



Direct Air Convection Built-In Electric  
**WALL OVEN**

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

**USING THE OVEN**

Oven Controls.....6

Double Oven.....7

Settings .....7

Sabbath .....9

Oven Racks .....10

Aluminum Foil and Oven Liners..... 11

Cookware..... 11

Cooking Modes.....12

Probe .....14

Cooking Guide ..... 15

**CARE AND CLEANING**

Cleaning The Oven - Exterior.....16

Cleaning The Oven - Interior .....17

Oven Racks .....18

Probe .....18

Oven Light.....19

Oven Door.....19

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

**WARRANTY**.....22

**ACCESSORIES** .....23

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

**OWNER'S MANUAL**

- 30" Single Wall Oven  
PT9051
- 30" Double Wall Oven  
PT9551

Write the model and serial numbers here:

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

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

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

**ESPAÑOL**

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

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

---

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

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

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



**GE APPLIANCES**

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

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

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

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

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

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

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

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

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

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before self-cleaning the oven, remove shiny silver colored oven racks (on some models), the probe, any aluminum foil, and any broiler pan, grid, and other cookware. Only porcelain coated oven racks may be left in the oven.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

- 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.

### STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

**▲WARNING** This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm.

Self-clean electric ovens: Self clean ovens can cause low level exposure to some of the Proposition 65 substances, including carbon monoxide, during the cleaning cycle. Exposure to these substances can be minimized by opening a window or using a ventilation fan or hood.

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

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

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

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

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

### 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.

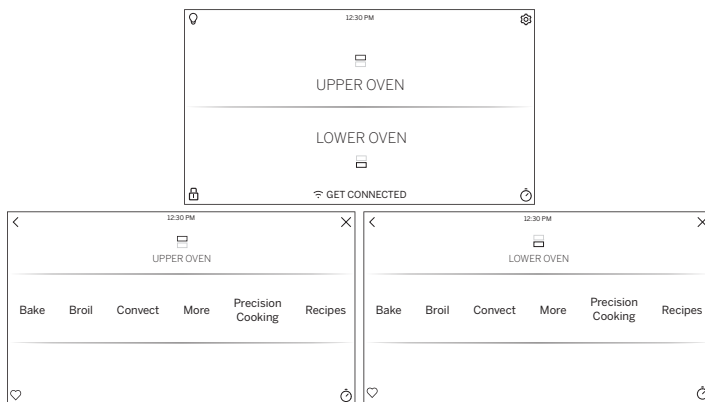
To assure no damage is done to the finish of the

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.

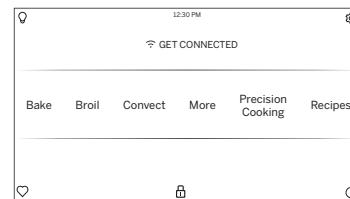
**NOTE:** The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Oven Controls



Double Wall Oven Main Menus



Single Wall Oven Main Menu

## Upper Oven and Lower Oven

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

### Bake

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

### Broil

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

### Convection

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

### More

Select this option to access the Proof, Probe, Warm, Self Clean, and Steam Clean options.


### Precision Cooking

Precision Cooking is a suite of customized cooking cycles that have been designed for specific foods. The display will guide you through setting the oven and food appropriately for the cycle selected. Precision cooking cycles vary based on food type; see the Cooking Modes section for more detailed information.


### Recipes

This option allows you to access pre-loaded recipes for certain foods. New recipes can be loaded and followed through the GE Appliances Kitchen App once your phone is connected. See the Wi-Fi Connect section for instructions on connecting your phone.



### Oven Light

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



## Settings

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


## Favorite

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


## Kitchen Timer

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


## Cook Time

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

## Delay Time

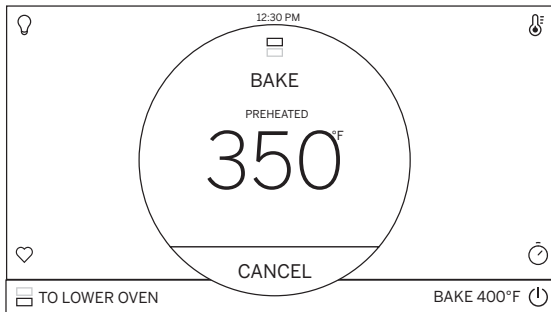
This feature delays the start time for an oven cycle. Use this feature to set a time when you want the oven to start. Select a cycle, then press the . Select the time of day for the oven to turn on and press **Start**. A cook time can also be programmed if desired.

## Wi-Fi & Remote Enable

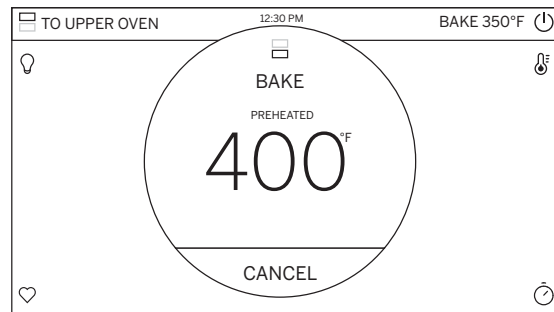
Press  GET CONNECTED to connect your oven to Wi-Fi. This option allows you to download content to your oven and control it remotely. The oven must be connected to Wi-Fi before Remote Enable can be activated. For instructions on how to connect your oven, see the Wi-Fi Connect/Remote Enable section under Settings in this manual.

# Double Oven

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




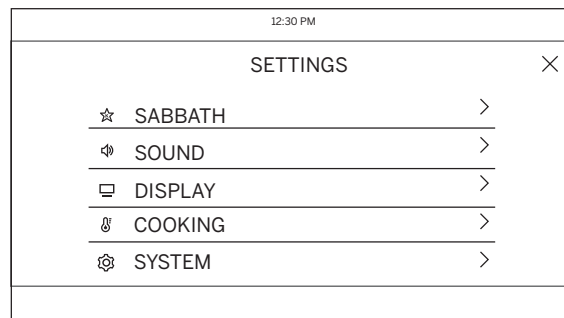
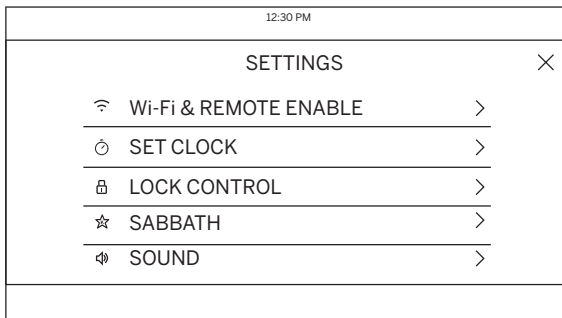
Upper Oven Bake Cycle



Lower Oven Bake Cycle

## Settings


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



Slide up and down to access all the settings

### Wi-Fi & Remote Enable

Your oven is designed to provide you with two-way communication between your appliance and smart device. By using the Wi-Fi Connect feature, you will be able to control essential oven operations such as temperature settings, timers and cooking modes using your smartphone or tablet.\*

Select the  then **Wi-Fi & Remote Enable** - follow the instructions on your oven display and phone app. It is necessary to turn on Wi-Fi before using Remote Enable on your oven.


#### Connecting your Wi-Fi Connect Enabled oven

1. Have your smart phone or tablet ready with the ability to access the internet and download apps.
2. You will need to know the password of your home Wi-Fi router. Have this password ready while you are setting up your GE Appliances oven.
3. On your smart phone or tablet, visit [www.GEAppliances.com/connect](http://www.GEAppliances.com/connect) to learn more about connected appliance features and to download the app to connect to your oven.

4. Follow the onscreen instructions in the app to connect your GE Appliances oven. When connected, your oven should show that it is connected to your home Wi-Fi network.
5. If there are issues connecting wirelessly to your oven, please call 800.220.6899 and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

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

#### Remote Starting your Oven


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

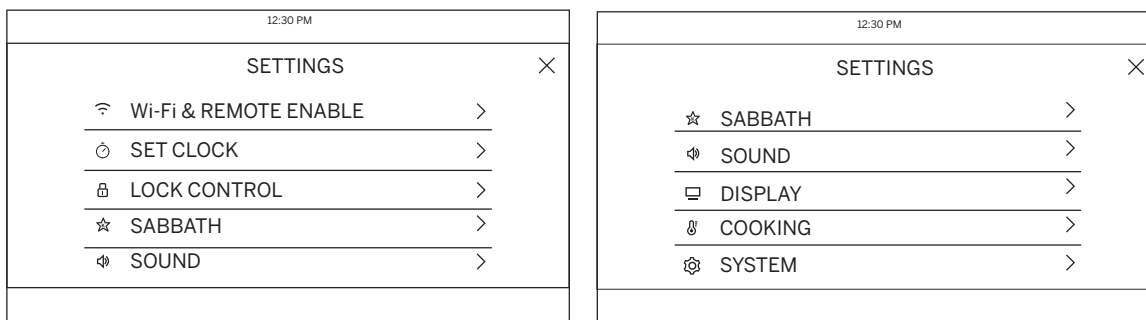
**NOTE:** Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful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

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



## Settings (Cont.)

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




Slide up and down to access all the settings

### Set Clock

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

### Lock Control

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

### Sabbath

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

### Sound

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

### Display

This screen shows the options for brightness, clock off, energy saver, and screen time out. Clock off will remove the clock from the display when the screen is inactive, but it will be shown after pressing the screen. The screen can be set to never time out or it can be set to shut off after 1, 5, or 10 minutes.

### Cooking

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

### System

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




# Sabbath



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

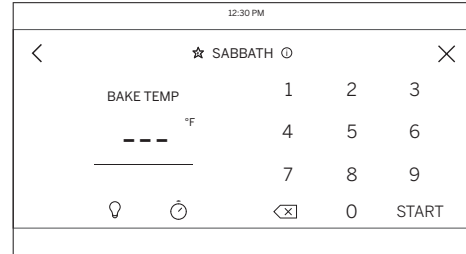
**NOTE:** If a power outage occurs during when the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored.

## Entering Sabbath Mode

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

## Start a Sabbath Bake

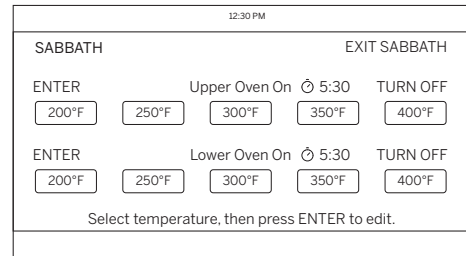
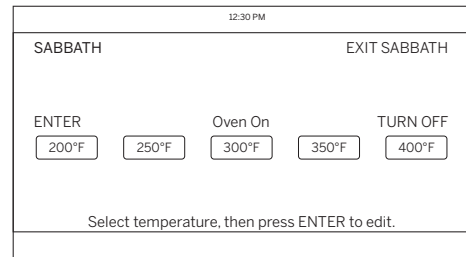
Use the keypad on the screen to enter the temperature that you would like to use for Sabbath Bake. Once the temperature is set, press the  to set the cook time for the cycle in hours and minutes. If using a double oven, you can then set the temperature and time desired for the other cavity by selecting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



Programming Screens

## Adjusting the Temperature During a Sabbath Bake

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



Single and Double Oven Sabbath Cycle Screens

## Exit the Sabbath Mode

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

# Oven Racks

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

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is at least 1½" between pans to allow sufficient space for air to flow.

## Oven Racks

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

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

## Extension Racks

Extension racks have an install feature that locks into the rack supports (guides) on both sides. Once the install feature is locked into place, always pull the rack out, by its upper front rail, to its full extension stop position, when placing or removing cookware.

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

To order additional graphite lubricant, read the Assistance and Accessories section at the beginning of this manual.

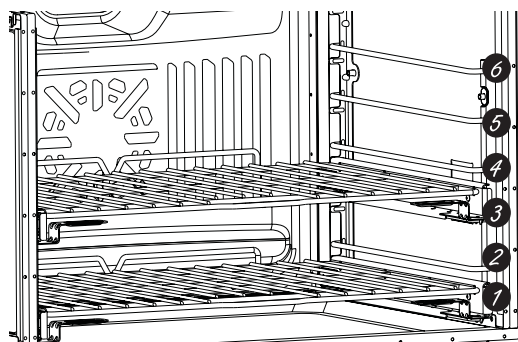
### To Remove An Extension Rack:

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Grasp the rack by both its upper front rail and its lower handles on two sides and lift straight up to unlock the rack from the rack supports.
3. Firmly holding onto both the upper front rail and lower handles on both sides, pull the rack forward. Grasp the rack on both sides if necessary. Then remove it from the oven.

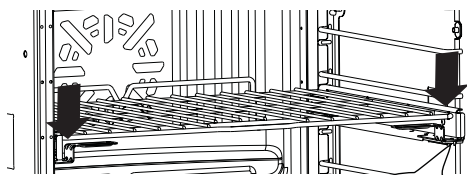
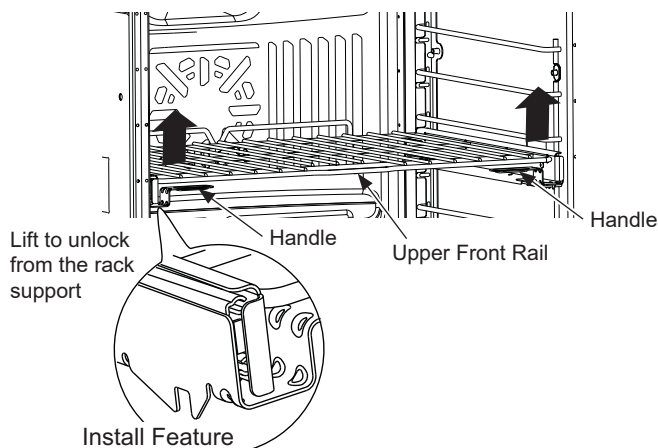
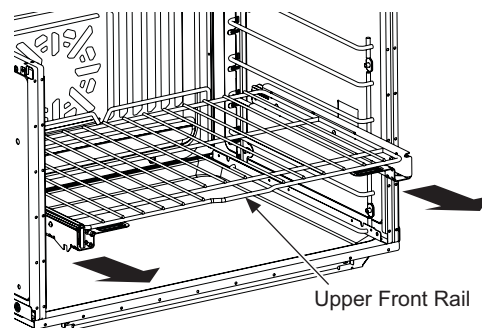
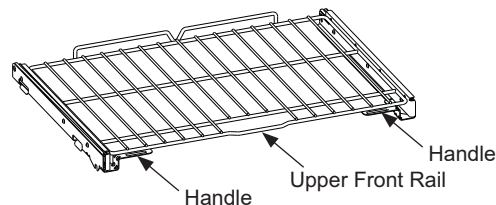
### To Replace An Extension Rack:

1. Place the rear portion of the rack onto the rack supports (guides) as shown in the picture.
2. Hold the upper front rail and lower handles and push the rack all the way in until the install feature locks into the front rack support.

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



The oven has 6 rack positions



Hold the upper front rail and lower handles and push the rack all the way in until the install feature locks on the front support

Front Rack Lock

## Oven Racks (cont.)

### Traditional Flat Racks

The racks have stops so that when placed correctly on the supports they will stop before coming completely out and will not tilt. When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

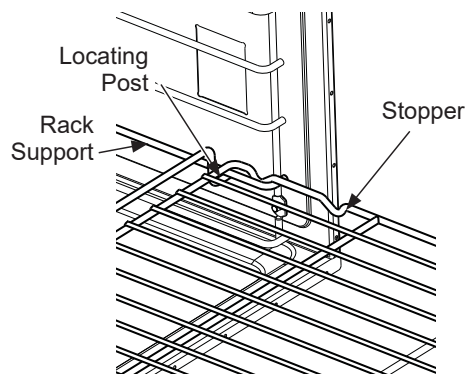
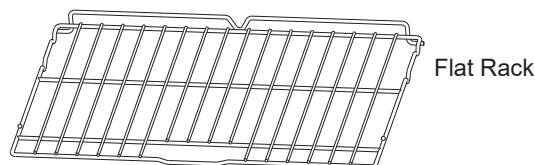
#### To Remove a Rack

Pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

#### To Replace a Rack

Tilt the front of the rack up, hook the rear locating posts under the rack supports, push the rack back (past the stoppers) and lower it into position. Push the rack all the way in.

If flat racks are difficult to slide and/or remove, place some cooking oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the sides of the rack and each rack support.



#### ⚠ CAUTION

Use caution when removing a rack from lowest position as door may be hot.

## Aluminum Foil and Oven Liners

#### ⚠ CAUTION

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

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

## Cookware

### Cookware Guidelines

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

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

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

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

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

# Cooking Modes

---

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

## Temperature Setting

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

## Bake

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

## Broiling Modes

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

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

## Broil

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

## Convection Modes

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

## Convection Bake

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

## Convection Bake Multi Rack

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

## Convection Roast

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

# Cooking Modes (Cont.)

---

## Convection Broil

Convection Broil has three options: Low, High, and Crisp. Low and High are similar to the traditional broil modes with the addition of direct airflow to aid in searing and browning. For best results with the Low and High settings, it is recommended to preheat the oven for 5 minutes. Convection Broil Crisp is intended as a finishing mode at the end of a cooking cycle to add surface browning to a dish such as a casserole or a roast. To use these modes, select **Convect**, then **Broil**, then your desired mode.

## Proof

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

## Warm

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

## Precision Cooking

These modes provide guidance or pre-set cooking algorithms to assist the user in cooking various types of food. The selection you make in the Precision Cooking menu will guide you to input the information required to help cook your food. At the end of estimated cooking time, check the food to see if it is done to your liking. Note that differences in food shape, preparation and preferences for doneness can impact the time required to cook the food.

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

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

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



# Probe

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

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

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

## Proper Probe Placement

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

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

## Probe Usage

### To use the probe without preheating:

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

### To use the probe with preheating:

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

## Probe Care Guidelines

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

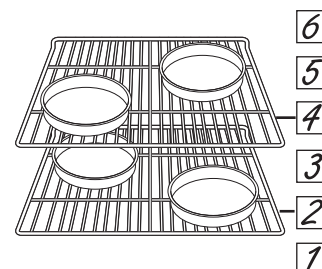
# Cooking Guide

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

| FOOD TYPE  | RECOMMENDED MODE(S)  | RECOMMENDED RACK POSITION(S)           | ADDITIONAL SUGGESTIONS   |
|--|--|--|--|
| <b>Baked Goods</b>   |  |  |  |
| Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack  | Convection Bake<br>Traditional Bake                        | 3                                      | Use shiny cookware.  |
| Layer cakes* on Multiple Racks   | Traditional Bake   | 2 and 4                                | Extension rack in higher position if used. Ensure adequate airflow (see illustration below).   |
| Chiffon cakes (angel food)   | Convection Bake<br>Traditional Bake                        | 1                                      | Use shiny cookware.  |
| Cookies, biscuits, scones on a Single Rack                                     | Convection Bake  | 3                                      | Use shiny cookware.  |
| Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks                                    | Convection Bake<br>Multi Rack                              | 2 and 4<br>2, 3 and 5                  | Extension rack position 4 for 2 racks, and position 3 for 3 racks. Ensure adequate airflow.  |
| <b>Beef &amp; Pork</b>   |  |  |  |
| Hamburgers   | Traditional Broil Hi                                       | 5                                      | Use extension rack; for patties spaced equally on broil pan grid to get a well seared exterior and a rare interior cook the first side approximately 3 minutes and cook the second side approximately 4 minutes. Move food down for more doneness/less searing. For best performance, center food below the broil heating element. |
| Steaks & Chops   | Convection Broil Hi<br>Traditional Broil Hi                | 5                                      | Use a broil pan; Preheat 5 minutes if using Convection Broil Mode. Move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.   |
| Roasts   | Convection Roast   | 2 or 3                                 | Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary. Use probe feature.   |
| <b>Poultry</b>   |  |  |  |
| Whole chicken  | Convection Roast   | 2 or 3                                 | Use a low sided pan such as a broil pan. Use probe feature.  |
| Bone-in chicken breasts, legs, thighs  | Broil Hi   | 1                                      | If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.   |
|  | Broil Lo<br>Convection Bake<br>Traditional Bake            | 3                                      |  |
| Boneless chicken breasts   | Convection Broil Lo<br>Convection Bake<br>Traditional Bake | 3                                      | Preheat 5 minutes if using Convection Broil. Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.   |
| Whole turkey   | Convection Roast   | 1 or 2                                 | Use a low sided pan such as a broil pan. Use the probe feature.  |
| Turkey Breast  | Convection Roast   | 2 or 3                                 | Use a low sided pan such as a broil pan. Use the probe feature.  |
| <b>Fish</b>  | Convection Broil Lo<br>Broil Lo                            | 5 (1/2 thick or less)<br>4 (>1/2 inch) | Preheat 5 minutes when Convection Broiling. Watch food closely when broiling. For best performance, center food below the broil heating element.   |
| <b>Casseroles</b>  | Convection Bake<br>Traditional Bake                        | 3                                      | Use Convection Broil Crisp mode during last 2-5 minutes of baking to melt/brown cheese or crisp surface.   |
| <b>Frozen Convenience Foods</b>  |  |  |  |
| Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack  | Convection Bake<br>Traditional Bake                        | 3                                      | Use Convection Broil Crisp mode during last 2-5 minutes of cooking to crisp the exterior.  |
| Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks | Convection Bake<br>Multi Rack                              | 2 and 4                                | If using Crisp mode, place both pans on top rack if space allows, otherwise Crisp one at a time on top rack position.  |

\*When baking four cake layers at a time, use racks 2 and 4. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

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





# Cleaning The Oven - Exterior

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



**▲ WARNING**

If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and can result in death or serious burns to children or adults.

## Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

## Oven Exterior

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

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

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

## Painted Surfaces and Black Stainless Steel

Painted surfaces include the sides of the range and the door, top of control panel and the drawer front. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

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

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

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface. To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

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

# Cleaning The Oven - Interior

---

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

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

## Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, or scouring pads on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water, or vinegar and water

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

---

## Steam Clean Mode

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

To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Press the **More** option, then select **Steam Clean**, and press **Start** to the right of the

screen. The oven door will lock. You cannot open the door during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. At the end of the steam clean cycle the door will unlock. Wipe out any excess water and any remaining soil. **NOTE:** Water in the bottom of the oven may be hot right after finishing the cycle.

---

## Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven door will lock when using this feature. Before operating the self clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self clean cycle. Close the door. If using a double oven, select which oven you would like to clean. Select the **More** option, then **Self Clean**. Choose a 3, 4, or 5 hour cycle, and select the illuminated **Start** pad to the right of the screen. The oven will show that the door has locked and display the amount of time remaining in the cycle. Press the illuminated **Cancel** pad to the right of the screen if you wish to stop the cycle. At the end of a cycle, the oven door will not unlock until the oven has cooled below the locking temperature.

For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. If you wish to use the default time, press **Start** immediately after pressing **Self Clean**. The oven will turn off automatically when the self-clean cycle is complete. The door will stay locked until the oven has cooled down. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven.

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

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

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

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

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

## Oven Racks

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

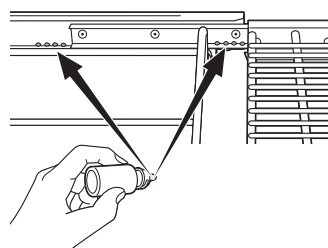
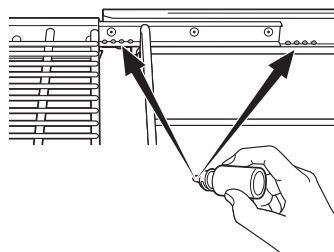
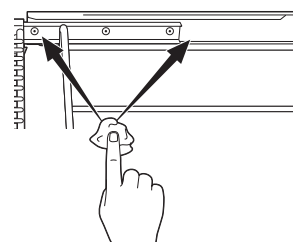
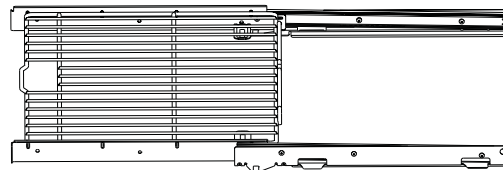
To manually clean racks, use warm, soapy water. Make sure not to wash the rack slides on an extension rack.

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

Periodically, after several self-clean cycles, the extension rack slides may need to be lubricated using the graphite lubricant shipped with your wall oven. To order additional graphite lubricant read the Assistance and Accessories sections at the beginning of this manual.

1. Remove extension rack from the oven. See the Extension Oven Racks section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy clean up.
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 left slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.
5. Repeat for the right slide mechanism of the rack.
6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See the Extension Oven Racks section.
9. Repeat above steps for each rack.

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

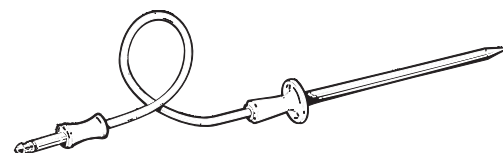


## Probe

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

To order additional temperature probes read the Assistance and Accessories sections at the beginning of this manual.

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



# Oven Light

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

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

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

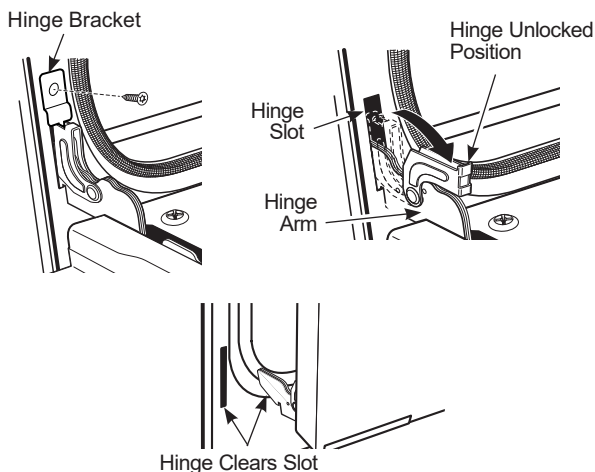
# Oven Door

## Oven Door Removal

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

**To remove the door:**

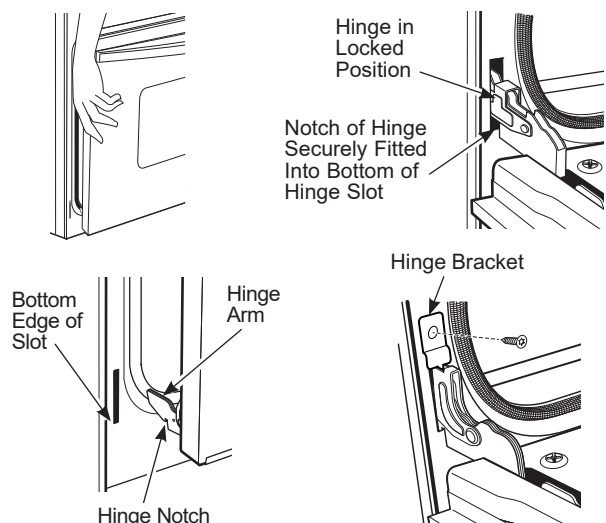
1. Open the oven door as far as it will go.
2. Remove hinge bracket from front frame and set aside. The hinge bracket must be replaced for proper door functionality when door is reinstalled.
3. Push both hinge locks down toward the door frame to the unlocked position. This may require a flat-blade screwdriver.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



## Replacing the Oven Door

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

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



# Troubleshooting tips ... Before you call for service

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

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

# Troubleshooting tips ... Before you call for service

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



# GE Appliances Electric Range Warranty

## GEAppliances.com

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

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

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

### What GE Appliances will not cover:

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

### EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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 Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service location for service. In Alaska, the 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: GE Appliances, a Haier company**

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

[www.geappliances.com/service\\_and\\_support/shop-for-extended-service-plans.htm](http://www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm)

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



# Accessories

---

## Looking For Something More?

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

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

The following products and more are available:

### Accessories

---

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

---

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

---

XL Broiler Pan (17" x 1 ¼" x 19 ¼")

### Parts

---

Oven racks

---

Oven burners

---

Light bulbs

---

Probe

### Cleaning Supplies

---

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

---

CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner

---

Graphite Lubricant

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

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

# Consumer Support

---

## GE Appliances Website

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

---

## Register Your Appliance

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

---

## Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In the US: **GEAppliances.com/service** or call 800.432.2737 during normal business hours.

---

## Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires. In the US: **GEAppliances.com/extended-warranty** or call 800.626.2224 during normal business hours.

---

## Remote Connectivity

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

---

## Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day. In the US: **GEApplianceparts.com** or by phone at 877.959.8688 during normal business hours.

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

---

## Contact Us

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

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225  
**GEAppliances.com/contact**



# HORNO DE PARED

Eléctrico con Convección Directa de Aire Incorporada

**INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ... 3**

**USO DEL HORNO**

Controles del Horno..... 6

Horno Doble ..... 7

Settings (Configuraciones)..... 7

Modo Sabático ..... 9

Estantes del Horno.....10

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno.... 11

Utensilios ..... 11

Modos de Cocción ..... 12

Probe (Sonda).....14

Guía de Cocción.....15

**CUIDADO Y LIMPIEZA**

Cuidado y limpieza - Exterior.....16

Cuidado y limpieza - Interior .....17

Estantes del Horno.....18

Probe (Sonda).....18

Luz del Horno .....19

Puerta del Horno .....19

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

**GARANTÍA..... 22**

**ACCESORIOS ..... 23**

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

**MANUAL DEL PROPIETARIO**

Horno de Pared Simple de 30”  
PT9051

Horno de Pared Doble de 30”  
PT9551

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo \_\_\_\_\_

Nº de Serie \_\_\_\_\_

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

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

---

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

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

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

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



**GE APPLIANCES**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

### **⚠ADVERTENCIA** INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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

### **⚠ADVERTENCIA** MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

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

- No guarde ni use materiales inflamables en o cerca de un horno, incluyendo papel, plástico, mangos de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Estas prendas se podrán incendiar si entran en contacto con superficies calientes, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del horno. La grasa que está en o cerca del horno se podrá incendiar.

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

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

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

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

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

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

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de usar el ciclo de limpieza automática del horno, retire los estantes de color gris brillante (en algunos modelos), la sonda, cualquier papel de aluminio, y cualquier bandeja para asar, rejilla, u otros utensilios. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno cubiertos de porcelana.

**LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

- Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de limpieza automática funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiadores comerciales para horno ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.

### ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

▲ADVERTENCIA Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, y defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

Los hornos con limpieza automática pueden ocasionar exposiciones de bajo nivel a algunas de las sustancias de la Proposición 65, incluyendo monóxido de carbono, durante el ciclo de limpieza. La exposición a sustancias puede ser minimizada abriendo una ventana o usando un extractor o campana.

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

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

- Reoriente o reubique la antena receptora.
  - Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
  - Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.
  - Para solicitar ayuda, consulte con el proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.
- (b) tolerar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo.
- Observe** que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de comunicación inalámbrico instalado en este horno que no estén expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

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

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico.

No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

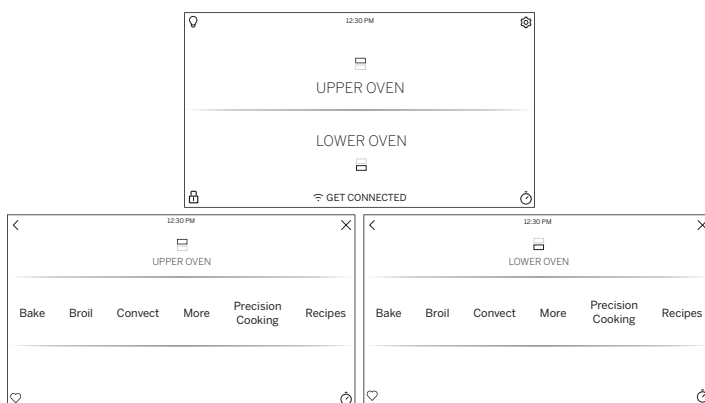
Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

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

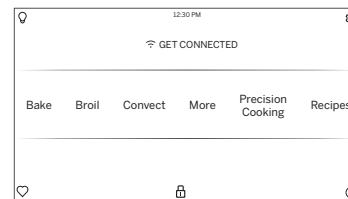
## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



# Controles del Horno



Menús principales del Horno de Pared Doble



Menú Principal del Horno de Pared Simple

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

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

### Bake (Hornear)

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

### Broil (Asar)

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

### Convection (Convección)

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

### More (Más)

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

### Precision Cooking (Cocción de Precisión)

Precision Cooking (Cocción de Precisión) consta de una serie de ciclos de cocción que fueron diseñados para comidas específicas. La pantalla lo guiará a través de la configuración del horno y de la comida de forma apropiada para el ciclo seleccionado. Los ciclos de cocción de precisión varían de acuerdo al tipo de comida; para acceder a información más detallada, consulte la sección de Modos de Cocción.

### Recipes (Recetas)

Esta opción le permite acceder a recetas configuradas previamente para ciertas comidas. Las recetas nuevas pueden ser ingresadas y seguidas a través de la Aplicación GE Appliances Kitchen, una vez que su teléfono esté conectado. Para acceder a instrucciones sobre cómo conectar su teléfono, consulte la sección Wi-Fi Connect (Conexión Wi-Fi).

### Oven Light (Luz del Horno)

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

## Settings (Configuraciones)

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

## Favorite (Favoritos)

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

## Kitchen Timer (Temporizador de la Cocina)

Esta función trabaja como un temporizador con cuenta regresiva. Presione , seleccione la cantidad de tiempo que desea que el temporizador funcione, y presione **Start (Iniciar)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, seleccione y presione **Clear (Borrar)**.

## Cook Time (Tiempo de Cocción)

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

## Delay Time (Tiempo de Retraso)

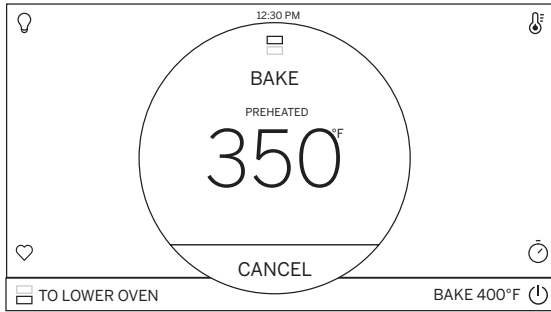
Esta función retrasa el tiempo de inicio de un ciclo del horno. Use esta función para configurar el tiempo en que desea que el horno se inicie. Seleccione un ciclo, y luego presione . Seleccione la hora del día en que desea que el horno se encienda y presione **Start (Iniciar)**. Si lo desea, también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

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

Presione GET CONNECTED (Conéctese) para conectar el horno al Wi-Fi. Esta opción le permite descargar contenido a su horno y controlar el mismo de forma remota. El horno deberá ser conectado al Wi-Fi antes de que Remote Enable (Acceso Remoto) sea activado. Para acceder a instrucciones sobre cómo conectar su horno, consulte la sección de Conexión a Wi-Fi/ Acceso Remoto, bajo Configuraciones en este manual.

# Horno Doble

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



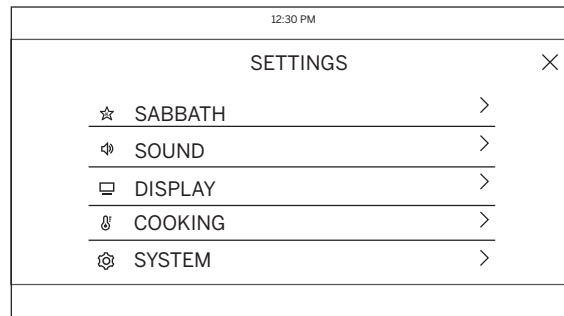
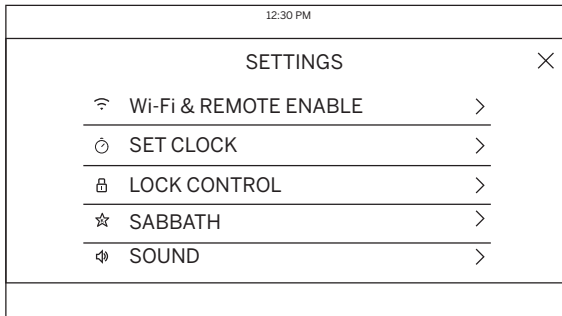
Ciclo de Horneado del Horno Superior



Ciclo de Horneado del Horno Inferior

## Settings (Configuraciones)


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



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

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

Su horno de está diseñado para brindarle una comunicación recíproca entre su electrodoméstico y dispositivos inteligentes. Al usar la función Wi-Fi Connect (Conexión Wi-Fi), usted podrá controlar funciones esenciales de su horno tales como las configuraciones de temperatura, temporizadores y modos de cocción, utilizando su teléfono inteligente o tableta\*.

Seleccione las  y luego **Wi-Fi & Remote Enable** – siga las instrucciones de la pantalla de su horno y de la aplicación de su teléfono. Es necesario activar la función Wi-Fi antes de usar Remote Enable (Acceso Remoto) en su horno.


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


1. Tenga preparado su teléfono inteligente o tableta con la posibilidad de acceso a Internet y a la descarga de aplicaciones.
2. Usted deberá conocer la contraseña del enrutador Wi-Fi de su hogar. Tenga esta contraseña a mano al configurar el horno de GE Appliances.
3. En su teléfono inteligente o tableta, visite [www.GEAppliances.com/connect](http://www.GEAppliances.com/connect) para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado y para descargar la aplicación para conectarse a su horno.
4. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar su horno de GE Appliances. Una vez conectado, su horno debe mostrar que se encuentra conectado a la red de Wi-Fi de su hogar.
5. Si se producen inconvenientes para conectarse de

forma inalámbrica a su horno, por favor comuníquese al 800.220.6899 y solicite asistencia en relación a la conectividad inalámbrica de su horno.

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

#### Inicio Del Horno en Forma Remota


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

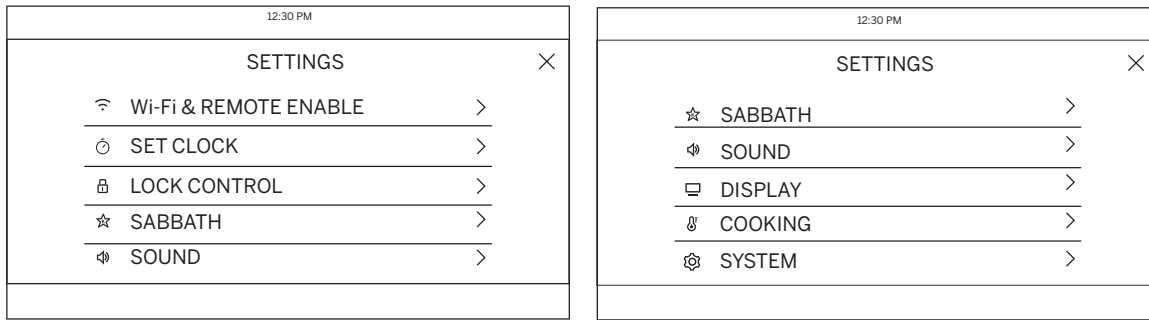
Luego de usar el horno, recuerde verificar que el ícono  esté iluminado, si desea iniciar el horno de forma remota en el futuro.

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

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

# Settings (Configuraciones) (Cont.)

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




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

## Set Clock (Configuración del Reloj)

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

## Lock Control (Control de Bloqueo)

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

## Sabbath (Modo Sabático)

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

## Sound (Sonido)

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

## Display (Pantalla)

Esta pantalla muestra las opciones de brillo, reloj apagado, ahorro de energía, y tiempo de inactividad de la pantalla. La función de reloj apagado eliminará el reloj de la pantalla cuando la misma se encuentre inactiva, pero será mostrado luego de presionar sobre la pantalla. La pantalla puede ser configurada para que nunca quede inactiva o puede ser configurada para que se apague luego de 1, 5 o 10 minutos.

## Cooking (Cocción)

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

## System (Sistema)


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

# Modo Sabático



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

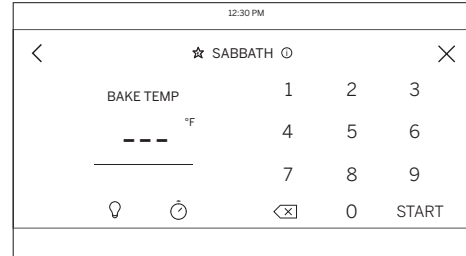
**NOTA:** Si se produce un corte de corriente durante el momento en que el horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático), la unidad regresará a dicho modo cuando la energía sea restablecida.

## Ingreso al Modo Sabático

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

## Inicie un Horneado Sabático

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



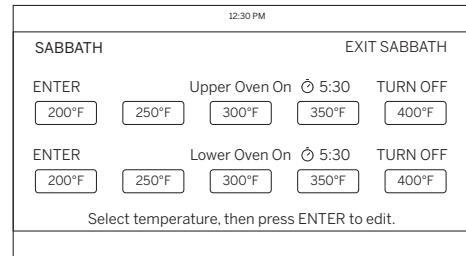
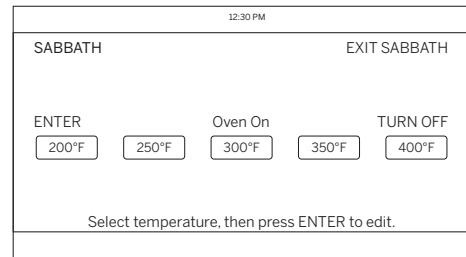
Programación de pantallas

## Ajuste de Temperatura Durante un Horneado Sabático

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

## Salida del Modo Sabático

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



Pantallas del Ciclo Sabático en Hornos Simples y Dobles

## Estantes del Horno

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

Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya por lo menos 11/2" entre las ollas, a fin de dejar suficiente espacio para que fluya el aire.

### Estantes del Horno

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

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

### Estantes Extensibles

Los estantes extensibles cuentan con la función Install (Instalar), que se bloquea en los soportes de los estantes (guías) a ambos lados. Una vez que la función Install (Instalación) queda correctamente bloqueada, siempre empuje hacia afuera el estante desde el riel frontal superior hasta la posición de detención en su máxima extensión, al colocar o retirar utensilios.

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

Para ordenar más lubricante de grafito, lea la sección de Asistencia y Accesorios en el comienzo de este manual.

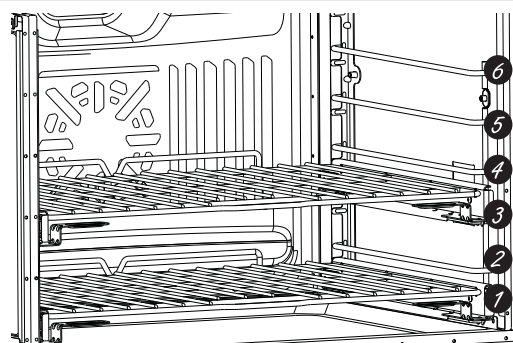
### Para Retirar un Estante Extensible:

1. Asegúrese de que el estante sea empujado totalmente dentro del horno.
2. Tome el estante tanto desde su riel frontal superior como de sus manijas inferiores y levante directamente para desbloquear el estante de los soportes del estante.
3. De manera firme, mientras sostiene tanto el riel frontal superior como las manijas inferiores, empuje el estante hacia adelante. En caso de ser necesario, tome el estante sobre ambos lados. Luego retire el mismo del horno.

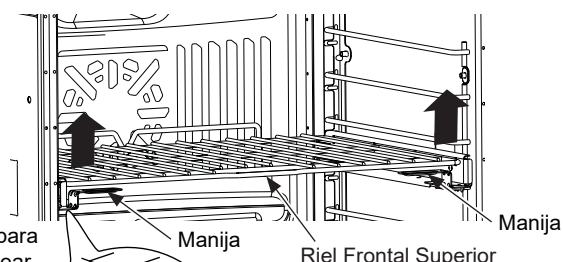
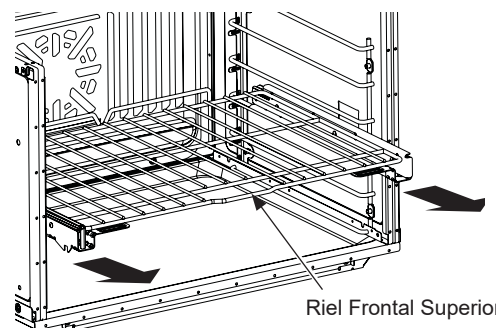
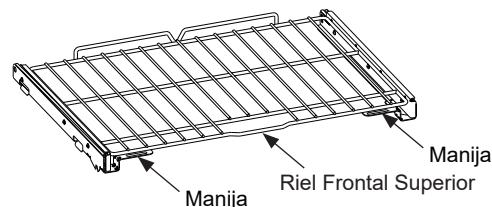
### Para Reemplazar un Estante Extensible:

1. Coloque la posición trasera del estante sobre los soportes del estante (guías), como se muestra en la imagen.
2. Sostenga el riel frontal superior y las manijas inferiores y empuje el estante hasta que la función de instalación se bloquee en el soporte del estante frontal.

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

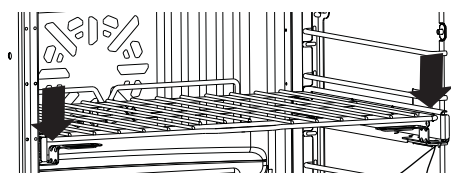


El horno tiene 6 posiciones de estantes

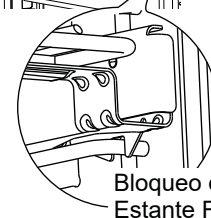


Levante para desbloquear desde el soporte del estante

Función de Instalación



Sostenga el riel frontal superior y las manijas inferiores y empuje el estante hasta que la función de instalación se bloquee en el soporte frontal.



Bloqueo del Estante Frontal



## Estantes del Horno (cont.)

### Estantes Planos Tradicionales

Los estantes poseen bloqueadores, de modo que al colocarlos correctamente sobre los soportes se detendrán antes de salirse completamente y no se inclinarán. Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje la parrilla hasta que se detenga.

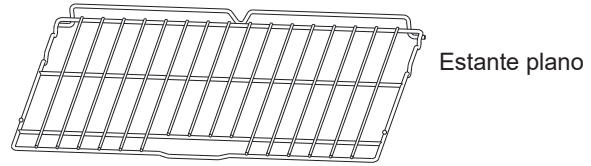
#### Para Retirar un Estante

Empuje el mismo hacia usted, incline el frente hacia arriba y empuje hacia afuera.

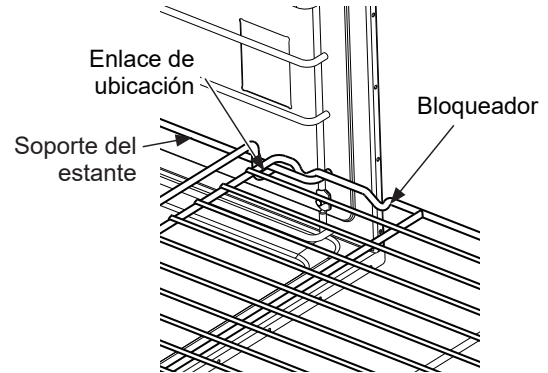
#### Para Reemplazar un Estante

Incline el frente del estante hacia arriba, cuelgue la parte trasera ubicando los enlaces debajo de los soportes de los estantes, empuje el estante hacia atrás (hasta trabarlo en los bloqueadores) y haga que descienda hasta su posición. Empuje el estante hasta que quede introducido completamente.

Si resulta difícil deslizar y/o retirar estantes planos, coloque un poco de aceite de cocina en una tela suave o en una toalla de papel y frote los costados del estante y cada soporte del mismo.



Estante plano



### ⚠ PRECAUCIÓN

Tenga cuidado al retirar un estante de la posición más baja, ya que la puerta podrá estar caliente.

## Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

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

## Utensilios

### Pautas de Uso de Utensilios

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

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

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

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

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

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

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

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

# Modos de Cocción

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

## Configuración de Temperatura

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

## Horneado

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

## Modo para Asar

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

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

## Asar

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

## Modos de Convección

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

## Horneado por Convección

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

## Horneado por Convección en Estantes Múltiples

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

## Dorado por Convección

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

## Modos de Cocción (Cont.)

### Asar por Convección

Convection Broil (Asar por Convección) posee tres opciones: Low (Bajo), High (Alto), y Crisp (Crocante). Low (Bajo) y High (Alto) son similares a los modos de asado tradicional con la adición del flujo de aire directo para ayudar en el soasado y dorado. Para obtener mejores resultados con las configuraciones Low (Bajo) y High (Alto), se recomienda calentar previamente el horno durante 5 minutos. El modo Convection Broil Crisp (Asar por Convección Crocante) está pensado como un modo de acabado al final del ciclo de cocción, a fin de agregar dorado superficial a un plato tal como una cazuela o una barbacoa. Para usar estos modos, seleccione **Convect (Convección)**, luego **Broil (Asar)**, y luego el modo deseado.

### Leudar

El modo Proof (Leudar) está diseñado para elevar (fermentar y leudar) masas de pan. Presione la opción **More (Más)** en el menú principal, luego **Proof (Leudar)**, y luego **Start (Iniciar)**. Cubra bien la masa para evitar que se seque. El pan se elevará más rápidamente que a temperatura ambiente.

**NOTA:** No use el modo Proof (Leudar) para calentar comida o mantener la comida caliente. La temperatura del horno al leudar no está lo suficientemente caliente como para mantener las comidas a temperaturas seguras.

### Calentar

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

### Cocción de Precisión

Estos modos brindan orientación o algoritmos de cocción configurados previamente para ayudar al usuario en la cocción de diferentes tipos de comidas. La selección que usted realizó en el menú Precision Cooking (Cocción de Precisión) lo guiará para ingresar la información requerida como ayuda para cocinar su comida. Al final del tiempo de cocción estimado, controle que la comida este hecha de acuerdo a su gusto. Observe que las diferencias en la forma de la comida, la preparación y las preferencias de terminación pueden afectar en el tiempo requerido para cocinar la comida.

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

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

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



## Probe (Sonda)

### ⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

### Ubicación Correcta de la Sonda

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

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

### Uso de la Sonda

#### Para usar la sonda sin precalentamiento:

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

#### Para usar la sonda con precalentamiento:

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

### Pautas para el Cuidado de la Sonda

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

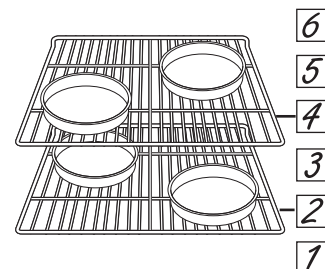
# Guía de Cocción

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

| TIPO DE COMIDA   | MODO(S) RECOMENDADO(S)   | POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA             | SUGERENCIAS ADICIONALES  |
|--|--|--|--|
| <b>Productos Horneados</b>   |  |  |  |
| Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante  | Horneado por Convección<br>Horneado Tradicional                              | 3  | Use utensilios brillantes.   |
| Tortas con capas* en Múltiples Estantes  | Horneado Tradicional   | 2 y 4  | Estante extensible en la posición más alta, si se usa. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).   |
| Tortas de grasa (pastel de ángel)  | Horneado por Convección<br>Horneado Tradicional                              | 1  | Use utensilios brillantes.   |
| Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante                                       | Horneado por Convección  | 3  | Use utensilios brillantes.   |
| Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes                                    | Horneado por Convección<br>Múltiples Estantes                                | 2 y 4<br>2, 3 y 5                                | Use la posición 4 para 2 estantes extensibles, y la posición 3 para 3 estantes. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.   |
| <b>Bife y Cerdo</b>  |  |  |  |
| Hamburguesas   | Asado Tradicional Alto   | 5  | Use el estante extensible; para hamburguesas espaciadas de forma pareja en una olla con parrilla para asar a fin de obtener una parte externa bien soasada y una parte interna poco cocida, cocine el primer lado aproximadamente 3 minutos y cocine el segundo lado aproximadamente 4 minutos. Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar. |
| Bifes y Chuletas   | Asado por Convección Alto<br>Asado Tradicional Alto                          | 5  | Use una olla para asar; precaliente 5 minutos si usará el Modo para Asar por Convección. Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.  |
| Dorados  | Dorado por Convección  | 2 o 3  | Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla. Use la función sonda.  |
| <b>Ave</b>   |  |  |  |
| Pollo entero   | Dorado por Convección  | 2 o 3  | Use una olla chata tal como una olla para asar. Use la función sonda.  |
| Pechugas, patas, muslos con huesos   | Asar Alto  | 1  | Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.   |
|  | Asado Bajo<br>Horneado por Convección<br>Horneado Tradicional                | 3  |  |
| Pechugas de pollo deshuesadas  | Asado por Convección Bajo<br>Horneado por Convección<br>Horneado Tradicional | 3  | Precaliente durante 5 minutos si usará la Función de Asado por Convección. Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.   |
| Pavo entero  | Dorado por Convección  | 1 o 2  | Usa una olla chata tal como una olla para asar. Use la función sonda.  |
| Pechuga de Pavo  | Dorado por Convección  | 2 o 3  | Use una olla chata tal como una olla para asar. Use la función sonda.  |
| <b>Pescado</b>   | Asado por Convección Bajo<br>Asado Bajo                                      | 5 (mitad del grosor o menos)<br>4 (>1/2 pulgada) | Precaliente 5 minutos al Asar por Convección. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.   |
| <b>Cazuelas</b>  | Horneado por Convección<br>Horneado Tradicional                              | 3  | Use el modo Convection Broil Crisp (Asado por Convección Crocante) durante los últimos 2 a 5 minutos del horneado para derretir/ dorar quesos o superficies crocantes.   |
| <b>Comidas Congeladas a Conveniencia</b>   |  |  |  |
| Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante    | Horneado por Convección<br>Horneado Tradicional                              | 3  | Use el modo Convection Broil Crisp (Asado por Convección Crocante) durante los últimos 2 a 5 minutos de cocción para dejar crocante la parte exterior.   |
| Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes | Horneado por Convección<br>Múltiples Estantes                                | 2 y 4  | Si usará el modo Crisp (Crocante), coloque ambas ollas en el estante superior si el espacio lo permite; de otra forma prepare una por vez en el estante superior.  |

\*Al hornear cuatro tortas con capas a la vez, use los estantes 2 y 4. Coloque las ollas como se muestra, de modo que no quede una olla encima de la otra.

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



## Cuidado y limpieza - Exterior

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



### ⚠️ ADVERTENCIA

Si se quita la cocina para efectuar una limpieza, reparaciones o cualquier otra razón, verifique que el dispositivo anti-volcaduras se coloque de manera adecuada cuando vuelva a instalarse la cocina. Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar lesiones.

### Panel de Control

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con un jabón suave y agua o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pule en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

### Exterior del Horno

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

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

### Superficies pintadas y Acero Inoxidable Negro

Las superficies pintadas incluyen los lados de la cocina y la puerta, la parte superior del panel de control y el frente del cajón. Límpielas con jabón y agua o con una solución de agua y vinagre.

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

### Superficies de Acero Inoxidable - Excluyendo el Acero Inoxidable Negro (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

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

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

# Cuidado y limpieza - Interior

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

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

## Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, ni almohadillas para fregar en el interior del horno. Limpie con agua y jabón suave o con una solución

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

## Modo de Limpieza con Vapor

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

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

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

## Modo de Limpieza Automática

Lea las Instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática, en el comienzo de este manual, antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Este modo usa temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Cuando use esta función, la puerta del horno se trabará. Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Retire todos los artículos del horno, excepto los estantes esmaltados (color oscuro). Los estantes brillantes o de plata y cualquier utensilio u otros artículos deberán ser retirados del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza automática. Cierre la puerta. Si usará un horno doble, seleccione qué horno desea limpiar. Seleccione la opción **More (Más)**, y luego **Self Clean (Limpieza Automática)**. Elija un ciclo de 3, 4 o 5 horas y seleccione la tecla **Start (Iniciar)** iluminada sobre la parte derecha de la pantalla. El horno mostrará que la puerta fue bloqueada y exhibirá la cantidad de tiempo restante en el ciclo. Presione la tecla iluminada **Cancel (Cancelar)** sobre la parte derecha de la pantalla, si desea detener el ciclo. Al finalizar el ciclo, la puerta del horno no se desbloqueará hasta que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo.

Para hornos con niveles de suciedad excesiva, se recomienda usar el tiempo de limpieza máximo de 5 horas. Si desea usar el tiempo por omisión, presione la tecla **Start (Iniciar)** inmediatamente luego de presionar la tecla **Self Clean (Limpieza Automática)**. El horno se apagará de forma automática cuando el ciclo de limpieza automática sea completado. La puerta permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

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

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

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

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

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

## Estantes del Horno

Los estantes que fueron provistos con el horno (estantes oscuros esmaltados, no brillantes) pueden permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática, ya que este ciclo no los dañará.

Para limpiar los estantes de forma manual, use agua caliente y jabón. Asegúrese de no lavar el espacio de deslizamiento de un estante extensible.

Si resulta difícil retirar los estantes del horno, coloque un poco de aceite vegetal en una tela seca o toalla de papel y frote sobre los soportes de los estantes del horno. No limpie el aceite en el espacio de deslizamiento del estante extensible.

De forma periódica, luego de varios ciclos de limpieza automática, los espacios de deslizamiento del estante extensible deberán ser lubricados utilizando lubricante de grafito, enviado junto con su horno de pared. Para ordenar más lubricante de grafito, lea la sección de Asistencia y Accesorios en el comienzo de este manual.

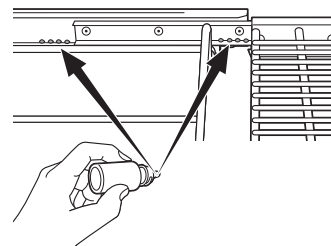
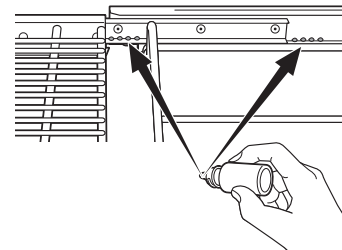
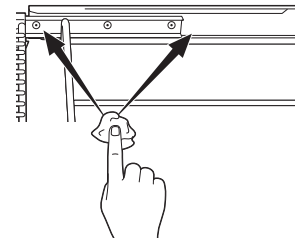
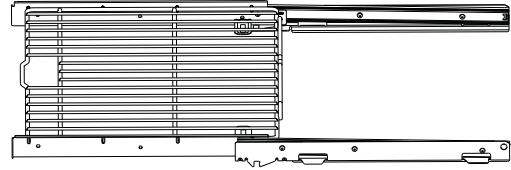
1. Retire el estante extensible del horno. Consulte la sección de Estantes Extensibles del Horno.
2. Extienda totalmente el estante sobre una mesa o mesada. Se podrá colocar papel de periódico debajo del estante para una limpieza fácil.
3. Si hay restos en las pistas de deslizamiento, limpie los mismos con una toalla de papel. **NOTA:** Cuando el lubricante de grafito se haya acabado, deberá ser reemplazado.
4. Agite el lubricante de grafito antes de abrir el mismo. Comenzando con el mecanismo de deslizamiento del lado izquierdo del estante, coloque cuatro (4) gotas pequeñas de lubricante en los dos (2) espacios inferiores de deslizamiento, cerca de los rulemanos de apoyo.
5. Repita esto sobre el mecanismo del lado derecho del estante.
6. Abra y cierre el estante varias veces para distribuir el lubricante.
7. Reemplace la tapa del lubricante y agite el mismo nuevamente. Dé vuelta el estante y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre el estante, gire el estante con el lado derecho hacia arriba y coloque el mismo en el horno. Consulte la sección de Estantes Extensibles del Horno..
9. Repita los pasos anteriores con cada estante.

**NOTA:** No rocíe con esprái de cocina o cualquier otro lubricante en esprái

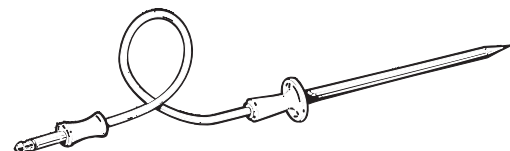
## Probe (Sonda)

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

Para ordenar más sondas de temperatura, lea la sección de Asistencia y Accesorios en el comienzo de este manual.



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





# Luz del Horno

## Reemplazo de la Lámpara del Horno

### ⚠️ ADVERTENCIA

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

### ⚠️ PRECAUCIÓN

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

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

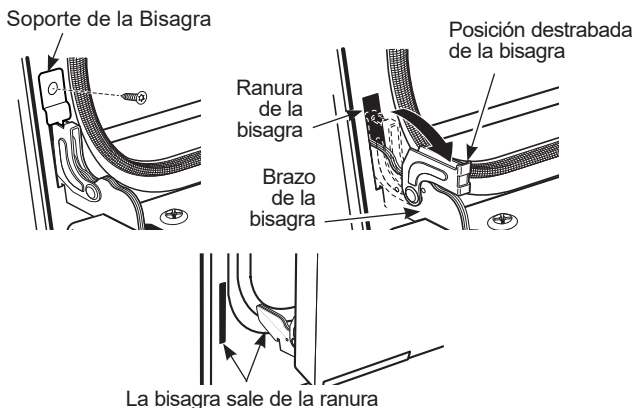
## Puerta del Horno

### Retiro de la Puerta del Horno

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

#### Para quitar la puerta:

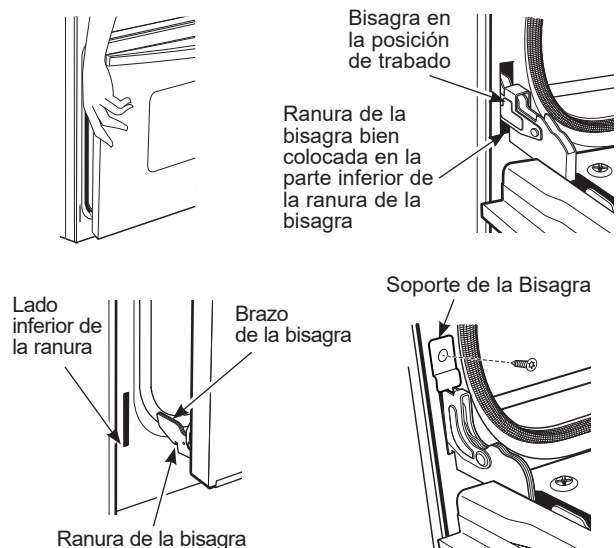
1. Abra la puerta del horno en su totalidad.
2. Retire el soporte de la bisagra de la estructura frontal y déjelo a un lado. El soporte de la bisagra debe ser colocado nuevamente para un funcionamiento apropiado de la puerta cuando está última sea reinstalada.
3. Presione ambas trabas de la bisagra hacia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



### Reemplazo de la Puerta del Horno

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

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





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

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

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

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

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

# Garantía de la Cocina Eléctrica de GE Appliances

## GEAppliances.com

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

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

### Qué no cubrirá GE Appliances:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles

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

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ sobre cómo usar el producto.</li> <li>■ Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.</li> <li>■ Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.</li> <li>■ Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.</li> <li>■ Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ defectos sobre este producto.</li> <li>■ Daño causado después de la entrega.</li> <li>■ Producto no accesible para brindar el servicio requerido.</li> <li>■ Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.</li> </ul> |
|---|---|

### EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

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

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Appliances autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

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

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

[www.geappliances.com/service\\_and\\_support/shop-for-extended-service-plans.htm](http://www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm)

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

# Accesorios

---

## Looking For Something More?

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

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

The following products and more are available:

### Accesorios

---

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

---

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

---

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

---

### Piezas

---

Estantes del horno

---

Elementos del horno

---

Lámparas de luz

---

Sonda

---

### Suministros de Limpieza

---

Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine

---

Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable CeramaBryte

---

Lubricante de Grafito

---

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

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

# Soporte para el Consumidor

---

## Sitio Web de GE Appliances

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

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

---

## Registre su Electrodoméstico

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

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

---

## Servicio Programado

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

---

## Garantías Extendidas

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

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

o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

---

## Conectividad Remota

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

---

## Piezas y Accesorios

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

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

---

## Contáctenos

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

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

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