Agitez le flacon de lubrifiant au graphite fourni avec votre four, puis appliquez-le les parties mobiles des leviers de dégagements et des mécanismes à languettes. Ne vaporisez pas de l'huile de cuisson ou tout autre vaporisateur lubrifiant.
Température trop élevée ou trop basse dans le four	La commande de température du four doit être réglée.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section <i>Réglage des commandes du four – Faites-le vous-même!</i>

Avant d'appeler un réparateur...

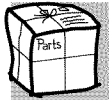


Conseils de dépannage

Problème	Causes probables	Correctifs
Le four ne fonctionne pas	Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être de votre résidence. Commandes du four mal réglées.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Voir la section Utilisation du four.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour pouvoir régler un autonettoyage. Commandes du four mal réglées. La sonde est branchée dans la prise du four.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four refroidir, puis réglez à nouveau les commandes. Voir la section Utilisation du four autonettoyant. Retirez la sonde du four.
Des craquements se font entendre	Ces bruits sont produits par le métal sous l'effet de la chaleur et du refroidissement pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Quantité excessive de saleté.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT). Ouvrez les fenêtres pour dissiper la fumée. Attendez que le message FOUR VERROUILLÉ soit éteint. Essayez l'excès de saleté, et programmez à nouveau l'autonettoyage.
La porte ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Le four est trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Commandes du four mal réglées. Le four était très sale.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section Utilisation du four autonettoyant. Essayez le surplus de saleté avant de programmer l'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire de programmer un autre autonettoyage ou de régler une durée de nettoyage plus longue.
Le message "VERROUILLER LA PORTE" clignote à l'écran	Vous avez programmé l'autonettoyage mais n'avez pas fermé la porte.	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte du four.
Le message FOUR VERROUILLÉ s'allume lorsque vous désirez effectuer une cuisson	La porte du four est verrouillée parce que la température a chuté sous la température de verrouillage.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT). Laissez le four refroidir.
Les touches de contrôle s'activent ou l'écran LCD change d'affichage lorsque j'ouvre la porte du four	Le tableau de commande est sale ou il existe un dépôt résiduel, issu des nettoyeurs liquides.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le tableau de commande avec une solution aqueuse vinaigrée, puis astiquez avec un chiffon doux. (Voir la section Entretien et nettoyage.)
L'écran se "réveille" sans le toucher	L'écran est équipé avec une technologie de sensibilité qui se "réveille" lorsque vous vous approchez (ou votre main s'approche) de l'écran tactile. L'écran est sensible et peut se réveiller lorsqu'on allume la lumière ou suite à des mouvements de personnes ou d'objets à proximité.	<ul style="list-style-type: none"> L'écran devrait retourner au mode standby après 10 minutes si aucune interaction ne survient.

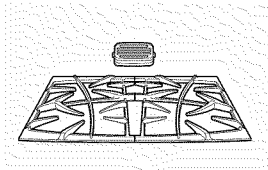
Problème	Causes probables	Correctifs
"F—" et un chiffre ou une lettre clignotent	Il s'agit d'un code d'erreur. Si le code d'erreur est de nouveau affiché.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four à l'écran en marche. Coupez l'alimentation électrique du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez l'alimentation électrique. Si le code d'erreur est de nouveau affiché, appelez un réparateur.
L'écran d'affichage n'est pas allumé	Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence. L'horloge est réglée au mode d'extinction.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Voir la section <i>Options – Réglages</i>.
L'écran d'affichage clignote	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Réglez à nouveau l'horloge.
Le message "SONDE" est affiché à l'écran	Ce message vous rappelle d'entrer une température interne après avoir branché la sonde.	<ul style="list-style-type: none"> Entrez une température interne.
Panne de courant, l'horloge clignote	Panne de courant ou surtension.	<ul style="list-style-type: none"> Réglez à nouveau l'horloge. Si le four était en marche, vous devez le réinitialiser en appuyant sur CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT) en réglant l'horloge et en programmant à nouveau la fonction de cuisson qui était en cours.
De la vapeur s'échappe par l'évent	À la cuisson par convection, il est normal que de la vapeur s'échappe par l'évent du four. Plus le nombre de grilles utilisées ou la quantité d'aliments dans le four augmente, plus il y a de vapeur visible qui s'échappe.	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène est normal.
Odeur de «brûlé» ou «d'huile» provenant de l'évent	Ce phénomène est normal lorsque le four est neuf et disparaîtra avec le temps.	<ul style="list-style-type: none"> Pour accélérer le processus, réglez un programme d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voir la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
Fortes odeurs	Les premières fois que vous utilisez le four, il est normal de sentir une odeur provenant de l'isolant qui se trouve à l'intérieur du four.	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène est temporaire.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de refroidissement ou de convection (selon la fonction utilisée) peut se mettre en marche automatiquement.	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les pièces internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1-1/2 heures de temps une fois le four éteint. Le ventilateur de convection se mettra en marche et s'arrêtera jusqu'à ce que la fonction de cuisson par convection soit terminée ou que la porte soit ouverte.

Accessoires.

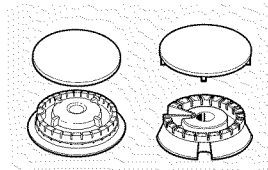


Vous cherchez quelque chose de plus? (Tous les accessoires ne sont pas offerts sur tous les modèles.)

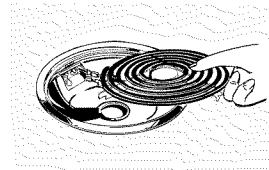
Vous pouvez trouver ces accessoires et bien d'autres sur le site electromenagersge.ca, ou en composant le **800.661.1616** (durant les heures ouvrables). Tenez votre numéro de modèle à portée de la main.



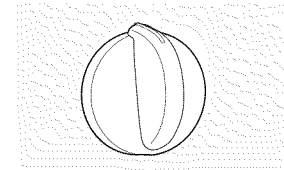
Grilles



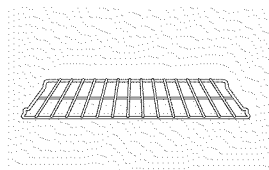
Têtes et couvercles de brûleurs de surface



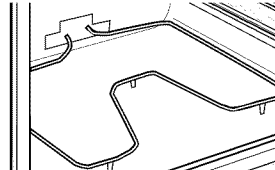
Éléments de surface et cuvettes de propreté



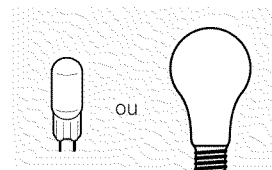
Boutons



Grilles de four



Éléments de four



Ampoules

Préservez l'aspect éclatant de votre cuisine en faisant l'expérience de ces autres produits fantastiques!



Trousse de nettoyage de table de cuisson en vitrocéramique: comprend un nettoyant, un racloir et un tampon

WX10X117GCS



Chiffons de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique

WX10X305



Chiffons de polissage pour électroménagers en acier inoxydable

WX10X10001



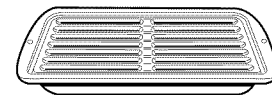
Nettoyant pour électroménagers en acier inoxydable

PM10X311

Profi tez au maximum de votre grill-à-lèchefrite! (Ne pas utiliser avec les modèles dotés d'un tiroir de grilloir.)

Utilisez le grill-à-lèchefrite et sa grille de couverture pour griller des hamburgers, des fruits de mer, des steaks, des légumes, du bacon, des côtelettes et bien d'autres aliments! Le récipient du bas recueille toutes les huiles et les produits gras en excès.

- Pièce GE authentique
- Facile à nettoyer
- Garantie d'un an



Offre d'une durée limitée! Expédition gratuite!

Quand vous commandez votre grill-à-lèchefrite dans les 30 jours qui suivent votre achat d'un appareil ménager GE.

Pièce #	Petit	Grand*	Extra Grand**
	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensions	8-3/4 po (22,2 cm) L x 1-1/4 po (3,2 cm) H x 13-1/2 po (34,3 cm) P	12-3/4 po (32,4 cm) L x 1-1/4 po (3,2 cm) H x 15-1/4 po (38,7 cm) P	15-1/2 po (39,4 cm) L x 1-1/4 po (3,2 cm) H x 19 po (48,3 cm) P

* Le grand (normal) grill-à-lèchefrite n'entre pas dans les cuisinières de 20/24 po.

** Le grill-à-lèchefrite extra grand n'entre pas dans les fours muraux de 24 po, dans les petits cuisinières de 27 po et dans les cuisinières de 20/24 po.

Appelez le **800.661.1616** ou passez votre commande en envoyant ce formulaire à:
GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.B. E1C 9M3



Bon de commande de grill-à-lèchefrite

Quantité _____ Numéro de pièce _____

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____ Marque _____ Date d'achat _____

Prénom _____ Nom _____

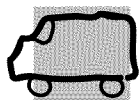
Adresse _____

Ville _____ Province _____ Code postal _____

Téléphone _____ Courriel _____

Chèque _____

Garantie du four électrique encastré.



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Mabe autorisés. Pour obtenir du service, veuillez nous visiter en ligne au site electromenagersge.ca ou appelez le no 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrapez votre reçu ici.
Vous devez fournir la preuve de l'achat original pour obtenir des services en vertu de la garantie.

Pendant une période de : Mabe 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 matières ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an, nous fournirons également sans frais la main-d'oeuvre et le service de réparation connexe pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- Installation, livraison ou entretien inadéquats.
- Défaillance ou dommage du produit s'il est maltraité, mal utilisé, utilisé à d'autres fins que l'usage prévu, ou utilisé commercialement.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.
- Tout dommage direct ou indirect causé par une défectuosité possible de cet appareil.
- Dommages survenus après la livraison.
- Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il a été acheté pour utilisation domestique au Canada. Le service à domicile sous garantie sera fourni là où il est disponible et dans les régions que Mabe considère que l'offre de service est raisonnable.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations avec les consommateurs de votre région.

**Garant : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario**

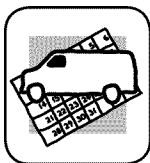
Soutien au consommateur.



Site Web appareils électroménagers GE

electromenagersge.ca

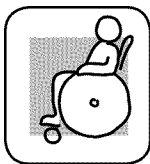
Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site electromenagersge.ca 24 heures par jour, tous les jours de l'année.



Service de réparations

1.800.561.3344

Service de réparations GE est tout près de vous.
Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner.



Studio de conception réaliste

Sur demande, GE peut fournir une brochure sur l'aménagement d'une cuisine pour les personnes à mobilité réduite.

Écrivez: Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3

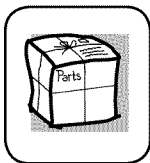


Prolongation de garantie

electromenagersge.ca

Achetez un contrat d'entretien GE avant que votre garantie n'expire et bénéficiez d'un rabais substantiel. Ainsi le service après-vente GE sera toujours là après expiration de la garantie.

Visitez notre site Web ou appelez-nous au 1.888.261.2133.



Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service Mabe le plus proche. Autrement, appelez-nous au 1.800.661.1616.



Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait envoyez tous les détails-numéro de téléphone compris-au

Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Inscrivez votre appareil électroménager

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.

Instrucciones de seguridad	94-96
---	-------

Instrucciones de operación

Asado	101
Asado a la parrilla	106, 107
Ayuda	125
Bloqueo de control	115
Calentar	120, 121
Configuración de opciones	126-130
Adaptación auto de recetas	128
Apagado automático 12 Hr.	127
Apagado del reloj	127
Color de la pantalla	128
Encender/apagar sonido	129
Idioma	128
Predeterminado	130
Reloj	126
Selección de temperatura Fahrenheit o Celsius	127
Señal del contad. cocinar	130
Señal del contad. tiempo	130
Termostato	126
Volumen del sonido	129
Contador de tiempo	115
Controles	97
Convección	108-113
Fermentar	119
Horneado	101
Horneado y asado con convección por tiempo	112, 113
Horneado y asado por tiempo	102, 103
Horno	98-100
Horno autolimpieza	116-118
Opción cocinar y calentar	123
Opción de comienzo demorado	124
Opción de modo Sabático	125
Opción deshidratar	123
Opción dos temp.	122
Parrillas	98, 99
Recetas favoritas	114
Sonda	104, 105, 111

Cuidado y limpieza

Cómo retirar la cinta de empaque	131
Lámpara de luz	131
Panel de control	131
Papel de aluminio	94, 100
Parrillas	133
Puerta del horno	132
Sonda	132
Superficies de acero inoxidable	131

Consejos para resolución de problemas

134-136

Accesorios	137
-------------------------	-----

Soporte al consumidor

Garantía	138
Soporte al consumidor	139

Escriba los números de modelo y serie aquí:

Nº de modelo _____

Nº de serie _____

Puede encontrar esta información en una etiqueta en la parte delantera del horno, detrás de la puerta del horno en los modelos de horno simple, o en la parte delantera del horno inferior, detrás de la puerta del horno en los modelos de horno doble.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede ocurrir un incendio, una explosión o un cortocircuito que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ ¡ADVERTENCIA! AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de tóxicos y agua potable segura de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige al gobernador de California publicar una lista de las sustancias conocidas en el estado que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños, y exige a las empresas que alerten a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza emite una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. Puede minimizarse la exposición permitiendo la ventilación con una ventana abierta o utilizando un ventilador.

⚠ ¡ADVERTENCIA! PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Use este electrodoméstico sólo con la finalidad para el cual fue fabricado, según se describe en el Manual del Usuario.
- Asegúrese de que un instalador calificado instale y conecte el electrodoméstico de forma correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte del horno, a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro trabajo de reparación se deberá transferir a un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desconecte el cable de corriente del panel del disyuntor, retirando el fusible o apagando el interruptor.
- No deje a los niños solos – no deberá dejar a los niños solos ni perderlos de vista en un área donde un electrodoméstico esté en uso. Nunca se les debe permitir trepar, sentarse o pararse sobre cualquier parte del electrodoméstico.
- **PRECAUCIÓN:** No guarde artículos que sean de interés para los niños sobre un horno, ya que pueden sufrir lesiones graves si intentan trepar sobre el horno para llegar a dichos artículos.
- Use sólo manijas de cacerolas secas – las manijas de cacerolas húmedas sobre las superficies calientes pueden producir quemaduras como consecuencia del vapor. Evite que las manijas de las cacerolas tomen contacto con elementos para calentar que estén calientes. No use una toalla ni telas gruesas en lugar de ganchos para colgar cacerolas.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- No toque los elementos para calentar ni la superficie interior del horno. Estas superficies podrán estar lo suficientemente calientes como para producir quemaduras, incluso aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables tengan contacto con cualquier parte del área interior; espere el tiempo necesario hasta que se enfríe. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente para producir quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no estén abiertos. Se podrá acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio puede atrapar el calor o derretirse, lo cual puede dañar el producto y provocar riesgo de descarga eléctrica o un incendio.
- Evite que se produzcan rayones o golpes sobre las puertas de vidrio o los paneles de control. Hacer esto podrá producir roturas de vidrios. No cocine sobre un producto con vidrios rotos. Se podrán producir descargas eléctricas, incendios o cortes.
- Cocine carne vacuna y de ave completamente – la carne vacuna hasta que la temperatura interior sea por lo menos de 71° C (160° F) y la carne de ave hasta que la temperatura interior sea por lo menos de 82° C (180° F). La cocción hasta estas temperaturas normalmente evita cualquier enfermedad generada por la carne.

⚠ ¡ADVERTENCIA! MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DEL HORNO

Si no se cumple con esto se podrán producir incendios o lesiones personales.

- Do not store or use flammable materials in or near an oven, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces, causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or near the oven may ignite.

⚠ ¡ADVERTENCIA! EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES O LA PROPAGACIÓN DEL MISMO:

- No use agua sobre incendios generados con grasa. Nunca tome una cacerola con llamas.
- Si se incendia el horno durante una cocción, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un matafuego de químicos secos o de espuma multipropósito.
- Si se produce el incendio del horno durante la limpieza automática, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco a la temperatura de la limpieza automática podrá provocar la propagación de las llamas en el horno. Si no se sigue esta instrucción se podrán producir quemaduras graves.

⚠ ¡ADVERTENCIA! INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que se escapa puede ocasionar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga la ventilación del horno desobstruida.
- Evite que se produzca la acumulación de grasa en el horno. La grasa del horno se puede prender fuego.
- Coloque los estantes del horno en una ubicación deseada mientras el mismo se enfría. Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la manija de la cacerola tome contacto con el elemento caliente para calentar del horno.
- Al usar bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Deslizar los estantes comunes hasta sus topes o el estante extensible hasta su posición máxima de abertura es conveniente al levantar comidas pesadas. También previene quemaduras debido al contacto con superficies calientes del horno o las paredes del mismo.
- No deje artículos tales como papel, utensilios de cocina o comida en el horno cuando no estén en uso. Los artículos guardados en un horno se pueden prender fuego.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ¡ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO (Algunos modelos)

La función de limpieza automática hace funcionar al horno a temperaturas lo suficientemente altas como para quemar restos de comida en el horno. Para un funcionamiento seguro, siga estas instrucciones.

- Antes de realizar la limpieza automática del horno, retire los estantes de color plateado brillante (en algunos modelos) del horno, la sonda, cualquier papel de aluminio, y cualquier cacerola para asar, y otros utensilios. Sólo se podrán dejar en el horno los estantes recubiertos de porcelana.
- Antes de poner en funcionamiento el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y los restos de comida que haya dentro del horno. Una cantidad excesiva de grasa se podrá prender fuego, ocasionando daños en su hogar como consecuencia del humo.
- Si se produce un funcionamiento incorrecto del modo de limpieza automática, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite su reparación a un técnico calificado.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se deberá tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar ningún limpiador ni capa protectora para horno de venta comercial en o alrededor de cualquier parte del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

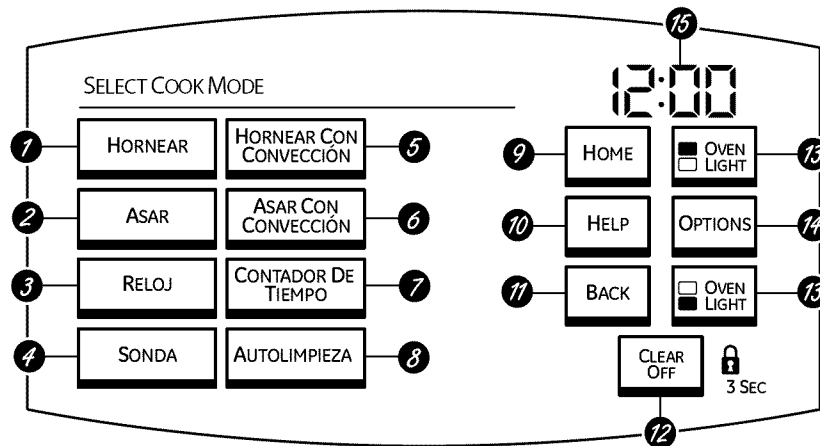
Introducción a los controles del horno.

(Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.)

GEAppliances.com

Pantalla Táctil

Toque los gráficos sobre la pantalla interactiva para usar las funciones del horno.



Se muestra el control del horno doble.

NOTA: Si el horno se encuentra inactivo por 10 minutos, a Pantalla Táctil cambiará al modo de espera y la pantalla se oscurecerá. Toque la Pantalla Táctil o cualquier superficie para "activar" la pantalla. La Pantalla también puede "activarse" cuando siente que su mano se acerca a la Pantalla Táctil. La pantalla es sensible y puede "activarse" cuando se encienden las luces o debido al movimiento de personas u objetos cercanos. Si no ocurre otra interacción, la Pantalla debe volver a su modo de espera después de 10 minutos.

Pantalla Táctil

- 1** HORNEAR
Toque para seleccionar la función hornear.
- 2** ASAR
Toque para seleccionar la función asar (ASADO ALTO o ASADO BAJO) o la GUÍA PARA ASAR.
- 3** RELOJ
Presione antes de configurar el reloj.
- 4** SONDA
Toque al usar la sonda para realizar una cocción.
- 5** HORNEAR CON CONVECCIÓN
Toque para seleccionar hornear con la función de convección.
- 6** ASAR CON CONVECCIÓN
Toque para seleccionar asar con la función de convección.
- 7** CONTADOR DE TIEMPO
Toque para seleccionar la función del contador.
- 8** AUTOLIMPIEZA
Toque para seleccionar la función de auto limpieza. Lea la sección Horno con función de autolimpieza.

Teclas Táctiles

- 9** Tecla de HOME (INICIO)
Toque para regresar a la Pantalla "SELECCIÓN DE MODO DE COCCIÓN" (Inicio). Esto no cancela ninguna configuración de cocción o auto limpieza.

- 10** Tecla de HELP (AYUDA)
Toque esta tecla para conocer más sobre las características de su horno.
- 11** Tecla BACK (ATRÁS)
Toque para regresar a la pantalla anterior.
- 12** Tecla CLEAR/OFF (BORRAR/ APAGAR)
Toque para cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el contador.
- 13** Tecla(s) de OVEN LIGHT (LUZ DEL HORNO) Encendida/ Apagada
Toque para encender o apagar la luz (luces) del horno.
- 14** Tecla de OPTIONS (OPCIONES)
Toque para seleccionar DOS TEMP, ENCENDIDO DIFERIDO, FERMENTAR, DESHIDRATAR, CALENTAR, COCINAR Y CALENTAR, MODO SABÁTICO o CONFIGURACIÓN.

Pantalla

- 15** Pantalla
Muestra la hora del día.

Códigos de error

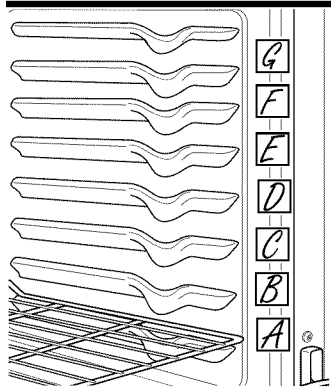
Si una "F-" y un número o letra parpadean en la pantalla y el control da una señal, esto indica un código de error de la función. Presione el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación. Si el código de error de la función se repite, desconecte el cable de corriente del horno y comuníquese con el servicio de mantenimiento.

Si se presentó una interrupción en el fluido eléctrico:

Si su horno fue configurado para una operación cronometrada del horno y se presentó una interrupción en el fluido eléctrico, el reloj y todas las funciones programadas deben restablecerse.

La hora del día parpadeará en la pantalla cuando se haya presentado una interrupción en el fluido eléctrico.

Uso del horno.



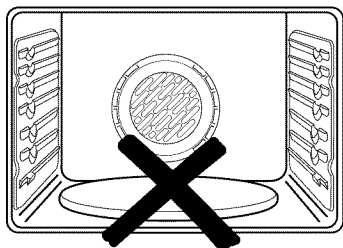
Antes de comenzar...

⚠ PRECAUCIÓN: Para prevenir posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.

Las parrillas están diseñadas de modo que al colocarlas correctamente en el horno sobre los soportes se detengan antes de salirse completamente, y que no se inclinen.

NOTA: El horno tiene 7 parrillas en posición.

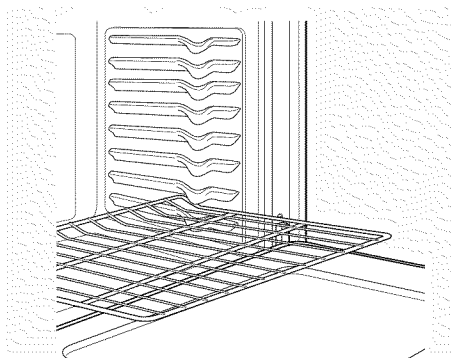
⚠ PRECAUCIÓN: Nunca coloque utensilios de cocina, piedras para pizza, ni otros artículos en el piso del horno. Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y el riesgo de daños o incendio en los gabinetes.



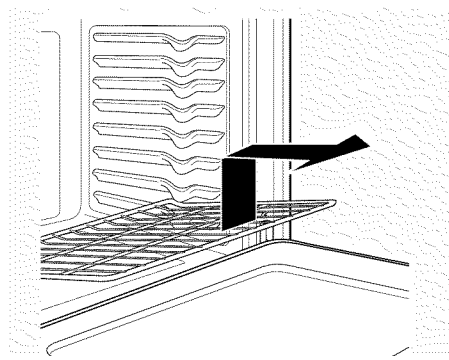
Nunca coloque utensilios de cocina, piedras para pizza, ni otros artículos en el piso del horno.

Parrillas estándar

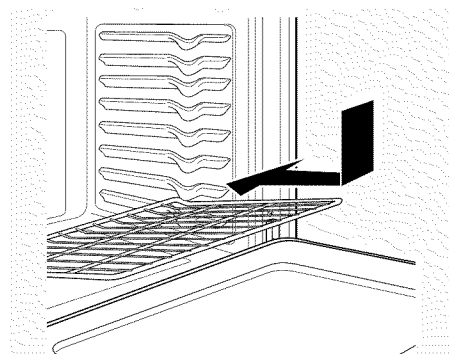
Cuando coloque o quite recipientes de cocción, tire de la parrilla hacia afuera hasta el tope (posición de detención) sobre el soporte de la parrilla.



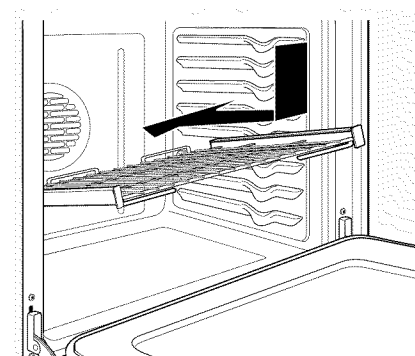
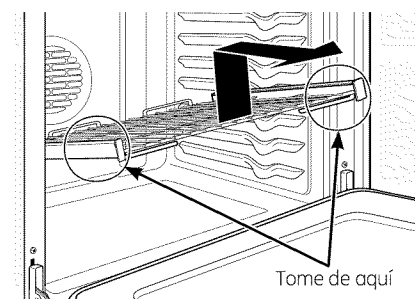
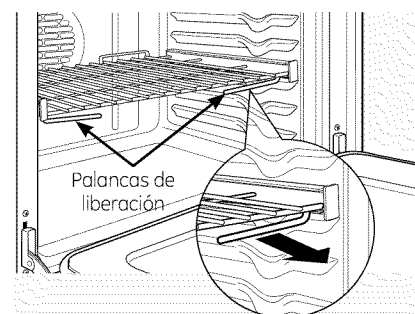
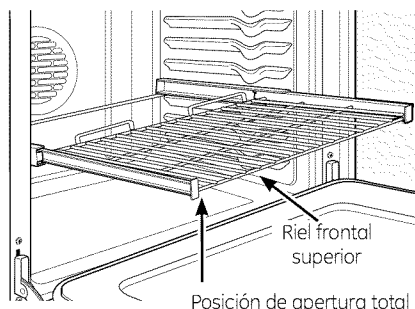
Para quitar una parrilla, tire de ella, incline el extremo frontal hacia arriba y sáquela.



Para volver a colocarla, deposite el extremo curvado de la parrilla (trabas de detención) sobre los soportes del horno, incline el frente hacia arriba y presione la parrilla hacia adentro.



Parrilla de extensión



Cuando coloque o quite recipientes de cocción, siempre tire de la parrilla hacia afuera desde el riel frontal superior hasta alcanzar la posición de apertura total.

NOTA: No extienda la parrilla rápidamente. Los alimentos pueden deslizarse desde el frente de la parrilla.

Para quitar la parrilla:

- 1 Asegúrese de que el estante se deslice hasta el tope del interior del horno.
- 2 Firmemente tome la manija del estante y empuje el mismo hacia usted. El estante se detendrá cuando su extremo curvo llegue al tope del horno.
- 3 Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia usted.

NOTA: Cuando manipule la parrilla de extensión, no permita que la porción deslizable se abra. Esto puede dañar los deslizadores.

Para volver a colocar la parrilla:

- 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 del estante hacia arriba y empuje hacia adentro hasta donde sea posible.

⚠ PRECAUCIÓN:

Nunca utilice la parrilla cuando su armazón no se encuentra completamente introducido en el horno y trabado en su posición.

- Cuando la parrilla se encuentra bien instalada y trabada en su lugar, las paletas laterales de bloqueo del armazón de la parrilla se trabarán en su lugar en los soportes del horno. Si las paletas laterales no se trabaron en su posición, repita los pasos anteriores y verifique que las paletas laterales se hayan limpiado y lubricado correctamente. Ver Parrilla de extensión en la sección Cuidado y limpieza.
- No coloque la parrilla de extensión en la posición más elevada del horno.

Uso del horno.

Papel de aluminio

No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio atraparé el calor en la parte inferior y alterará el funcionamiento del horno. El aluminio se puede derretir y dañar de forma permanente el fondo del horno. Cualquier daño por uso inadecuado del aluminio no estará cubierto por la garantía del producto. El aluminio se puede usar

para retener derrames, colocando una hoja en el estante inferior, varias pulgadas por debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente un estante del horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio por lo menos a una pulgada y media de las paredes del horno para evitar una mala circulación del calor.

Cacerola/ bandejas de horno

Use la cacerola de horno adecuada. El tipo de acabado de la cacerola determina el nivel de dorado que se logrará.

- Las cacerolas brillantes y pulidas reflejan el calor, produciendo un dorado más suave y delicado. Las tortas y galletas requieren este tipo de cacerola o bandeja.

- Las cacerolas oscuras, ásperas o mate absorben el calor, produciendo una capa más tostada y crocante. Use cacerolas de este tipo para tartas.

- Los platos para hornear de vidrio también absorben el calor. Al hornear con platos para hornear de vidrio, es posible que sea necesario reducir la temperatura a 25° F (-3.8° C).

Pre calentamiento y Ubicación de la Cacerola

Deje que el horno se caliente antes de introducir la comida en el mismo. Es necesario precalentar el horno para obtener buenos resultados al cocinar tortas, galletas, pasteles y panes.

Para precalentar el horno, configure la temperatura correcta. El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará 10 a 15 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.

Cuando el control da la señal, se deben colocar las comidas en el horno.

Los resultados al hornear y asar serán mejores si el estante es colocado de modo que la comida esté centrada en la cavidad del horno tanto como sea posible. El bizcochuelo es una excepción y se debe colocar en el estante inferior del horno (Estante A). Siga las instrucciones del paquete al ubicar comidas previamente envasadas y congeladas en cacerolas.

Las cacerolas no se deben tocar entre sí ni tocar las paredes del horno. Deje aproximadamente 4 cm (1 ½ pulgada) entre las cacerolas y coloque las mismas a 4 cm (1 ½ pulgada) de las paredes del horno. Si es necesario usar dos estantes, escalone las cacerolas de modo que una no esté directamente sobre la otra.

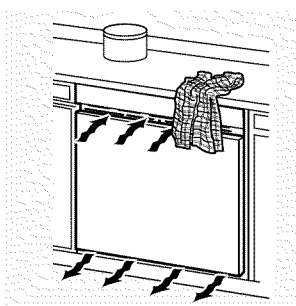
Se debe observar que los estantes extensibles posicionan la comida más arriba en el horno. Se deberá colocar un estante extensible en una posición inferior a la cual estaría un estante liso, de modo que la comida esté en la misma ubicación.

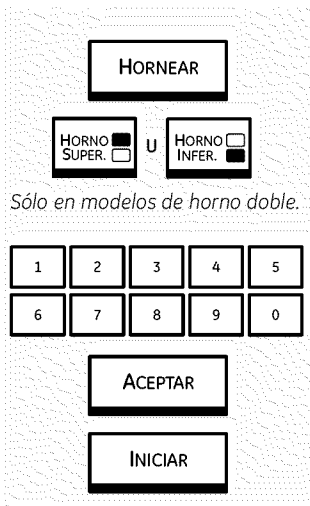
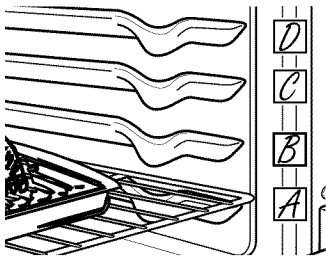
Flujo de aire del horno

Un ventilador de refrigeración interior funciona durante todos los modos del horno. El aire caliente que está dentro del horno será expulsado hacia fuera a través de las ventilaciones ubicadas en la parte inferior de la puerta del horno.

El aire ingresará al horno a través de ventilaciones ubicadas entre la puerta y el panel de control.

No permita que este flujo de aire quede obstruido bloqueando las ventilaciones ubicadas en la parte inferior de la puerta, o en la parte superior de la puerta dejando repasadores sobre el frente del horno, cuando esté ubicado en el bajo mesada.





Sólo en modelos de horno doble.

NOTA: es posible que se encienda automáticamente un ventilador de enfriamiento para refrigerar las partes internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar andando incluso después de apagar el horno.

Cómo configurar el horno para hornear o asar

- 1 Toque **HORNEAR**.
- 2 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.
- 3 Toque los números para programar la temperatura deseada.
- 4 Toque **ACEPTAR**.
- 5 Toque **INICIAR**.

El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará 10 a 15 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.

Cuando el control da la señal, se deben colocar las comidas en el horno.

En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

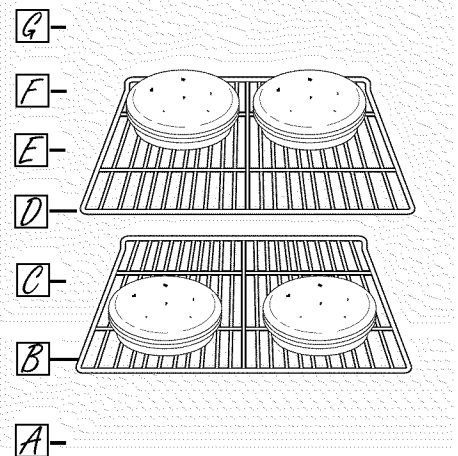
La temperatura configurada se puede cambiar tocando **CAMBIAR TIEMPO-TEMP.**

La configuración se puede cancelar tocando **CANCELAR**.

El contador se puede programar tocando **PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO**. Lea la sección *Contador de Tiempo*.

- 6 Consulte el tiempo mínimo de cocción de una receta. Cocine durante más tiempo si es necesario.
- 7 Toque **CANCELAR** cuando la cocción esté completa.

Si hornea cuatro capas de pastel al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla B y dos capas en la parrilla E. Ubique las cacerolas en la parrilla de tal forma que una no esté colocada directamente sobre la otra.



¡El tipo de margarina afectará el desempeño del horneado!

La mayoría de las recetas para hornear se han desarrollado usando productos de alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si disminuye la grasa, es posible que la receta no tenga los mismos resultados que con un producto de mayor contenido de grasa.

Las recetas pueden fallar si las tortas, pasteles, galletas o dulces se preparan con productos bajos en grasa. Mientras menos sea el contenido de grasa de un producto tipo mantequilla, más se notarán estas diferencias.

Los estándares federales exigen que los productos marcados como margarinas, contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos tipo mantequilla bajos en grasa contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para mejores resultados con sus viejas recetas favoritas, use margarina, mantequilla u otros productos que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

Horneado y asado por tiempo.

En modelos de horno doble, puede utilizar la función de horneado cronometrado en un horno mientras utiliza la limpieza automática en el otro; también puede usar el horneado cronometrado en ambos hornos simultáneamente.

NOTA: no debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo— reposen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas.



Cómo configurar un Inicio inmediato y una parada automática

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

- 1 Toque **HORNEAR**.
- 2 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.
- 3 Toque los números para programar la temperatura deseada.
- 4 Toque **ACEPTAR**.
- 5 Toque los números para programar el tiempo de cocción deseado.
- 6 Toque **ACEPTAR**.
- 7 Las dos opciones de inicio inmediato y detención automática están disponibles:

■ **INICIO CON PRECALENT** – Toque para precalentar el horno.

El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará 10 a 15 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.

Cuando el control dé la señal, coloque la comida en el horno.

La cocción programada no se iniciará hasta que el horno esté precalentado y se toque **INICIAR**.

■ **INICIO EN FRÍO** – Toque para iniciar el horno de forma inmediata y cocinar la comida sin precalentamiento. El ventilador de convección se encenderá. El tiempo de cocción se iniciará de forma inmediata.

El horno comenzará y continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función Cocinar y calentar estuviera programada. Lea la sección sobre la Opción Cocinar y calentar.

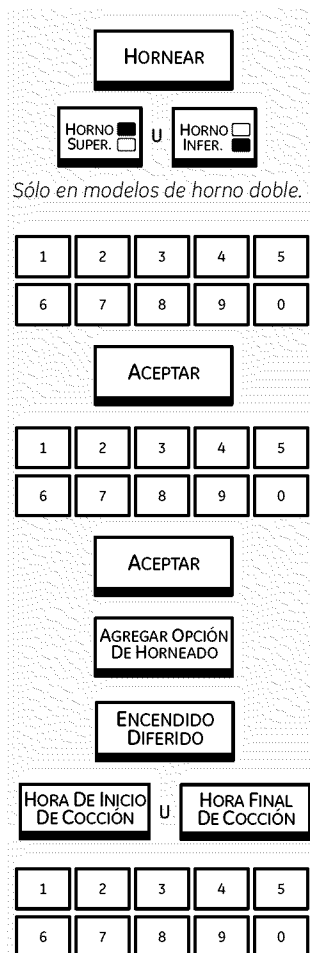
En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione **OPRIMA PARA SELEC OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando **CAMBIAR TIEMPO-TEMP** en el horno apropiado.

La configuración se puede cancelar tocando **CANCELAR** en el horno apropiado.

El contador se puede programar tocando **PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO**. Lea la sección *Contador de tiempo*.

Una vez que la cocción esté completa, el horno dará una señal y se verá "MÁS TIEMPO" en la pantalla por cinco minutos. Compruebe que la comida se haya cocinado. Si se necesita más tiempo de cocción toque **MÁS TIEMPO** e ingrese tiempo de cocción adicional. Si no se selecciona, la pantalla se borrará de forma automática en cinco minutos.



Cómo configurar un inicio postergado y una parada automática

Usted puede configurar el control del horno para que postergue el inicio, cocine durante un periodo específico de tiempo y luego se apague automáticamente. Lea también la sección de Opción de encendido diferido.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

- 1 Toque **HORNEAR**.
- 2 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER** u **HORNO INFER** para seleccionar el horno deseado.
- 3 Toque los números para programar la temperatura deseada.
- 4 Toque **ACEPTAR**.
- 5 Toque los números para programar el tiempo de cocción deseado.
- 6 Toque **ACEPTAR**.
- 7 Toque **AGREGAR OPCIÓN DE HORNEADO**.
- 8 Toque **ENCENDIDO DIFERIDO**.
- 9 Dos opciones de configuración de hora de inicio diferido están disponibles.

■ **HORARIO DE INICIO DE COCCIÓN (START COOK TIME)** – Presione y luego use los números para configurar la hora del día en que desea que la cocción comience. Presione **INGRESAR (ENTER)**.

■ **HORARIO DE FIN DE COCCIÓN (FINISH COOK TIME)** – Presione y luego use los números para configurar la hora del día en que desea que la cocción finalice. Presione **INGRESAR (ENTER)**. Por ejemplo, si el tiempo de cocción es de 2 horas y desea servir la cena a las 5:00 p.m., entonces ingrese 5,0,0 y pm y el horno comenzará a las 3:00 pm.

En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione **OPRIMA PARA SELEC OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando **CAMBIAR TIEMPO-TEMP** en el horno apropiado.

La configuración se puede cancelar tocando **CANCELAR** en el horno apropiado.

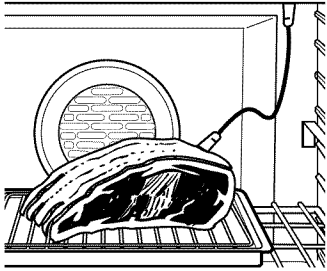
El contador se puede programar tocando **PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO**. Lea la sección *Contador de tiempo*.

Cuando se cumpla el tiempo de inicio diferido, el horno comenzará y continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función Cocinar y calentar estuviera programada. Lea la sección *Opción cocinar y calentar*.

Una vez que la cocción esté completa, el horno dará una señal y se verá "MÁS TIEMPO" en la pantalla por cinco minutos. Compruebe que la comida se haya cocinado. Si se necesita más tiempo de cocción, toque **MÁS TIEMPO** e ingrese tiempo de cocción adicional. Si no se selecciona, la pantalla se borrará de forma automática en cinco minutos.

Uso de la sonda.

Para muchos alimentos, especialmente la carne asada y las aves, la temperatura interna del alimento es la mejor prueba para el punto de cocción. La sonda de temperatura elimina las conjeturas acerca de los asados al cocinar los alimentos en el punto de cocción exacto que usted desea.

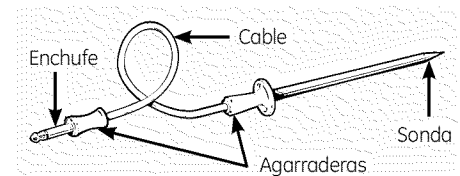


La sonda de temperatura tiene un detector en forma de pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo; dicho enchufe va dentro del enchufe en el horno.

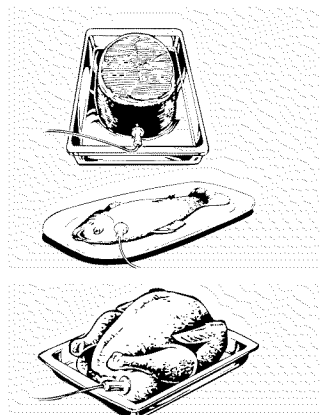
El uso de sondas distintas a la suministrada con este producto puede resultar en el daño a la sonda.

Utilice las agarraderas de la sonda y el enchufe cuando la inserte y la remueva de la carne y del enchufe.

- Para evitar daños a su sonda, no utilice tenazas para tirar del cable cuando la remueva.
- Para evitar rupturas de la sonda, asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de insertarla.

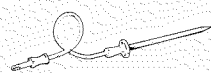


- Para prevenir posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del enchufe hasta que el horno se haya enfriado.
- Nunca deje su sonda dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.
- No almacene la sonda en el horno.



Luego de preparar la comida, siga estas instrucciones para una ubicación adecuada de la sonda:

- La punta de la sonda debería estar en el centro de la comida y no tocar huesos, grasa ni cartílagos.
- Para dorar sin huesos – inserte la sonda en la parte más carnosa del asado.
- Para cocinar jamón o cordero con hueso – inserte la sonda en el centro del músculo o articulación más baja y larga.
- Para cocinar carne, pan o cazuelas – inserte la sonda en el centro de la comida para cubrir lo más posible el eje de la sonda.
- Para cocinar pescado – inserte la sonda justo por encima de la agalla en la zona más carnosa paralela a la columna.
- Para cocinar un pavo entero – inserte la sonda en la parte más carnosa del muslo interno desde abajo y paralelo a la pata.
- Para cocinar una pechuga de pavo – inserte la sonda en la parte más carnosa de la pechuga.



SONDA



Sólo en modelos de horno doble.



ACEPTAR

HORNEAR



ACEPTAR

INICIAR

Cómo configurar el horno para asar cuando se utiliza la sonda

- 1 Inserte la sonda en la comida.
Lea la sección sobre Uso de la sonda.
- 2 Conecte la sonda en la toma dentro del horno. Asegúrese de que quede bien conectada en la toma. Cierre la puerta del horno.
- 3 Presione el botón **SONDA**.
- 4 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER** u **HORNO INFER** para seleccionar el horno deseado.
- 5 Toque los números para programar la temperatura interna deseada para la comida o carne. (La temperatura interna máxima que se puede programar para la comida es de 200° F (93° C.)
- 6 Toque **ACEPTAR**.
- 7 Toque **HORNEAR**.
- 8 Toque los números para programar la temperatura del horno deseada.
- 9 Toque **ACEPTAR**.
- 10 La pantalla dará un aviso si la sonda es enchufada en la ficha de entrada y se toca **ACEPTAR** no habiendo configurado la temperatura de la sonda.
- 10 Toque **INICIAR**.

El horno se encenderá de inmediato y permanecerá encendido hasta que se apague.

El ventilador de convección se encenderá (luego de una demora corta) y se visualizará 100° F (38° C) en la pantalla. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura interna de la carne alcance los 100° F (38° C).)

Luego de que la temperatura interna de la carne alcance los 100° F (38° C), los cambios de temperatura interna aparecerán en la pantalla.

- 11 Cuando la temperatura interna de la carne alcance la temperatura que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno dará la señal. Para detener la señal, presione el botón **CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)**. Utilice almohadillas con aislamiento térmico para quitar la sonda de la comida. No utilice tenazas para extraerla: las tenazas pueden dañarla.

En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione **OPRIMA PARA SELEC OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando **CAMBIAR TIEMPO-TEMP** en el horno apropiado.

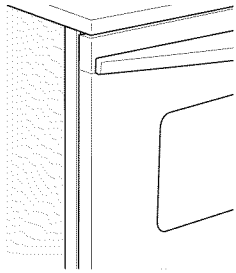
La configuración se puede cancelar tocando **CANCELAR** en el horno apropiado.

El contador se puede programar tocando **PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO**. Lea la sección *Contador de tiempo*.

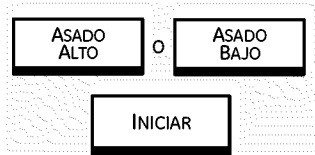
⚠ PRECAUCIÓN: Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda desde la ficha de entrada del horno hasta que este último se haya enfriado. No guarde la sonda dentro del horno.

- Si se quita la sonda de la comida antes de que se alcance la temperatura final, sonará un tono y la pantalla dará un aviso hasta que la sonda sea removida del horno.
- Usted puede utilizar el temporizador aunque no utilice las operaciones cronometradas del horno.

Asar a la parrilla.



Cierre la puerta. Siempre ase a la parrilla con la parrilla con la puerta cerrada.



Si su horno está conectado a 208 voltios, los filetes poco cocidos pueden asarse a la parrilla precalentando la parrilla y posicionando la parrilla del horno en una posición más alta.

Cómo configurar el horno para asar a la parrilla

Cierre la puerta. Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.

- 1 Toque **ASAR**.
- 2 Coloque la comida en una parrilla para asar sobre una cacerola para asar.
- 3 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER** u **HORNO INFER** para seleccionar el horno deseado.
- 4 Siga las posiciones sugeridas para las parrillas en la *Guía para asar a la parrilla*.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia sobre el punto de cocción de los alimentos afectarán los tiempos de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

- 5 Toque **ASADO ALTO** o **ASADO BAJO**.
- 6 Toque **INICIAR**.

NOTA: Es posible que el ventilador se encienda y apague de forma automática para enfriar las partes interiores. Esto es normal, y es posible que el ventilador continúe funcionando incluso luego de que el horno se apague.

El asador funciona mejor cuando se precalienta por 2 o 3 minutos en la mayoría de las cocciones asadas. Sin embargo, es posible que las comidas de rápida cocción, tales como fetas finas de carne o pescado, requieran un período de precalentamiento corto de 5 a 6 minutos para hacer que la superficie de la comida se dore mientras al mismo tiempo ésta se cocina por dentro.

Encienda la comida una sola vez al asar la misma.

NOTA: La función de asar no funcionará si la sonda de temperatura se enchufa. Nunca deje la sonda dentro del horno durante el ciclo de asado.

Para programar el segundo horno, seleccione **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando **CAMBIAR TIEMPO-TEMP**.

La configuración se puede cancelar tocando **CANCELAR**.

El contador se puede programar tocando **PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO**. Lea la sección *Contador de tiempo*.

- 7 Cuando el asado esté completa, toque **CANCELAR**.

Guía para asar a la parrilla

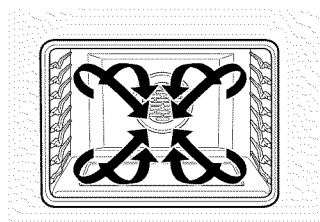
El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes con temperatura de refrigerador.

Comida	Preparación	Tipo o Grosor	Ajuste para Asar	Posición del Estante	Comentarios
Bife	Vuelta y vuelta (60° C - 140° F)	Bistecs - 1" de grosor	Alto	4 (D) o 5 (E)	Es difícil cocinar vuelta y vuelta un bistec de un grosor de 2 ½ cent. (1 pulgada). Se cocina antes de dorarse. Para evitar que se enrosque, corte la grasa por intervalos de 2 ½ cent. (1 pulgada)
	Término medio (160°F)	Bistecs - grosor de ¾" - 1"	Alto	4 (D) o 5 (E)	
	Bien Cocido (71° C - 170° F)	Bistecs - grosor de ¾" - 1" Hamburguesas de carne picada (grosor de 1/2" a 3/4")	Alto	6 (F)	
Pollo		Pechuga, deshuesada	Bajo	4 (D) o 5 (E)	Ase con la piel hacia abajo primero.
		Pechuga, Con huesos	Bajo	4 (D) o 5 (E)	
Filetes de pescado		grosor de 1/2" a 1"	Alto	6 (F)	Sostenga y dé vuelta con mucho cuidado.
			Bajo	6 (F)	
Chuletas de cerdo	Bien cocido (71° C - 170° F)	grosor de ¾"	Alto	4 (D)	Para evitar que se enrosque, corte la grasa por intervalos de 2 ½ cent. (1 pulgada).

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia de cocción durante la preparación afectarán los tiempos de asado. Esta guía se basa en comidas a temperatura de refrigerador.

† El Departamento de Agricultura de EE.UU. (US Department of Agriculture) afirma que "es común comer el bife vuelta y vuelta, pero se debería saber que cocinar el mismo a sólo 60° C (140° F) significa que algunos organismos que envenenan la comida pueden sobrevivir". (Fuente: Libro para una Cocción Segura. Su Guía en la Cocina (Safe Food Book. Your Kitchen Guide). USDA Rev. Junio de 1985.)

Uso del horno de convección.



Horneado por convección

NOTA: El ventilador de convección se encenderá y se apagará en ciclos durante la cocción para distribuir mejor el aire caliente en el horno.

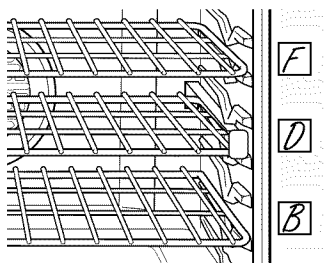
El ventilador de convección del horno se apaga cuando se abre la puerta del horno. **NO** deje la puerta abierta durante períodos largos mientras utiliza la cocción por convección o podrá reducir la vida útil del elemento calefactor por convección.

En un horno a convección, un ventilador hace circular aire caliente sobre, debajo y alrededor de los alimentos.

Este aire caliente en circulación se distribuye de manera más uniforme por la cavidad del

horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y se doran de manera uniforme; a menudo, en menor tiempo con calor de convección.

- Ideal para alimentos horneados y dorados de manera uniforme que se cocinan en varias parrillas.
- Adecuado para grandes cantidades de alimentos horneados.
- Buenos resultados con galletas, panecillos, bollos dulces, brownies, magdalenas, bollos de crema, pancitos dulces y pan.



Posición de parrillas múltiples.

Horneado por convección en parrillas múltiples

Al hornear por convección con sólo 1 parrilla, siga las posiciones de la parrilla recomendadas en la sección Uso del horno.

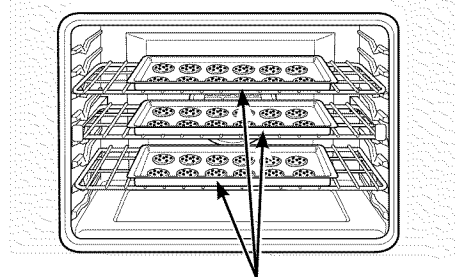
Debido a que el aire caliente circula por todo el horno, las comidas se pueden hornear de forma exitosa utilizando varias parrillas.

La cantidad de tiempo requerida para el horneado de parrillas múltiples puede aumentar ligeramente para algunos alimentos, pero se ahorra el tiempo general ya que muchos alimentos se cocinan al mismo tiempo. Galletas, muffins, bizcochos y otros panecillos rápidos dan buenos resultados con el horneado de múltiples parrillas.

Para hornear en dos estantes, coloque un estante en la tercera posición (C) de los estantes. Coloque el otro estante en la quinta posición (E) de los estantes.

Cuando hornee en 3 parrillas, coloque una parrilla en la segunda posición (B), una en la cuarta posición (D) y uno en la sexta posición (F).

Para mejores resultados cuando hornee parrillas múltiples de galletas en el modo Horneado por convección en parrillas múltiples, alinee el frente de las bandejas para galletas con el extremo frontal de las parrillas.



Bandejas para galletas alineadas en el extremo frontal de las parrillas del horno

Se debe observar que los estantes extensibles posicionan la comida más arriba en el horno. Se deberá colocar un estante extensible en una posición inferior al que estaría un estante liso, de modo que la comida se encuentre en la misma ubicación.

Cómo adaptar recetas...

Usted puede utilizar sus recetas favoritas en el horno por convección.

Cuando hornee por convección, reduzca la temperatura de horneado en 25 °F (14 °C) o active la característica de conversión Auto Recipe™. Consulte la sección *Conversión Auto Recipe™* en el *Configuración de opciones*.

Asado por convección

- Bueno para grandes cortes de carne tierna, destapada.

El ventilador de convección circula el aire calentado uniformemente sobre y alrededor de los alimentos. La carne roja y aves se doran por todos los lados como si fueran cocinados sobre un rotisserie. El aire calentado atrapa los jugos rápidamente para un producto más húmedo y tierno mientras, al mismo tiempo, crea un rico exterior dorado.

Al asar por convección, es importante usar una asadera y una rejilla para obtener mejores resultados. La asadera se usa para recoger los derrames de grasa y la rejilla se usa para evitar las salpicaduras de grasa.

Al hornear galletas, obtendrá mejores resultados si utiliza una bandeja de horno plana en vez de una fuente con lados bajos.

Utensilios de cocina para la cocción por convección

Antes de utilizar su horno por convección, verifique si sus utensilios de cocina permiten que el aire circule dentro del horno. Si está horneando con varias bandejas, deje espacio entre ellas y asegúrese de que las bandejas no entren en contacto con las paredes del horno.

Papel y plástico

En los hornos por convección pueden utilizarse los recipientes de papel y plástico resistentes al calor recomendados para el uso en hornos regulares. También pueden utilizarse los utensilios de cocina plásticos resistentes al calor hasta temperaturas de 400 °F (200 °C).

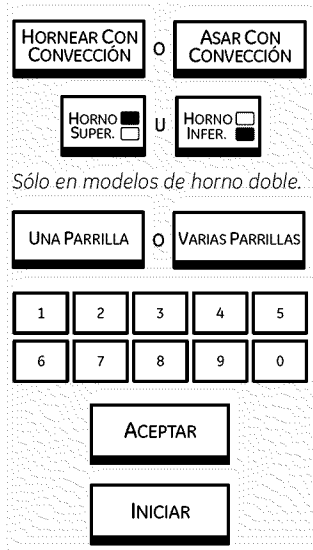
Metal y vidrio

Cualquier tipo de utensilio de cocina funcionará en su horno por convección. Sin embargo, las bandejas metálicas se calientan más rápido y están recomendadas para el horneado por convección.

- *Las bandejas oscurecidas o con acabado mate hornearán más rápido que las bandejas brillantes.*
- *Las bandejas de vidrio o cerámica cocinarán más lentamente.*

Para recetas como el pollo al horno, utilice una bandeja con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en una bandeja con lados altos.

Horneado y asado por convección.



Cómo configurar el horno para hornear o asar por convección

- 1 Toque **HORNEAR CON CONVECCIÓN** o **ASAR CON CONVECCIÓN**.
- 2 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.
- 3 Dos opciones de parrilla están disponibles:
 - **UNA PARRILLA** – Toque esta función para cocinar comidas en una sola parrilla usando el Horneado con Convección.
 - **VARIAS PARRILLAS** – Toque esta función para cocinar comidas en más de una parrilla (es decir: en 2 o 3 parrillas) al mismo tiempo usando el Horneado con Convección. Para más información, lea la sección Horneado por convección en parrillas múltiples.
- 4 Toque los números para programar la temperatura deseada.
- 5 Toque **ACEPTAR**.
- 6 Toque **INICIAR**.

El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará 10 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.

Cuando el control da la señal, se deben colocar las comidas en el horno.

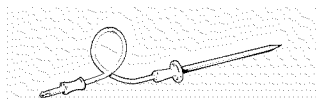
En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione **OPRIMA PARA SELEC OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando **CAMBIAR TIEMPO-TEMP** en el horno apropiado.

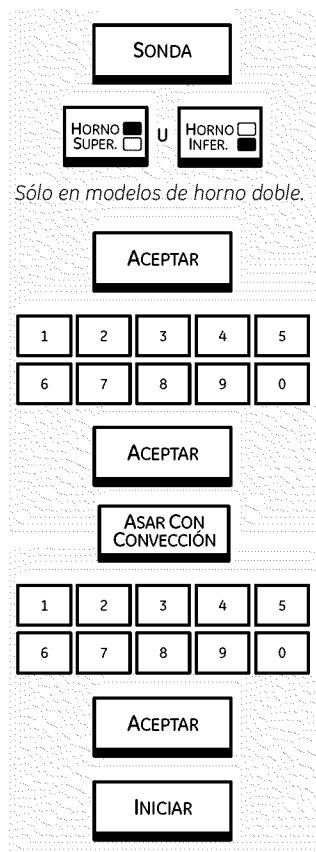
La configuración se puede cancelar tocando **CANCELAR** en el horno apropiado.

El contador se puede programar tocando **PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO**. Lea la sección *Contador de tiempo*.

Una vez que la cocción esté completa, el horno dará una señal y se verá "MÁS TIEMPO" en la pantalla por cinco minutos. Compruebe que la comida se haya cocinado. Si se necesita más tiempo de cocción toque **MÁS TIEMPO** e ingrese tiempo de cocción adicional. Si no se selecciona, la pantalla se borrará de forma automática.



Para mejores resultados cuando ase pavos o filetes grandes, recomendamos utilizar la sonda incluida en el horno por convección.



Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de asado por convección, presione el botón **ASAR CON CONVECCIÓN** y luego presione los botones del número para configurar la nueva temperatura deseada.

*Al cocinar aves rellenas, generalmente se requiere entre 30 y 45 minutos más de tiempo de asado. Cubra las patas y la pechuga con papel de aluminio a fin de evitar que la piel se dore y se seque en exceso.

Cómo configurar el horno para asar por convección cuando se utiliza la sonda

- 1 Coloque la parrilla en la posición más baja (A). Inserte la sonda dentro de la carne. Lea la sección sobre Uso de la sonda.
- 2 Conecte la sonda en la toma dentro del horno. Asegúrese de que esté bien conectada. Cierre la puerta del horno.
- 3 Toque **SONDA**.
- 4 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.
- 5 Toque **ACEPTAR**.
- 6 Toque los números para programar la temperatura interior deseada para la carne. (La temperatura interior máxima que se puede programar para la comida es de 200° F (93° C).)
- 7 Toque **ACEPTAR**.
- 8 Toque **ASAR CON CONVECCIÓN**.
- 9 Toque los números para programar la temperatura del horno deseada.
- 10 Toque **ACEPTAR**.
- 11 Toque **INICIAR**.

El horno se encenderá inmediatamente y permanecerá de ese modo hasta que el horno se apague.

El ventilador de convección se encenderá (luego de una demora corta) y se visualizará 100° F (38° C) en la pantalla. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura interior de la carne alcance los 100° F (38° C).)

Después que la temperatura interna de la carne alcanza 100° F (38° C), se mostrará en la pantalla el cambio de la temperatura interna.

- 2 Cuando la temperatura interna de la carne alcance la temperatura que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno dará la señal. Para detener la señal, presione el botón **CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)**. Utilice almohadillas con aislamiento térmico para quitar la sonda de la comida. No utilice tenazas para extraerla; las tenazas pueden dañarla.

PRECAUCIÓN: para prevenir posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del enchufe del horno hasta que el horno se haya enfriado. No almacene la sonda en el centro de cocina.

NOTA:

- Si se quita la sonda de la comida antes de que se alcance la temperatura final, sonará un tono y la pantalla dará un aviso hasta que la sonda sea removida del horno.
- Escuchará un ventilador mientras está cocinando con esta característica. El ventilador se detendrá cuando la puerta se abra, pero el calor permanecerá.
- Usted puede utilizar el temporizador pero no puede utilizar las operaciones cronometradas del horno.
- Podrá usar la sonda en el horno durante el funcionamiento del horno por tiempo. Esto se debe a que, con la sonda, se cocina por temperatura, en vez de por tiempo.

Guía para asar por convección

Carnes		Preparación	Temp. del Horno.	Temp. Interior
Bife	Asado de Costilla (4 a 8 lbs.), Con huesos o deshuesado	Término Medio Vuelta y Vuelta	162° C (325° F)	62° C (145° F)
		Término Medio	162° C (325° F)	71° C (160° F)
	Lomo Asado (2 a 6 lbs.)	Término Medio Vuelta y Vuelta	218° C (425° F)	62° C (145° F)
Cordero	Pata (4 a 9 lbs.) Con huesos o deshuesado	Término Medio	162° C (325° F)	71° C (160° F)
Cerdo	Lomo Asado (4 a 5 lbs.) Con huesos y deshuesado	Término Medio	162° C (325° F)	71° C (160° F)
Ave	Pollo entero (5-8 lbs.)		176° C (350° F)	76° C (170° F)
	Pavo, entero* Sin relleno (10 a 16 lbs.) Sin relleno (18 a 24 lbs.)		162° C (325° F)	76° C – 82° C (170° F – 180° F)
	Pechuga de pavo (4 a 8 lbs.)		162° C (325° F)	76° C (170° F)

Horneado y asado con convección por tiempo.

En modelos de horno doble, puede utilizar la función de horneado cronometrado en un horno mientras utiliza la limpieza automática en el otro; también puede usar el horneado cronometrado en ambos hornos simultáneamente.

NOTA: no debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo— reposen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas.



Cómo configurar un Inicio inmediato y una parada automática

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

- 1 Toque **HORNEAR CON CONVECCIÓN** o **ASAR CON CONVECCIÓN**.
- 2 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER** u **HORNO INFER** para seleccionar el horno deseado.
- 3 Dos opciones de parrilla están disponibles:
 - **UNA PARRILLA** – Toque esta función para cocinar comidas en una sola parrilla usando el Horneado con Convección.
 - **VARIAS PARRILLAS** – Toque esta función para cocinar comidas en más de una parrilla (es decir: en 2 o 3 parrillas) al mismo tiempo usando el Horneado con Convección. Para más información, lea la sección Horneado por convección en parrillas múltiples.
- 4 Toque los números para programar la temperatura deseada.
- 5 Toque **ACEPTAR**.
- 6 Toque los números para programar el tiempo de cocción deseado.
- 7 Toque **ACEPTAR**.
- 8 Las dos opciones de inicio inmediato y detención automática están disponibles:

- **INICIO CON PRECALENT** – Toque para precalentar el horno.

El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará 10 a 15 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.

La cocción programada no se iniciará hasta que el horno esté precalentado y se toque **INICIAR**.

Cuando el control dé la señal, coloque la comida en el horno.

- **INICIO EN FRÍO** – Toque para iniciar el horno de forma inmediata y cocinar la comida sin precalentamiento. El ventilador de convección se encenderá. El tiempo de cocción se iniciará de forma inmediata.

El horno comenzará y continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función Cocinar y calentar estuviera programada. Lea la sección sobre la *Opción Cocinar y calentar*.

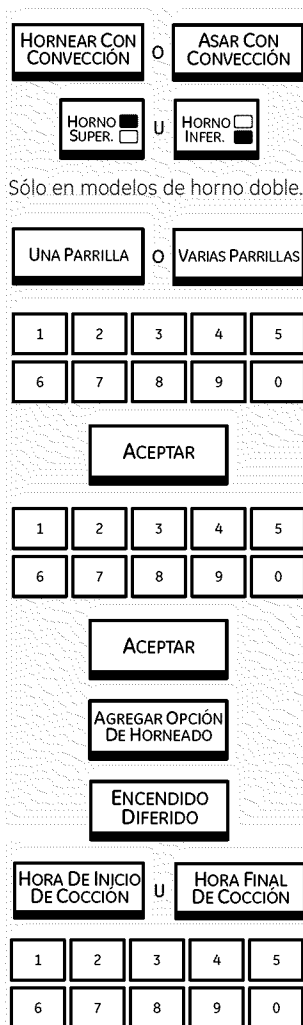
En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione **OPRIMA PARA SELEC OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando **CAMBIAR TIEMPO-TEMP** en el horno apropiado.

La configuración se puede cancelar tocando **CANCELAR** en el horno apropiado.

El contador se puede programar tocando **PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO**. Lea la sección *Contador de tiempo*.

Una vez que la cocción esté completa, el horno dará una señal y se verá "MÁS TIEMPO" en la pantalla por cinco minutos. Compruebe que la comida se haya cocinado. Si se necesita más tiempo de cocción, toque **MÁS TIEMPO** e ingrese tiempo de cocción adicional. Si no se selecciona, la pantalla se borrará de forma automática en cinco minutos.



Sólo en modelos de horno doble.

Cómo configurar un inicio postergado y una parada automática

Usted puede configurar el control del horno para que postergue el inicio, cocine durante un periodo específico de tiempo y luego se apague automáticamente. Lea también la sección de Opción de encendido diferido.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

- 1 Toque **HORNEAR CON CONVECCIÓN** o **ASAR CON CONVECCIÓN**.
- 2 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER** u **HORNO INFER** para seleccionar el horno deseado.
- 3 Dos opciones de parrilla están disponibles:
 - **UNA PARRILLA** – Toque esta función para cocinar comidas en una sola parrilla usando el Horneado con Convección.
 - **VARIAS PARRILLAS** – Toque esta función para cocinar comidas en más de una parrilla (es decir: en 2 o 3 parrillas) al mismo tiempo usando el Horneado con Convección. Para más información, lea la sección *Horneado por convección en parrillas múltiples*.
- 4 Toque los números para programar la temperatura deseada.
- 5 Toque **ACEPTAR**.
- 6 Toque los números para programar el tiempo de cocción deseado.
- 7 Toque **ACEPTAR**.
- 8 Toque **AGREGAR OPCIÓN DE HORNEADO**.
- 9 Toque **ENCENDIDO DIFERIDO**.
- 10 Dos opciones de configuración de hora de inicio diferido están disponibles.
 - **START COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the time of day that you want cooking to start. Touch **ENTER**.
 - **FINISH COOK TIME** – Touch and then use the numbers to set the time of day that you want cooking to end. Touch **ENTER**. For example, if your cooking time is 2 hours and you want to serve dinner at 5:00 pm, then enter **5, 0, 0** and **PM** and the oven will start at 3:00 pm.

En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione **OPRIMA PARA SELEC OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando **CAMBIAR TIEMPO-TEMP** en el horno apropiado.

La configuración se puede cancelar tocando **CANCELAR** en el horno apropiado.

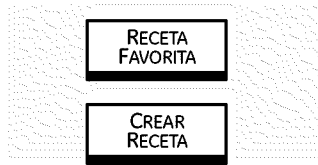
El contador se puede programar tocando **PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO**. Lea la sección *Contador de tiempo*.

Cuando se cumpla el tiempo de inicio diferido, el horno comenzará y continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función Cocinar y calentar estuviera programada. Lea la sección *Opción cocinar y calentar*.

Una vez que la cocción esté completa, el horno dará una señal y se verá "MÁS TIEMPO" en la pantalla por cinco minutos. Compruebe que la comida se haya cocinado. Si se necesita más tiempo de cocción, toque **MÁS TIEMPO** e ingrese tiempo de cocción adicional. Si no se selecciona, la pantalla se borrará de forma automática en cinco minutos.

Recetas favoritas.

Su control le permitirá crear (guardar), editar, usar o borrar una receta favorita.



Cree una receta

- 1 Toque **RECETA FAVORITA**.
- 2 Toque **CREAR RECETA**.
- 3 Toque las letras para crear el nombre de una receta. Toque **NÚM** para agregar un número. Toque **ESPAC.** para agregar un espacio entre letras o números. Toque **ATRÁS** para borrar un número o letras según sea necesario. Toque **LISTO** para guardar el nombre.
- 4 Toque **HORNEAR**, **ASAR**, **HORNEAR CON CONVECCIÓN** o **ASAR CON CONVECCIÓN** para seleccionar el modo de cocción.
- 5 Toque los números para programar la temperatura.
- 6 Toque **ACEPTAR**.
- 7 Toque los números para programar el tiempo de cocción deseado.
- 8 Toque **ACEPTAR**.
- 9 Toque **AGREGAR PRE-CALENTAMIENTO** para programar el precalentamiento o **CONTINUAR** para revisar la receta configurada.
- 10 Toque **GUARDAR Y CREAR NUEVO** para guardar la receta en la memoria pero no usarla esta vez. Toque **GUARDAR Y COCINAR AHORA** para guardar la receta en la memoria y también proceder a la cocción. Toque **CANCELAR** para borrar la receta.



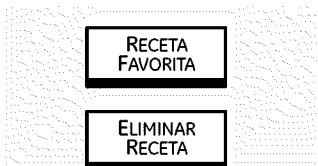
Edite una receta guardada

- 1 Toque **RECETA FAVORITA**.
- 2 Toque **EDITAR RECETA**.
- 3 Toque ▲ o ▼ para resaltar la receta que desee editar.
- 4 Toque **ACEPTAR**.
- 5 Toque ▲ o ▼ para seleccionar la configuración que desee editar.
- 6 Toque **EDITAR** para cambiar la configuración.
- 7 Toque **LISTO**.
- 8 Toque **GUARDAR** o **GUARDAR Y COCINAR AHORA**.



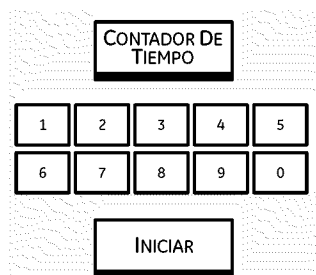
Use una receta guardada

- 1 Toque **RECETA FAVORITA**.
- 2 Toque **USAR RECETA**.
- 3 Toque ▲ o ▼ para seleccionar la receta que desee usar.
- 4 Toque **ACEPTAR**.
- 5 Toque **INICIAR**.
- 6 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER** u **HORNO INFER** para seleccionar el horno deseado.



Borre una receta guardada

- 1 Toque **RECETA FAVORITA**.
- 2 Toque **ELIMINAR RECETA**.
- 3 Toque ▲ o ▼ para seleccionar la receta que desee borrar.
- 4 Toque **ACEPTAR**.
- 5 Toque **ELIMINAR**.
- 6 Toque **SÍ**.



El **CONTADOR DE TIEMPO** se puede programar desde 1 minuto hasta 24 horas.

Este contador no controla las operaciones del horno.

Para programar el contador de tiempo

- 1 Toque **CONTADOR DE TIEMPO**.
- 2 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER** u **HORNO INFER** para seleccionar el contador para el horno deseado.
- 3 Toque los números hasta que la cantidad de tiempo que desea aparezca en la pantalla. Por ejemplo, para programar 2 horas y 45 minutos, toque 2, 4 y 5 en ese orden.
- 4 Toque **INICIAR**.
- 5 Cuando el contador llegue a **:00**, el control hará 3 sonidos agudos seguidos de un sonido agudo cada 6 segundos hasta que se toque el **CONTADOR DE TIEMPO**.

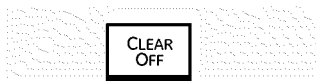
El tono se puede cancelar siguiendo los pasos de la sección Configuración de opciones en *Sonido/Volumen*.

Para cancelar el **CONTADOR(ES) DE TIEMPO**, toque **CANCELAR CONT. TIEMPO**.

Para reiniciar el **CONTADOR(ES) DE TIEMPO**, toque **CANCELAR CONT. TIEMPO** y configure un nuevo tiempo.

Si el tiempo configurado o el tiempo restante es mayor o igual a una hora, la pantalla mostrará horas y minutos [HH: MM]. Las letras "H" y "M" aparecerán para indicar que el tiempo se expresa en horas y minutos. (Si se configura una o más horas, la pantalla no comenzará a mostrar el conteo de tiempo hasta que haya pasado un minuto.)

Si el tiempo configurado o el tiempo restante es menor a una hora, la pantalla mostrará minutos y segundos [MM: SS]. Las letras "M" y "S" aparecerán para indicar que el tiempo se expresa en minutos y segundos.



Bloqueo de controles

Su control le permitirá que bloquee los botones táctiles para que no puedan activarse al presionarlos.

NOTA: En los modelos de horno doble, esto activa el función en ambos hornos.

Para bloquear/desbloquear los controles:

- 1 Toque la tecla **CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)** durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre **CONTROL BLOQUEADO**.
- 2 Para desbloquear el control, toque la tecla **CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)** durante 3 segundos, hasta que aparezca la pantalla de inicio.

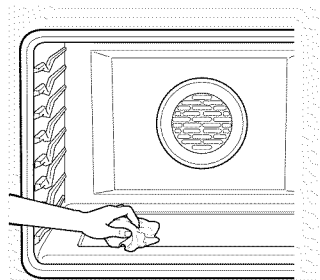
Cuando esta función está activada y se presionan los botones táctiles, el control emitirá un bip y aparecerá **CONTROL BLOQUEADO** en la pantalla.

NOTAS:

- El modo de control bloqueado afecta todos los controles excepto la tecla **CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)**. Ninguna otra tecla táctil funcionará cuando esta función esté activada.
- El ajuste permanecerá en la memoria luego de una interrupción de la energía.

Uso del horno autolimpieza.

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar configurados correctamente para que el ciclo funcione apropiadamente.



Limpie el suelo pesado sobre la parte inferior del horno. (La apariencia puede variar)

Antes de un ciclo de limpieza

Recomendamos ventilar su cocina dejando una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza.

⚠️ ADVERTENCIA RIESGO DE INCENDIO: Retire la grasa y acumulaciones importantes de suciedad de la parte inferior del horno antes de realizar la limpieza automática. Si esto no se realiza, se podrá incendiar el horno.

Remueva del horno cualquier bandeja para parrilla, rejilla para parrilla, sonda, todos los utensilios de cocina y cualquier residuo de papel aluminio.

NOTA: Los estantes recubiertos de porcelana podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática sin que sufran daños. Los estantes de color plateado brillante se podrán limpiar durante el ciclo de limpieza automática del horno. Sin embargo, su color se oscurecerá, perderán brillo y será más difícil deslizarlos.

La suciedad en la estructura frontal dentro y fuera del límite de la junta de la puerta se deberá limpiar en forma manual. Limpie estas áreas con agua caliente, estropajos con jabón, o limpiadores tales como Soft Scrub (R). Limpie bien con agua limpia y seque.

No utilice abrasivos o limpiadores de hornos. Limpie la parte superior, lados y parte exterior de la puerta del horno con jabón y agua.

No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es esencial que la junta permanezca intacta. Si observa que está gastada o raída, reemplace la misma.

Asegúrese de que esté puesta la cubierta de la bombilla eléctrica y que la luz esté apagada.

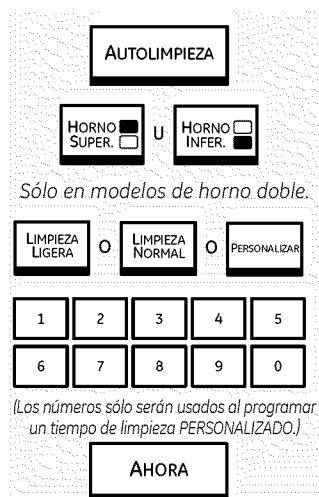
Limpie derrames de azúcar y ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate, o salsas a base de leche. El esmalte de porcelana es resistente al ácido, y no a prueba de ácido. El acabado de porcelana se podrá descolorar si los derrames de ácido o azúcar no se limpian antes del ciclo de limpieza automática.

IMPORTANTE: la salud de algunas aves es extremadamente sensible a las emanaciones nocivas despididas durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Mueva las aves a otro cuarto bien ventilado.

NOTA: La Auto Limpieza no funcionará si la sonda de temperatura se enchufa o si la función Modo Sabático es configurada.

- En modelos de horno doble, puede configurar un ciclo de limpieza en ambos hornos simultáneamente. El último horno configurado retrasará automáticamente su inicio hasta que finalice el ciclo de limpieza del primero.
- En modelos de horno doble, puede usar el horneado cronometrado en un horno y la limpieza automática en el otro simultáneamente.

⚠️ PRECAUCIÓN: nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos sobre el piso del horno. Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y el riesgo de daños o incendio en los gabinetes.



Cómo programar el horno para su limpieza

- 1 Toque **AUTOLIMPIEZA**.
- 2 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.
- 3 Tres opciones del contador de auto limpieza están disponibles:
 - **LIMPIEZA LIGERA** – Toque esta función para un tiempo de limpieza automática de 3 horas. Recomendado para uso al limpiar derrames pequeños y contenidos.
 - **LIMPIEZA NORMAL** – Toque esta función para un tiempo de limpieza automática de 5 horas. Recomendado para hornos con mayor suciedad.
 - **PERSONALIZAR** – Toque y, usando los números, configure un tiempo de limpieza de entre 3 y 7 horas y 30 minutos, dependiendo del grado de suciedad de su horno.

- 4 Toque **AHORA**.

La puerta se cierra automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo de limpieza restante. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y que se desactive las palabras **HORNO BLOQUEADO**.

Al desactivarse la función **HORNO BLOQUEADO**, podrá entonces abrir la puerta.

- Las palabras **BLOQUEE LA PUERTA** aparecerán y el control del horno señalará si configuró el ciclo de limpieza y olvidó cerrar la puerta del horno.
- Para detener el ciclo de limpieza, toque la tecla **CANCELAR** o **CLEAR/OFF (BORRAR/ APAGAR)**. Cuando **HORNO BLOQUEADO** se desactive, indicando que la temperatura del horno está por debajo de la temperatura de bloqueo, entonces podrá abrir la puerta.

En modelos de horno doble, puede programar ambos hornos al mismo tiempo. La programación del segundo horno demorará de forma automática el inicio de la limpieza hasta que finalice el ciclo de limpieza del primer horno.

Para programar el segundo horno, se cuenta con dos opciones disponibles:

- Inmediatamente luego de programar el primer horno:

Seleccione **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siguiendo los pasos 3 y 4.

- Desde la pantalla de inicio:

- 1 Toque **AUTOLIMPIEZA**.
- 2 Toque **LIMPIEZA LIGERA**, **LIMPIEZA NORMAL** o **PERSONALIZAR**. Lea la referencia más arriba.
- 3 Toque **ENCENDER DESPUÉS DE LA 1ERA AUTOLIMPIEZA** para que el segundo horno inicie su limpieza luego de que el primero haya finalizado.

Uso del horno autolimpieza.

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar configurados correctamente para que el ciclo funcione apropiadamente.



Cómo posponer el inicio de la limpieza

- 1 Toque **AUTOLIMPIEZA**.
- 2 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.
- 3 Tres opciones del contador de auto limpieza están disponibles:
 - **LIMPIEZA LIGERA** – Toque esta función para un tiempo de limpieza automática de 3 horas. Recomendado para uso al limpiar derrames pequeños y contenidos.
 - **LIMPIEZA NORMAL** – Toque esta función para un tiempo de limpieza automática de 5 horas. Recomendado para hornos con mayor suciedad.
 - **PERSONALIZAR** – Toque y, usando los números, configure un tiempo de limpieza de entre 3 y 7 horas y 30 minutos, dependiendo del grado de suciedad de su horno.
- 4 Toque **LUEGO**.
- 5 Tres opciones de encendido diferido están disponibles:
 - **TIEMPO DE ESPERA** – Toque y luego use los números para programar la cantidad de tiempo que desea que transcurra hasta que se inicie la cocción. Toque **ACEPTAR**.
 - **HORA DE INICIO DE LA LIMPIEZA** – Toque y luego use los números para programar la hora del día en que desea que se inicie la limpieza. Toque **ACEPTAR**.
 - **HORA DE FINAL DE LA LIMPIEZA** – Toque y luego use los números para programar la hora del día en que desea que finalice la limpieza. Toque **ACEPTAR**.

La puerta se cierra automáticamente. La pantalla mostrará la hora de inicio. No será posible abrir la puerta

del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y que se desactive las palabras **HORNO BLOQUEADO**.

Al desactivarse las palabras **HORNO BLOQUEADO**, podrá entonces abrir la puerta.

En modelos de horno doble, puede programar ambos hornos al mismo tiempo. La programación del segundo horno demorará de forma automática el inicio de la limpieza hasta que finalice el ciclo de limpieza del primer horno o hasta el tiempo de demora que haya programado.

Para programar el segundo horno se cuenta con dos opciones disponibles:

- Inmediatamente luego de programar el primer horno:
 - Seleccione **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siguiendo los pasos 3 y 6 para el segundo horno.
- Desde la pantalla de inicio:

- 1 Toque **AUTOLIMPIEZA**.
- 2 Toque **LIMPIEZA LIGERA**, **LIMPIEZA NORMAL** o **PERSONALIZAR**. Lea la referencia más arriba.
- 3 Toque **ENCENDER DESPUÉS DE LA 1ERA AUTOLIMPIEZA** para que el segundo horno inicie la misma de forma automática luego de que el primer horno haya finalizado la limpieza o **TIEMPO DE ESPERA** y siga el paso 6 más arriba para programar la hora en que desea que el segundo horno comience.

Para recordar el tiempo restante o la hora de inicio programada, toque **AUTOLIMPIEZA**.

- Para detener el ciclo de limpieza, toque la tecla **CANCELAR** o **CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)**. Cuando **HORNO BLOQUEADO** se desactive, indicando que la temperatura del horno está por debajo de la de bloqueo, podrá entonces abrir la puerta.

Después de un ciclo de limpieza

Es posible que observe algunas cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que el horno se enfríe.

Si las manchas blancas permanecen, remuévalas con un estropajo de acero lleno de jabón y enjuague generosamente con una mezcla de vinagre y agua. Estos depósitos son usualmente residuos de sal que el ciclo de limpieza no puede eliminar.

Se podrá producir una descoloración blanca luego de la limpieza si las manchas de ácidos o azúcares de comidas no se limpiaron antes del ciclo de limpieza. Esto es normal y NO afectará el funcionamiento.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.

- Usted no puede configurar el horno para cocción hasta que el horno esté lo suficientemente frío como para que la puerta se desbloquee.
- Mientras el horno esté en autolimpieza, usted puede presionar el botón **RELOJ** para mostrar en pantalla la hora del día. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza, presione el botón **AUTOLIMPIEZA**.

Parrillas estándar

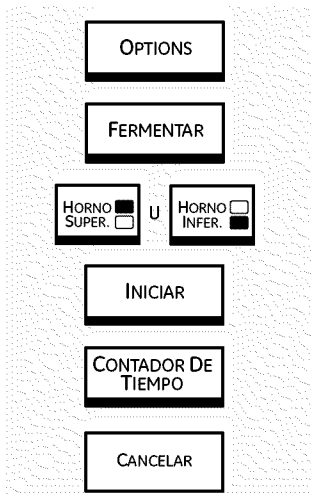
Si resulta difícil deslizarlas, pase aceite de cocción con un paño en sus costados laterales y en los soportes de las parrillas del horno.

Parrilla de extensión

Si resulta difícil deslizarla o si resulta difícil utilizar las palancas de liberación, ver *Parrilla de extensión* en la sección *Cuidado y limpieza*. No rocíe la parrilla de extensión con pulverizador para cocción u otros lubricantes en spray.

Si resulta difícil quitarla o colocarla, pase aceite de cocción con un paño en los soportes de las parrillas del horno. **No pase aceite de cocción en los deslizadores.**

NOTA: *Luego del primer ciclo de limpieza automática, las superficies de acero inoxidable gris cambiarán de color en los estantes extensibles esmaltados. Esto es normal. No se recomienda la limpieza automática de estantes extensibles de níquel, ya que todo el estante perderá color debido a las temperaturas de la limpieza automática.*



Fermentar

La función de fermentar mantiene un ambiente tibio útil para levar los productos con levadura.

1 Coloque en el horno en las parrillas B o C y, para un mejor resultado, cubra la masa con una tela.

2 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.

3 Toque **FERMENTAR**.

La luz interior del horno se encenderá y luego girará durante la fermentación.

La función de fermentar proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de fermentar y, por lo tanto, no posee un ajuste de temperatura.

4 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.

5 Toque **INICIAR**.

6 Configure el **CONTADOR DE TIEMPO (KITCHEN TIMER)** en el tiempo de fermentar mínimo.

7 Cuando haya finalizado el fermentación, presione **CANCELAR**.

■ La fermentación no funcionará cuando el horno supere los 125 °F (52 °C). En la pantalla se visualizará "EL HORNO ESTÁ DEMASIADO CALIENTE".

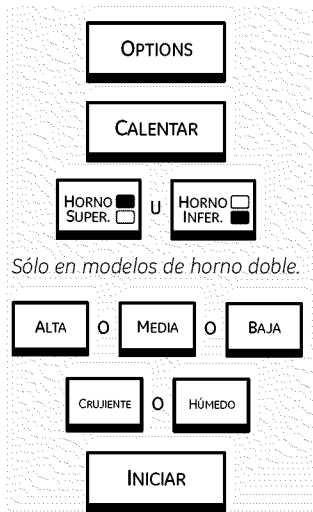
■ No es necesario precalentar el horno para la fermentación.

■ Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de fermentar, no abra la puerta del horno sin necesidad.

■ Controle los productos de pan con anticipación para evitar que leuden demasiado.

NOTA: No use el modo de fermentación para recalentar comida fría o para mantener comida caliente a temperatura. La temperatura del horno al fermentar no está lo suficientemente caliente para mantener comidas a temperaturas seguras. Use la función **CALENTAR** para mantener la comida caliente a temperatura.

Opción – Caliente.



Calentamiento

El calentamiento puede activarse para mantener tibios los alimentos cocidos calientes. Esta función no está diseñada para recalentar alimentos fríos.

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CALENTAR**.
- 3 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.
- 4 Toque para seleccionar la programación de temperatura automática en **ALTA, MEDIA** o **BAJA**.
- 5 Toque para seleccionar **CRUJIENTE** o **HÚMEDO**, dependiendo de si desea que la comida que calentará quede crujiente o húmeda.

- 6 Toque **INICIAR**.

Deje transcurrir un tiempo para que el horno se precaliente:

BAJA	8 minutos
MEDIA	15 minutos
ALTA	20 minutos

NOTA: El ventilador de convección se encenderá al usar la función **CRUJIENTE**.

En modelos de horno doble solamente, para configurar el segundo horno, seleccione **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando **CAMBIAR TIEMPO-TEMP** en el horno apropiado.

Las configuraciones se pueden cancelar tocando **CANCELAR** en el horno apropiado.

El contador se puede configurar tocando **PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO**. Lea la sección *Contador de Tiempo*.

Para que ítems duros queden crocantes

- Coloque comida en platos o cacerolas con lados bajos.
- Para mejores resultados, coloque las comidas en una sola capa. No las amontone.
- Déjelas descubiertas.
- Precaliente en la configuración **BAJA**.
- Controle si está crocante luego de 45 minutos. Agregue tiempo según sea necesario.

⚠ PRECAUCIÓN: No mantenga la comida en el modo calendar por más de 2 horas.

NOTAS IMPORTANTES:

- La comida se debería mantener caliente en su contenedor de cocción o transferirla a un plato con protección térmica para servir.
- Es posible que recipientes de vidrio con protección térmica o cacerolas de vidrio cerámico necesiten una configuración más alta del termostato en comparación con las comidas en cacerolas metálicas.
- Para comidas húmedas, cubra las mismas con una tapa segura para el horno o papel de aluminio.
- No es necesario que cubra las comidas fritas o crocantes, pero se pueden secar demasiado si se las calienta durante mucho tiempo.
- La apertura repetida de la puerta permite que el aire caliente salga y que la comida se enfríe.
- Deje transcurrir un tiempo extra para que la temperatura interior del horno se estabilice luego de agregar los ítems.
- Con cantidades grandes es posible que sea necesario usar una configuración de termostato más alta y cubrir parte de los ítems de comida cocinados.
- Retire las cucharas para servir, etc., antes de colocar recipientes en el horno.
- No use recipientes ni tapas de plástico o envoltorios plásticos.

⚠ PRECAUCIÓN: Los recipientes o tapas de plástico o envoltorios plásticos se derretirán si se los coloca dentro del horno. Es posible que no pueda quitar el plástico derretido y esto no está cubierto por la garantía.

Para calentar tazones y platos para servir

Para calentar tazones y platos para servir, configure en control en **BAJO**.

- Use sólo platos resistentes al calor.
- Coloque los platos vacíos en la parrilla. Si desea platos más calientes o calentar porcelana fina, consulte al fabricante de los platos sobre el nivel de tolerancia máxima de calor.
- El plato para servir vacío se calentará mientras el horno se precalienta.
- Al mantener caliente comidas ya cocinadas y al calentar platos vacíos para servir al mismo tiempo, coloque los platos para servir en una parrilla ubicada más arriba y la comida en una parrilla ubicada en una posición inferior.

⚠ PRECAUCIÓN: Es posible que los platos estén calientes. Use sostenedores de ollas o guantes al retirar platos calientes.

Cuadro de Selección de Temperatura para Mantener las Comidas Calientes

Para mantener calientes varios tipos de comidas diferentes, programe la temperatura en la configuración para comidas que necesitan el grado más alto. Coloque los ítems que necesitan la configuración más alta en una parrilla de la parte inferior y los ítems que necesiten menos calor en una parrilla de la parte superior.

Comida	Ajuste de Control	Selector de Humedad (Húmedo/Crocante)
Cazuela	Medio o 2	Húmedo
Chile	Alto o 3	Húmedo
Pizza	Medio o 2	Crocante
Papas, horneadas	Alto o 3	Crocante
Waffles	Bajo o 1	Húmedo

Consejos para Comidas Crocantes:

- ☒ Deje la comida descubierta.
- ☒ No use recipientes ni envoltorios de plástico.
- ☒ Precaliente antes de usar.

Consejos para Comidas Húmedas:

- ☒ Cubra la comida con una tapa o papel de aluminio.
- ☒ No vierta agua en el horno.
- ☒ No use recipientes ni envoltorios de plástico.
- ☒ Precaliente antes de usar.

Opción – dos temp.



Dos temp

Use esta función para configurar una temperatura con un primer tiempo de cocción y también una segunda temperatura con un segundo tiempo de cocción.

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **DOS TEMP**.
- 3 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.
- 4 Toque los números para configurar la primera temperatura deseada.
- 5 Toque **ACEPTAR**.
- 6 Toque los números para configurar el primer tiempo de cocción deseado.
- 7 Toque **ACEPTAR**.
- 8 Toque **HORNEAR, HORNEAR CON CONVECCIÓN** o **ASAR CON CONVECCIÓN** según lo desee.
- 9 Si seleccionó **HORNEAR CON CONVECCIÓN**, toque **UNA PARRILLA** para una parrilla o **VARIAS PARRILLAS** para una cocción con dos o tres parrillas.
- 10 Toque los números para configurar la segunda temperatura deseada.
- 11 Toque **ACEPTAR**.
- 12 Toque los números para configurar el segundo tiempo de cocción deseado.
- 13 Toque **ACEPTAR**.
- 14 Toque **INICIO CON PRECALENT.** o **INICIO EN FRÍO**.

COCINAR Y CALENTAR

Cocción y mantenimiento

Su nuevo control posee una función "cook and hold" que mantiene los alimentos cocidos calientes durante un máximo de 3 horas luego de que finalice el asado cronometrado u horneado cronometrado.

NOTA: Esta función sólo puede programarse con el asado u horneado cronometrado. (Consulte la sección Uso de las funciones de horneado cronometrado y asado cronometrado del horno). Luego de que la función Horneear por tiempo o Asar por tiempo se haya detenido en forma automática y que la opción MÁS TIEMPO finalice, la opción programada de cocinar y calentar se iniciará automáticamente.

Hay dos formas de activar esta función para usarla luego de usar Horneear por tiempo o Asar por tiempo:

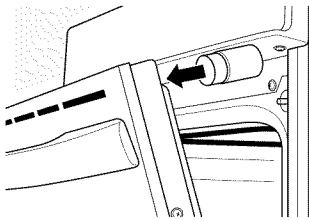
■ **Luego de configurar Horneear por tiempo o Asar por tiempo:**

- 1 Toque **AGREGAR OPCIÓN DE HORNEADO, AGREGAR OPCIÓN HORN. CON CONV.** o **AGREGAR OPCIÓN ASAR CON CONV.** dependiendo del modo de cocción que programe.
- 2 Toque **COCINAR Y CALENTAR.**
- 3 Toque **ACEPTAR.**

4 Toque **INICIO CON PRECALENT.** o **INICIO EN FRÍO.**

■ Configure el uso de **OPCIONES:**

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES).**
- 2 Toque **COCINAR Y CALENTAR.**
- 3 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.
- 4 Toque **ACEPTAR.**
- 5 Toque **HORNEAR, HORNEAR CON CONVECCIÓN, ASAR CON CONVECCIÓN** o **DOS TEMP.**
- 6 Toque los números para ingresar la temperatura(s) y la hora(s).
- 7 Toque **ACEPTAR.**
- 8 Toque **INICIO CON PRECALENT.** o **INICIO EN FRÍO.**



Coloque el extremo imantado sobre la superficie interior superior de la puerta del horno. Cierre la puerta contra el seguro de la misma.

Deshidratar

La deshidratación (secar) es un método usado para conservar frutas, vegetales, hierbas y carnes, ya que al eliminar la humedad de las bacterias, la levadura y el moho no pueden desarrollarse y arruinar la comida. El horno usa una temperatura programada automáticamente y el ventilador de convección para eliminar la humedad de las comidas, secando y conservando las mismas. Se debe observar que pasadas 12 horas es posible que se requiera secar algunas comidas.

Puede acceder a información precisa y completa sobre cómo secar la comida, disponible en su oficina de servicios de extensión cooperativa local. Para ubicar esta oficina en su área, busque en su directorio telefónico los listados del gobierno de su condado iniciando su búsqueda a partir del nombre de su condado.

Durante la deshidratación, la puerta del horno debe permanecer parcialmente abierta para permitir la circulación de aire y la eliminación de humedad.

Use el seguro de la puerta para deshidratación, el cual viene incluido con su horno, para mantener la puerta abierta y que la deshidratación tome lugar.

- 1 Abra la puerta de horno.
- 2 Coloque el extremo imantado del seguro de la puerta sobre la superficie interior superior de la puerta del horno.
- 3 Cierre la puerta del horno, permitiendo que la misma se apoye contra el seguro.
- 4 Toque **OPTIONS (OPCIONES).**
- 5 Toque **DESHIDRATAR.**
- 6 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.

7 Ingrese la temperatura (máx. 200° F [93° C]).

8 Toque **ACEPTAR.**

9 Toque **INICIAR.**

NOTAS:

- Guarde el seguro de la puerta en un lugar seguro cuando no esté en uso.
- Use sólo el seguro de la puerta provisto con su horno y úselo solamente para deshidratar.
- No guarde el seguro de la puerta dentro del horno.
- Recuerde que preparar, tratar y guardar la comida de forma adecuada es esencial para la calidad y seguridad de la comida que se secó.

Consejos útiles de deshidratación:

- Se pueden secar varias parrillas de comida de una sola vez.
- El tiempo de secado variará dependiendo de varios factores:
 - número de parrillas de comida
 - cantidad de comida en cada parrilla
 - tamaño, forma y grosor de la comida
 - tipo de bandejas de secado usadas
- Use recursos de conservación de comida, tales como su servicios de extensión cooperativa local, como guía para seleccionar bandejas de secado seguras para la comida.

Para ordenar un seguro de la puerta de reemplazo, llame a nuestro Centro Nacional de Piezas al 800.626.2002 y dé la referencia WB08T10024.

OPTIONS

DESHIDRATAR

HORNO SUPER.

HORNO INFER.

ACEPTAR

INICIAR

Opción – Comienzo demorado.

NOTA: no debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo— reposen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas.



Comienzo demorado y detención automática

Puede programar el control del horno para demorar-iniciar el horno en Hornear, Hornear con Convección o Asar con Convección durante un período de tiempo específico y que luego se apague de forma automática. Lea también Hornear por tiempo y Asar por tiempo y las secciones de Hornear con convección por tiempo y Asar por tiempo.

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día.

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **ENCENDIDO DIFERIDO**.
- 3 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.
- 4 Dos opciones de encendido diferido están disponibles:
 - **HORARIO DE INICIO DE COCCIÓN (START COOK TIME)** – Presione y luego use los números para configurar la hora del día en que desea que la cocción comience. Presione **INGRESAR (ENTER)**.
 - **HORARIO DE FIN DE COCCIÓN (FINISH COOK TIME)** – Presione y luego use los números para configurar la hora del día en que desea que la cocción finalice. Presione **INGRESAR (ENTER)**. Por ejemplo, si son las 12:00, su horario de cocción es de 2 horas y desea servir la cena a las 5:00, entonces ingrese **5, 0, 0 y PM**.

- 5 Toque **HORNEAR, HORNEAR CON CONVECCIÓN** o **ASAR CON CONVECCIÓN** según lo desee.
- 6 Toque los números para configurar la temperatura deseada.
- 7 Toque **ACEPTAR**.

- 8 Toque los números para configurar el tiempo de cocción deseado.

- 9 Toque **ACEPTAR**.

En modelos de horno doble solamente, para configurar el segundo horno, seleccione **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando **CAMBIAR TIEMPO-TEMP** en el horno apropiado.

Las configuraciones se pueden cancelar tocando **CANCELAR** en el horno apropiado.

El contador se puede configurar tocando **PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO**. Lea la sección *Contador de tiempo*.

Cuando se cumpla el tiempo de inicio diferido, el horno comenzará y continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función Cocinar y calentar estuviera programada. Lea la sección *Opción cocinar y calentar*.

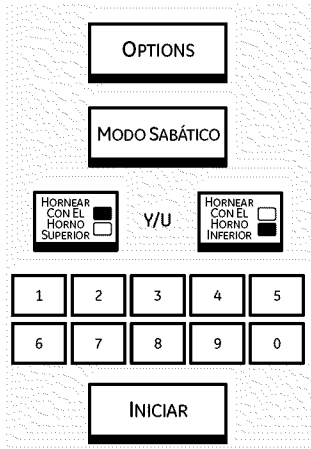
Una vez que la cocción esté completa, el horno dará una señal y se verá "MÁS TIEMPO" en la pantalla por cinco minutos. Compruebe que la comida se haya cocinado. Si se necesita más tiempo de cocción, toque **MÁS TIEMPO** e ingrese tiempo de cocción adicional. Si no se selecciona, la pantalla se borrará de forma automática en cinco minutos.

Opción – Modo Sabático.

(Diseñada para utilizarse en el Sabbath judío y días festivos). (en algunos modelos)

GEAppliances.com

La característica Sabbath puede utilizarse únicamente para horneado/asado. No puede utilizarse para convección, asado a la parrilla, autolimpieza o Delay Start.



Cómo programar un horneado/asado común

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **MODO SABÁTICO**.
Luego de iniciar la pantalla en MODO SABÁTICO, las teclas de la pantalla táctil no sonarán. No cambiarán de color para indicar que fueron configuradas.
- 3 En modelos de horno doble solamente, toque **HORNO SUPER** y/u **HORNO INFER** para seleccionar el horno(s) deseado.
- 4 Toque los números para configurar la temperatura deseada entre 170° F (77° C) y 550° F (288° C). No se dará ninguna señal ni temperatura.
- 5 Toque **INICIAR**.
- 6 Luego del período de demora al azar de entre aproximadamente 30 segundos y 1 minuto, el horno comenzará a hornear/asar. La pantalla táctil no cambiará y la luz del horno se desactivará.

Para ajustar la temperatura del horno, repita los pasos 3, 4, 5 y 6. Presione las teclas de forma deliberadamente lenta.

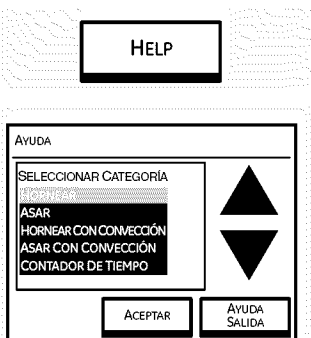
Para cancelar la opción Modo Sabático, toque y sostenga **ANULAR-PRESIONAR 3 SEG** durante 3 segundos.

NOTAS: ANULAR-PRESIONAR 3 SEG, CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR) y ANULAR son las únicas teclas que están inmediatamente activas durante el horneado en modo Sabático. Estas teclas cancelarán la operación actual de horneado en forma inmediata luego de ser presionadas y sólo se las debe presionar una vez finalizado el modo Sabático. Todas las demás teclas cuentan con un efecto de demora.

Si se produjera un corte de luz mientras el horno se encuentra en modo Sabático, el horno se apagará automáticamente y permanecerá apagado incluso cuando regrese la luz. El modo Sabático se reanuda y sólo la operación de horneado será cancelada.

NOTA: Si el modo de horneado o un modo de horneado programado se encuentra activo antes de entrar en el modo Sabático, dichos modos de horneado aún estarán activos luego de entrar en el modo Sabático. El resto de los modos de cocción serán cancelados luego de que el modo Sabático comience.

Función de ayuda.

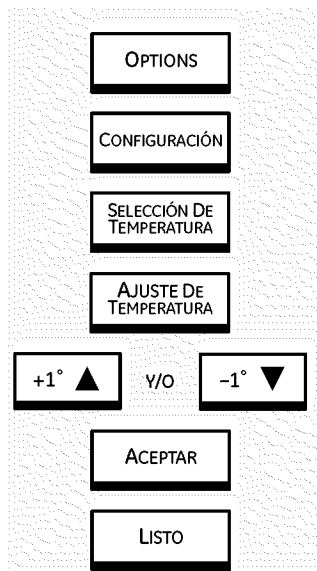


Ayuda

Toque esta tecla para conocer más sobre las características de su horno.

- 1 Toque la tecla **HELP**.
- 2 Toque la flecha ▲ (arriba) o ▼ (abajo) para seleccionar la función deseada.
- 3 Toque **ACEPTAR**.
- 4 Toque la flecha ▼ (abajo), si está presente, para visualizar todo el texto de AYUDA.
- 5 Toque **AYUDA SALIDA** para salir de la pantalla de AYUDA.

Opciones – Configuraciones.



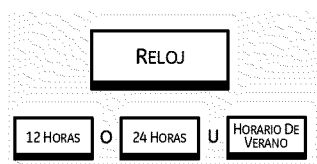
Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!

Usted se puede percatar que su horno nuevo cocina distinto al que reemplazó. Use su horno nuevo por varias semanas para familiarizarse con él. Si aún piensa que su horno nuevo es demasiado caliente o demasiado frío, usted puede ajustar el termostato usted mismo.

No use termómetros, como los que se venden en tiendas de aprovisionamiento para inspeccionar la temperatura de su horno. Estos termómetros podrían variar de 20 a 40 grados.

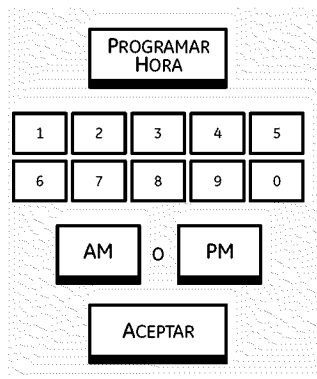
NOTA: este ajuste sólo afectará la temperatura de horneado y asado; no afecta las temperaturas de asado a la parrilla o autolimpieza. El ajuste se almacenará en la memoria después de una falla eléctrica.

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CONFIGURACIÓN**.
- 3 Toque **SELECCIÓN DE TEMPERATURA**.
- 4 Toque **AJUSTE DE TEMPERATURA**.
- 5 La temperatura del horno se puede ajustar hasta (+) 35° F (20° C) más caliente o (-) 35° F (20° C) más fría. Toque + 1° ▲ o - 1° ▼ ° para aumentar o disminuir el ajuste de temperatura por incrementos de 1°.
- 6 Una vez realizado el ajuste, toque **ACEPTAR** y **LISTO**. Use su horno como lo haría normalmente.



Para ajustar el reloj

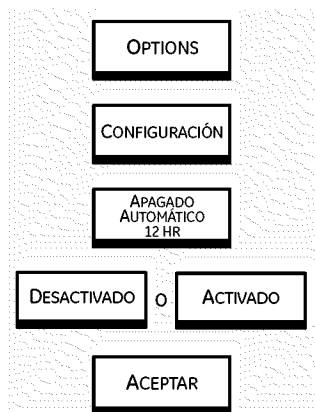
El reloj debe ser ajustado en la hora correcta del día para que las funciones automáticas cronometradas del horno funcionen apropiadamente. La hora del día no puede cambiarse durante un ciclo de horneado cronometrado o autolimpieza.



- 1 Tres opciones están disponibles:
 - Para programar un tiempo diario de 12 horas: Toque **12 HORAS**, toque **PROGRAMAR HORA**, ingrese el horario en horas y minutos de 1:00 a 12:59, toque **AM** o **PM**, toque **INICIAR** y toque **ACEPTAR**.
 - Para programar un horario (militar) de 24 horas: Toque **24 HORAS**, toque **PROGRAMAR HORA**, ingrese el horario en horas y minutos de 00:01 a 23:59, toque **INICIAR** y toque **ACEPTAR**.
 - Para programar el horario de verano: Toque **HORARIO DE VERANO**, toque **RETROCEDER 1 HORA** para ir una hora hacia atrás o toque **ADELANTAR 1 HORA** para ir una hora hacia delante.

- 2 Toque **PROGRAMAR HORA**.
- 3 Toque los números para ingresar la hora actual en horas y minutos.
- 4 Toque **AM** o **PM**.
- 5 Toque **ACEPTAR**.

Asegúrese de que el reloj sea ajustado en la hora correcta del día.



Apagado automático 12 Hr

Con esta característica, si se olvida y deja el horno encendido, el control apagará el horno después de 12 horas automáticamente durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante una función de asado a la parrilla.

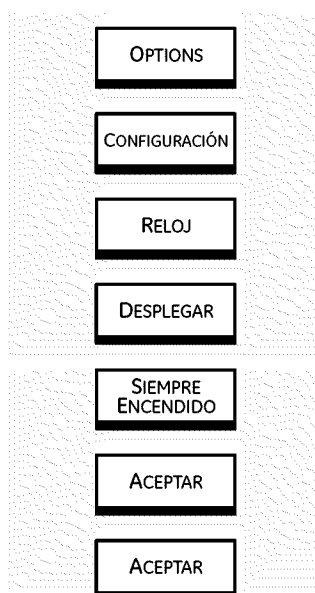
NOTA: En los modelos de horno doble, esto activa dicha función especial para ambos hornos.

Siga los pasos a continuación:

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CONFIGURACIÓN**.
- 3 Toque **APAGADO AUTOMÁTICO 12 HR**.

4 Toque **DESACTIVADO** o **ACTIVADO**.

5 Toque **ACEPTAR**.

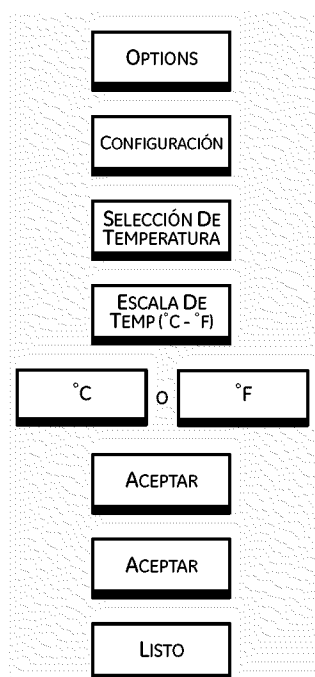


Apagado del reloj

Si prefiere que la pantalla del reloj esté apagada, siga los pasos siguientes:

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CONFIGURACIÓN**.
- 3 Toque **RELOJ**.
- 4 Toque **DESPLEGAR**.
- 5 Toque **SIEMPRE ENCENDIDO**.
- 6 Toque **ACEPTAR**.
- 7 Toque **ACEPTAR** nuevamente.

NOTA: si el reloj está en el modo suprimido, no podrá utilizar la función Delay Start.



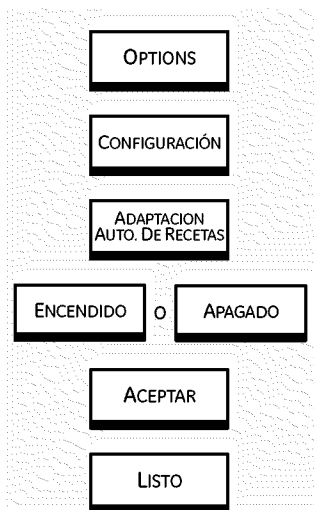
Selección de temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados

Su control del horno está configurado para utilizar las selecciones de temperatura en grados Fahrenheit, pero se puede cambiar utilizando las selecciones en grados Centígrados.

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CONFIGURACIÓN**.
- 3 Toque **SELECCIÓN DE TEMPERATURA**.
- 4 Toque **ESCALA DE TEMP (°C-°F)**.
- 5 Toque **°F** para Fahrenheit o toque **°C** para Celsius.
- 6 Toque **ACEPTAR**.
- 7 Toque **ACEPTAR** nuevamente.
- 8 Toque **LISTO**.

NOTA: En modelos de horno doble, la nueva configuración se aplicará a ambos hornos.

Opciones – Configuraciones.



Conversión Auto Recipe™ (Adaptación automática de recetas)

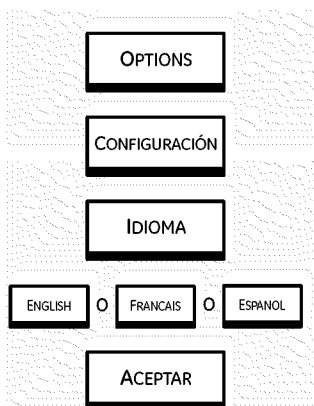
Quando utilice el horneado por convección, la característica Conversión Auto Recipe™ convertirá automáticamente las temperaturas de horneado regular ingresadas en las temperaturas de horneado por convección.

Una vez esté activada la característica, la pantalla mostrará la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de una receta normal de 350 °F (177 °C) y presiona el botón INICIAR, la pantalla mostrará CON y la temperatura convertida de 325 °F (163 °C).

NOTA: esta característica no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sólo las temperaturas normales de horneado.

Para activar/ desactivar la función:

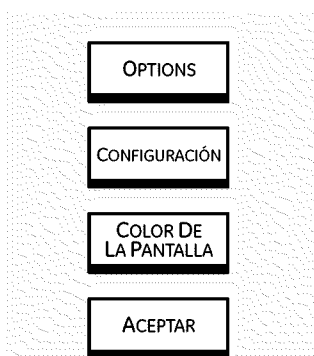
- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CONFIGURACIÓN**.
- 3 Toque **ADAPTACIÓN AUTO. DE RECETAS**.
- 4 Toque **ENCENDIDO** para encender la opción de auto conversión o **APAGADO** para apagar la opción.
- 5 Toque **ACEPTAR**.
- 6 Toque **LISTO**.



Idioma

Esta opción le permite que el idioma de la pantalla táctil esté en inglés, español o francés.

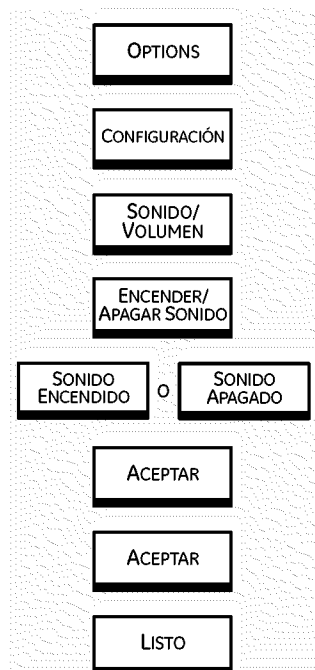
- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CONFIGURACIÓN**.
- 3 Toque **IDIOMA**.
- 4 Toque **ENGLISH, FRANÇAIS** o **ESPAÑOL**.
- 5 Toque **ACEPTAR**.



Color de la pantalla

Esta opción le permite cambiar los colores de la pantalla táctil.

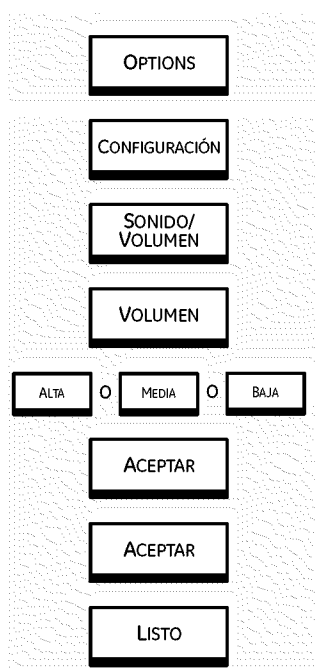
- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CONFIGURACIÓN**.
- 3 Toque **COLOR DE LA PANTALLA**.
- 4 Toque los colores deseados.
- 5 Toque **ACEPTAR**.



Encender/apagar sonido

Esta opción le permite encender o apagar el son. agudo que se produce al tocar una tecla.

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CONFIGURACIÓN**.
- 3 Toque **SONIDO/VOLUMEN**.
- 4 Toque **ENCENDER/APAGAR SONIDO**.
- 5 Toque **SONIDO ENCENDIDO** para que las teclas emitan un son. agudo al tocarlas o toque **SONIDO APAGADO** para eliminar el son. agudo al tocar las teclas.
- 6 Toque **ACEPTAR**.
- 7 Toque **ACEPTAR** nuevamente.
- 8 Toque **LISTO**.

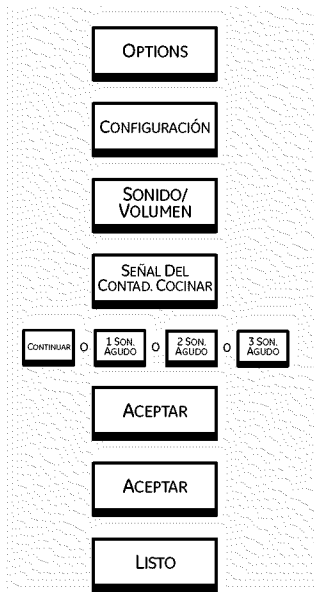


Volumen del sonido

Esta función le permite ajustar los volúmenes de sonido en un volumen más aceptable. Hay tres niveles de volumen posibles.

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CONFIGURACIÓN**.
- 3 Toque **SONIDO/VOLUMEN**.
- 4 Toque **VOLUMEN**.
- 5 Toque **ALTA**, **MEDIA** o **BAJA** para seleccionar el nivel de sonido de las teclas al tocarlas.
- 6 Toque **ACEPTAR**.
- 7 Toque **ACEPTAR** nuevamente.
- 8 Toque **LISTO**.

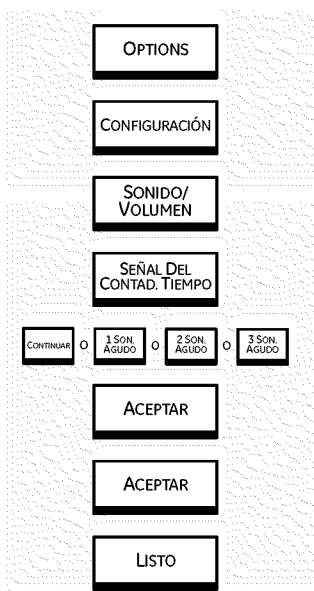
Opciones – Configuraciones.



Señal del contad. cocinar

Esta opción le permite programar el tipo de señal usada al finalizar un ciclo configurado.

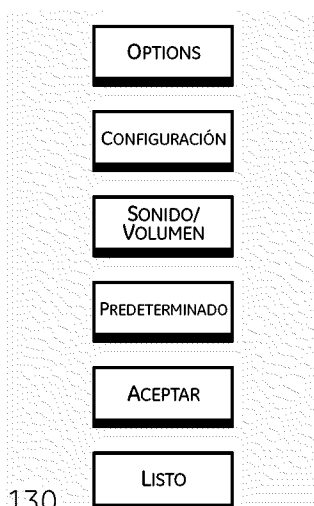
- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CONFIGURACIÓN**.
- 3 Toque **SONIDO/VOLUMEN**.
- 4 Toque **SE—AL DEL CONTAD. COCINAR**.
- 5 Toque **CONTINUAR, 1 SON. AGUDO, 2 SON. AGUDO o 3 SON. AGUDO**.
- 6 Toque **ACEPTAR**.
- 8 Toque **ACEPTAR** nuevamente.
- 8 Toque **LISTO**.



Señal del contad. tiempo

Esta opción le permite programar el tipo de señal usada para la señal del contad. tiempo.

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CONFIGURACIÓN**.
- 3 Toque **SONIDO/VOLUMEN**.
- 4 Toque **SE—AL DEL CONTAD. TIEMPO**.
- 5 Toque **CONTINUAR, 1 SON. AGUDO, 2 SON. AGUDO o 3 SON. AGUDO**.
- 6 Toque **ACEPTAR**.
- 7 Toque **ACEPTAR** nuevamente.
- 8 Toque **LISTO**.



Sonido/volumen predeterminado

Esta opción le permite programar automáticamente todas las señales en la configuración predeterminada.

- 1 Toque **OPTIONS (OPCIONES)**.
- 2 Toque **CONFIGURACIÓN**.
- 3 Toque **SONIDO/VOLUMEN**.
- 4 Toque **PREDETERMINADO**.
- 5 Toque **ACEPTAR**.
- 6 Toque **LISTO**.

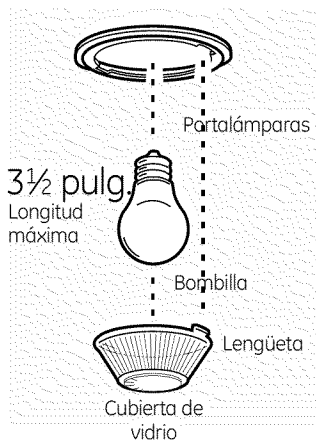
Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y todas las superficies estén frías.

Cómo retirar la película protectora y la cinta adhesiva de empaque

Tome cuidadosamente una esquina de la película protectora y despéguela lentamente de la superficie del aparato. No use ningún objeto puntiagudo para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el aparato por primera vez.

Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la manera más segura de retirar el adhesivo de la cinta de empaque sobre aparatos nuevos es la aplicación de un detergente doméstico líquido para lavar platos. Aplique con un paño suave y moje.

NOTA: Debe retirar el adhesivo de todas las partes. No puede retirarse si se quema.



Lámpara de luz del horno

NOTA: La cubierta de vidrio sólo deberá quitarse cuando esté fría. El uso de guantes de látex puede ofrecer un mejor agarre.

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte la energía eléctrica que va al horno en el panel del cortacircuitos o fusible principal. Deje que la lámpara se enfríe por completo antes de quitarla. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con un paño húmedo. Si lo hace, se romperá la lámpara.

Para retirar:

Gire la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en sentido opuesto a las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio se liberen de las ranuras del portalámparas. Retire la lámpara.

Para volver a colocar:

Coloque una nueva lámpara de 40 vatios para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio en las ranuras del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.

NOTA:

- Una lámpara para electrodomésticos de 40 vatios es más pequeña que una lámpara estándar para uso doméstico de 40 vatios.
- Instale y ajuste la cubierta en el sentido de las agujas del reloj.
- Vuelva a conectar la energía eléctrica al horno.
- Para tener una mejor iluminación dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio con un paño húmedo de manera frecuente. Esto debería realizarse cuando el horno esté completamente frío.

Panel de control

Es buena idea limpiar el panel de control después de cada uso. Limpie con jabón suave y agua o con una solución de vinagre y agua, enjuague con agua limpia y lustre en seco con un paño suave. Cuando haga la limpieza, el panel de control debe estar a temperatura ambiente y no bajo la luz solar directa.

No es recomendable el uso de otros líquidos limpiadores – el residuo que dejan puede afectar el control.

No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas plásticas para restregar o limpiadores para hornos sobre el panel de control: estos productos dañarán el acabado. Una solución 50/50 de vinagre y agua caliente funciona mejor.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

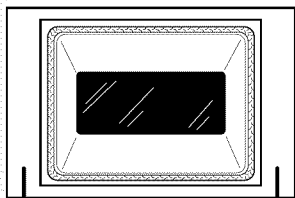
No use una almohadilla de lana de acero; rayará la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua jabonosa con poca espuma o bien un limpiador o abrillantador para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección de las vetas. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para averiguar acerca de la compra de un limpiador o un lustrador de acero inoxidable, o para encontrar la ubicación de su distribuidor más cercano, por favor llame a nuestro número gratuito:

**Centro Nacional de Refacciones
(National Parts Center) 1.800.626.2002
GEAppliances.com**

Cuidado y limpieza del horno.



No frote ni limpie la junta de la puerta; ésta tiene muy poca resistencia a la abrasión.

Si observa que la junta se está desgastando o dañando de alguna manera o si se ha movido de lugar en la puerta, hágala reparar.

Limpieza de la puerta del horno

Para limpiar el interior de la puerta:

- Debido a que el área dentro de la junta se limpia durante el ciclo de limpieza automática, no es necesario que la limpie ésta área de manera manual.
- El área fuera de la junta y el revestimiento interior de la puerta pueden limpiarse con una esponja limpiadora plástica o llena de jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.

Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, los costados y la parte delantera de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiavidrios para limpiar el vidrio en el exterior de la puerta. No permita que se derrame

agua en los orificios de ventilación.

- Si persiste alguna mancha en el ribete de la ventilación de la puerta, use un limpiador abrasivo suave y una esponja frotadora para obtener mejores resultados.
- El derrame de adobos, jugos de frutas, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácidos puede provocar decoloración y deberá limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, límpiela y enjuáguela.
- No use limpiadores para hornos, polvos de limpieza ni abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.

Puerta extraíble del horno

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.

No levante la puerta de la manija.

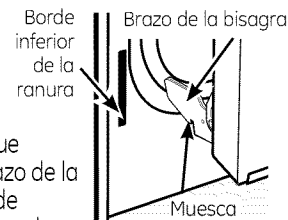
Para quitar la puerta:

- 1 Abra la puerta por completo.
- 2 Tire hacia abajo los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta, y colóquelos en la posición de desbloqueo. Podrá ser necesario utilizar una herramienta, como un destornillador pequeño de hoja plana.
- 3 Sujete con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de extracción de la puerta (consultela ilustración).
- 5 Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra se libere de la ranura.

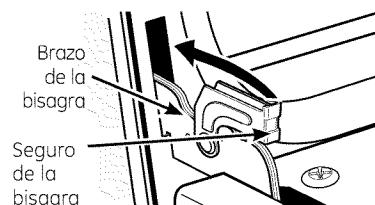
Para volver a colocar la puerta:

- 1 Sujete con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.

- 2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, coloque la muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar bien asentada en la parte inferior de la ranura.



- 3 Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no está asentada correctamente en el borde inferior de la ranura.
- 4 Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco delantero de la cavidad del horno y colóquelos en la posición de bloqueo.

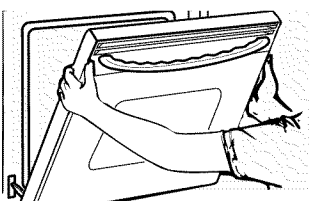


Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquearlos

- 5 Cierre la puerta del horno.



Tire los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquearlos

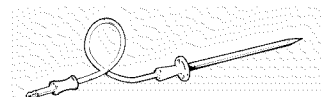


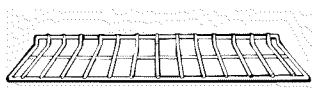
Posición de extracción

Sonda

La sonda de temperatura puede limpiarse con agua y jabón o con una esponja limpiadora llena con jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de limpiarla. Quite las manchas rebeldes con una esponja limpiadora llena con jabón, enjuáguelas y séquelas.

- No introduzca la sonda de temperatura en el agua.
- No almacene la sonda de temperatura en el horno.





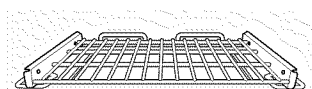
Parrillas estándar

Las parrillas estándar de horno pueden limpiarse manualmente con un limpiador abrasivo o lana de acero. Luego de limpiarlas, enjuague las parrillas con agua limpia y séquelas con un paño limpio.

NOTA: Los estantes recubiertos de porcelana podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática sin que sufran daños. Los estantes de color plateado brillante se podrán limpiar durante el ciclo de limpieza automática del horno. Sin embargo,

su color se oscurecerá, perderán brillo y será más difícil deslizarlos.

Si se torna difícil deslizar las parrillas, pase a los bordes laterales y los soportes de las parrillas del horno con aceite de cocción luego de limpiarlas manualmente o en el horno. Esto ayudará a mantener la facilidad de deslizamiento de las parrillas hacia adentro y hacia afuera del horno.



Parrilla de extensión

Las superficies de esmalte de porcelana de la parrilla de extensión pueden limpiarse a mano con un limpiador abrasivo o lana de acero. **No utilice una esponjilla de lana de acero para limpiar las superficies de acero inoxidable de la parrilla de extensión, porque rayará la superficie.** Ver *Superficies de acero inoxidable* en esta sección de *Cuidado y limpieza*.

NOTA: No la lave en el lavavajillas.

NOTA: Los estantes recubiertos de porcelana podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática sin que sufran daños. Los estantes de color plateado brillante se podrán limpiar durante el ciclo de limpieza automática del horno. Sin embargo, su color se oscurecerá, perderán brillo y será más difícil deslizarlos.

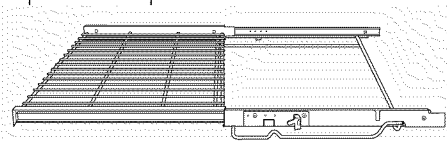
Si resulta difícil quitar o colocar la parrilla, pase aceite de cocción con un paño en los soportes de las parrillas del horno. **No pase aceite de cocción en los deslizadores.**

Si resulta difícil deslizar la parrilla o si resulta difícil utilizar las palancas de liberación, debe lubricarse la parrilla utilizando el lubricante de grafito enviado con su horno. Para solicitar lubricante de grafito adicional, llame a nuestro centro nacional de repuestos al **800.626.2002** con la referencia **WB02T10303**.

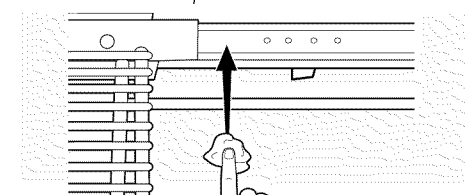
Para lubricar los deslizadores:

NOTA: No rocíe la parrilla de extensión con pulverizador para cocción u otros lubricantes en spray.

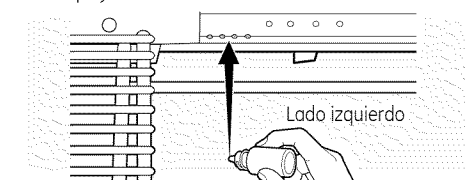
- 1 Quite la parrilla del horno. Ver Parrilla de extensión en la sección Uso del horno.
- 2 Extienda por completo la parrilla sobre una mesa o mostrador de encimera. Puede colocarse papel de diario debajo de la parrilla para una limpieza sencilla.



- 3 Si hay residuos en las guías de deslizamiento, límpielas con una toalla de papel. **NOTA:** Todo el lubricante de grafito eliminado durante la limpieza debe volver a colocarse.

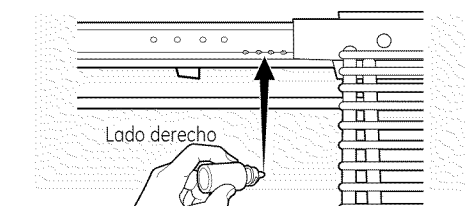


- 4 Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando con el mecanismo de deslizamiento izquierdo de la parrilla, coloque cuatro (4) gotas de lubricante sobre las dos (2) guías traseras cercanas a los cojinetes de apoyo.



Guía lado derecho arriba

- 5 Repita en el mecanismo del lado derecho de la guía.



Guía lado derecho arriba

- 6 Abra y cierre la guía varias veces para distribuir el lubricante.
- 7 Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Dé vuelta la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
- 8 Cierre la parrilla, gire la parrilla dejando el lado derecho hacia arriba y colóquela en el horno. Ver Parrilla de extensión en la sección Uso del horno.

Para lubricar las palancas de liberación:

Agite el lubricante y aplíquelo a las piezas en movimiento de las palancas de liberación y los mecanismos de las paletas.

Antes de llamar para solicitar un servicio de mantenimiento...



¡Los consejos para resolución de problemas ahorran tiempo y dinero! Revise primero las gráficas en las siguientes páginas y es posible que no tenga que llamar para solicitar servicio de mantenimiento.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Señales de control del horno inferior después de ingresar el tiempo de cocción o Delay Start (Inicio postergado)	Olvidó ingresar una temperatura de horneado o el tiempo de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón HORNEAR y la temperatura deseada o el botón AUTOLIMPIEZA y el tiempo de limpieza deseado.
Los alimentos no se hornean o asan apropiadamente	Controles del horno no configurados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
	La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelado.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
	El termostato del horno necesita ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!</i>.
Los alimentos no se asan a la parrilla apropiadamente	La puerta del horno está abierta.	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta. Este modelo está diseñado para un asado únicamente con la puerta cerrada. Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de presionar el botón ASAR.
	Se está utilizando una posición inadecuada de la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la <i>Guía para asar a la parrilla</i>.
	Los alimentos se están cocinando en una fuente caliente.	<ul style="list-style-type: none"> Para obtener mejores resultados, utilice una fuente diseñada para asar a la parrilla. Asegúrese de que esté fría.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para asar a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Para mejores resultados, utilice una bandeja diseñada para asar a la parrilla.
	La sonda está conectada a la salida en el horno.	<ul style="list-style-type: none"> Desconecte y retire la sonda del horno.
	En algunas áreas el voltaje puede ser bajo.	<ul style="list-style-type: none"> Precalente el elemento de asado a la parrilla durante 5 Y 6 minutos.
El reloj y el temporizador no funcionan	Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Para ajustar el reloj, Para programar el contador de tiempo y Bloqueo de controles</i>.
La luz del horno no funciona	La bombilla está floja o defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> Apriete o reemplace la bombilla.
	El horno se está auto limpiando o está configurada la función Sabático.	<ul style="list-style-type: none"> Las luces del horno no se encienden durante la autolimpieza o si está configurada la función Sabático.
	El botón de operación de la bombilla está roto.	<ul style="list-style-type: none"> Llame para solicitar servicio de mantenimiento.
La parrilla de extensión hace ruido y/o resulta difícil deslizarla	La parrilla se limpió en el ciclo de auto-limpieza y ahora debe lubricarse.	<ul style="list-style-type: none"> Ver <i>Parrilla de extensión</i> en la sección <i>Cuidado y limpieza</i>. No rocíe con pulverizador para cocción u otros lubricantes en spray.
	Los cojinetes se han desalineado debido a la manipulación.	<ul style="list-style-type: none"> Instale la parrilla en el horno (ver <i>Parrilla de extensión</i> en la sección <i>Uso del horno</i>) y tire firmemente de la porción deslizable hasta que alcance toda su extensión. Esto reconfigurará los cojinetes para que puedan alcanzar su posición adecuada.
Resulta difícil utilizar las palancas de liberación de la parrilla de extensión	La parrilla se limpió en el ciclo de auto-limpieza, o la lubricación original se perdió durante la limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Agite y aplique el lubricante de grafito, enviado con su horno, en las piezas en movimiento de las palancas de liberación y los mecanismos de las paletas. No rocíe con pulverizador para cocción u otros lubricantes en spray.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	El termostato del horno necesita un ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!</i>

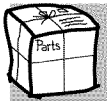
Problema	Causas posibles	Qué hacer
El horno no funciona	Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
El horno no se auto limpiará	La temperatura del horno es demasiado alta para establecer una operación de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Permita que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno autolimpieza</i>.
	La sonda está enchufada en la toma dentro del horno.	<ul style="list-style-type: none"> Retire la sonda del horno.
Se escucha un "crujido" o "estallido"	Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
Humo excesivo durante el ciclo de limpieza	Exceso de mugre.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR). Abra las ventanas para dejar salir el humo de la habitación. Espere hasta que la luz HORNO BLOQUEADO se apague. Limpie el exceso de mugre y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abrirá después de un ciclo de limpieza	El horno está demasiado caliente.	<ul style="list-style-type: none"> Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no está limpio después de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno autolimpieza</i>.
	El horno tiene mugre difícil de eliminar.	<ul style="list-style-type: none"> Limpie las sobras pesadas antes de comenzar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos que tienen una mugre muy pesada necesiten de autolimpieza nuevamente o durante un periodo más prolongado.
"BLOQUEE LA PUERTA" parpadea en la pantalla	Se ha seleccionado el ciclo autolimpieza pero la puerta no está cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta del horno.
La luz HORNO BLOQUEADO está encendida cuando desea cocinar	La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura atura ha caído por debajo de la temperatura de desbloqueo.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR). Deje enfriar el horno.
Las teclas de control se activan o las pantallas de LCD cambian cuando abro la puerta del horno	El panel de control está sucio o hay residuos de limpiadores líquidos.	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el panel de control con una solución de vinagre y agua y pule en seco con una tela suave. (Consulte la sección de <i>Cuidado y limpieza</i>.)

Antes de llamar para solicitar un servicio de mantenimiento...



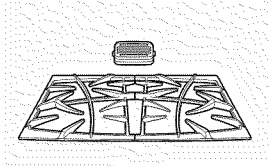
Consejos para resolución de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La pantalla "se activa" sin tocarla	La Pantalla está equipada con una tecnología de detección que "se activa" cuando el usuario acerca la mano a la Pantalla Táctil. La pantalla es sensible y puede "activarse" cuando se encienden las luces o debido al movimiento de personas u objetos cercanos.	<ul style="list-style-type: none"> Si no ocurre otra interacción, la Pantalla debe volver a su modo de espera después de 10 minutos.
"F" y un número o letra" parpadean en la pantalla	<p>Tiene un código de error de la función.</p> <p>Si el código de la función se repite.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación. Desconecte la corriente del horno durante 30 segundos y conecte nuevamente la corriente. Si el función se repite, llame para solicitar servicio de mantenimiento.
La pantalla se pone en blanco	<p>Se ha fundido un fusible en su hogar o bien el cortacircuitos no está funcionando correctamente.</p> <p>El reloj está en el modo de apagado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reajuste el cortacircuitos. Consulte la sección <i>Opciones – Configuraciones</i>.
La pantalla parpadea	Falla en el suministro de electricidad.	<ul style="list-style-type: none"> Reinicie el reloj.
Aparece "SONDA" en la pantalla	Esto le recuerda ingresar una temperatura de sonda después de enchufar la sonda.	<ul style="list-style-type: none"> Ingrese una temperatura de sonda.
Corte en el suministro eléctrico, el reloj parpadea	Pico o corte del suministro eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo presionando el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR), configurando el reloj y reestableciendo cualquier función de cocción.
Sale vapor del respiradero cuando se utiliza	Cuando se utiliza la característica por convección es normal ver vapor saliendo del respiradero del horno. Conforme aumenta el número de parrillas o la cantidad de alimentos que están siendo cocinados, así mismo aumentará la cantidad de vapor visible.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
Olor a "quemado" o "aceitoso" saliendo del respiradero	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección <i>Uso del horno autolimpieza</i>.
Olor fuerte	Un olor del aislamiento alrededor del interior del horno es normal las primeras veces que se utiliza el horno.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es temporal.
Suena un ventilador	Un ventilador de enfriamiento o un ventilador de convección (dependiendo de la función que esté utilizando) puede encenderse automáticamente.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para refrigerar las partes internas. Puede funcionar durante 1-1/2 horas después que el horno esté apagado. El ventilador de convección funcionará y se apagará hasta que la función termine o la puerta sea abierta.

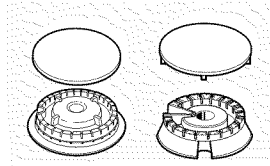


¿Desea algo más? (No todos los accesorios se encuentran disponibles para todos los modelos.)

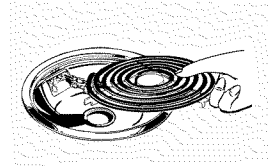
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en **GEAppliances.com**, o llame al **800.626.2002** (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.



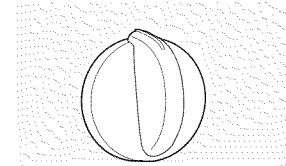
Rejillas



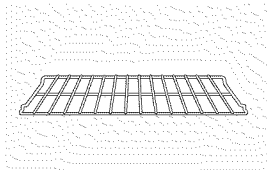
Cabezales o tapas de quemadores de superficie



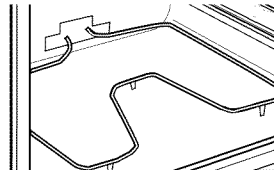
Elementos de superficie y bandejas colectoras



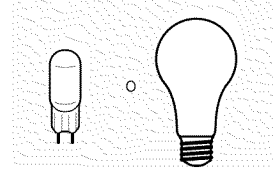
Perillas



Bandejas del horno



Elementos del horno



Bombillas de luz

¡Pruebe estos otros excelentes productos para que su cocina se vea estupenda!



Kit de limpieza de anafes vitrocerámicos: Incluye limpiador, rasqueta y paño

WX10X117GCS



Toallitas de limpieza de anafes vitrocerámicos

WX10X305



Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable

WX10X10001



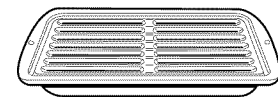
Limpiador de artefactos de acero inoxidable

PM10X311

¡Aproveche al máximo su bandeja para asar! (No para usar con modelos de cajón asador.)

¡Utilice su bandeja y tapa de rejilla para asar hamburguesas, frutos de mar, filetes, vegetales, panceta, costillas y mucho más! La bandeja inferior retiene el exceso de grasas y aceites.

- Pieza GE genuina
- Fácil de limpiar
- Garantía de un año



¡Oferta de tiempo limitado! ¡Envío sin cargo!

Cuando solicite la bandeja para asar dentro de los 30 días de haber adquirido su producto de cocina GE.

	Pequeña	Grande*	Extra grande**
N° de pieza	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensiones	8-3/4" A x 1-1/4" A x 13-1/2" P	12-3/4" A x 1-1/4" A x 15-1/4" P	15-1/2" A x 1-1/4" A x 19" P

* La bandeja para asar grande (estándar) no entra en cocinas de 20/24 pulgadas.

** La bandeja extra grande no entra en hornos de paredes de 24 pulgadas, empotradas de 27 pulgadas o cocinas de 20/24 pulgadas.

Llame al **800.626.2002** o utilice este formulario para enviar su solicitud por correo: GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027.



Formulario de solicitud de la bandeja para asar

Cantidad _____ Número de pieza _____

Número de modelo _____ Número de serie _____ Marca _____ Fecha de compra _____

Nombre _____ Apellido _____

Dirección _____

Ciudad _____ Estado _____ Código Postal _____

Teléfono _____ Correo electrónico _____

Check _____ Giro postal _____

Para consultar sobre los precios actuales llame al 800.626.2002. Todas las órdenes con tarjeta de crédito se deberán realizar en forma telefónica.

Garantía de GE para su horno eléctrico empotrado.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, visítenos en línea en GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

Pegue aquí su recibo.
Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Por el período de: **GE reemplazará:**

Un año

A partir de la fecha de la compra original

Cualquier parte del horno que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación.

Durante este **garantía limitada de un año**, GE también proporcionará, **sin costo alguno**, toda la mano de obra y los servicios internos para reemplazar partes defectuosas.

Lo que no está cubierto por GE:

- Viajes de servicio a su casa para enseñarle cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inapropiada.
- Daño o fallas del producto en caso de abuso, uso inadecuado, uso para otros propósitos que no sean el adecuado, o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de su casa o reajuste de interruptores de circuito.
- Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.
- Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro de los Estados Unidos. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a un centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o la oficina del Procurador (Attorney General) en su localidad.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

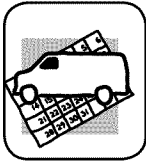
Soporte al consumidor.



Página Web de GE Appliances

GEAppliances.com

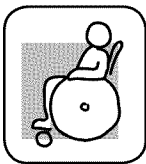
¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



Solicite una reparación

GEAppliances.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) **GEAppliances.com**

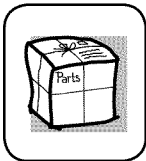
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas

GEAppliances.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al 800.626.2224 durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios

GEAppliances.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros

GEAppliances.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre su electrodoméstico

GEAppliances.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.

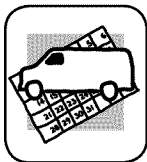
Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



Schedule Service

GEAppliances.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



Real Life Design Studio

GEAppliances.com

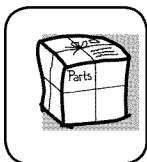
GE supports the Universal Design concept—products, services, and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties

GEAppliances.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories

GEAppliances.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard, and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

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



Contact Us

GEAppliances.com

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

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance

GEAppliances.com

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