



Built-In Electric Wall Oven

Safety Instructions2-4

Operating Instructions

Clock and Timer..... 9
Control Lockout.....18
Controls5, 6
Convection..... 12, 13
Oven7, 8
Proofing11
Sabbath Feature 21, 22
Self-Cleaning Oven..... 16, 17
Special Features 18-20
Thermostat15
Timed Baking and Roasting.....10
Warming11

Care and Cleaning

Aluminum Foil..... 8
Broiler Pan and Grid.....24
Control Panel23
Glass Surfaces26
Knob23
Lift-Off Oven Door..... 23, 24
Light Bulb.....25
Oven Interior.....26
Packaging Tape.....23
Painted Surfaces.....26
Racks.....24
Stainless Steel Surfaces26

Troubleshooting Tips .. 27-29

Accessories30

Consumer Support

Consumer Support 32
Warranty31

Write the model and serial numbers here:

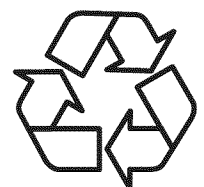
Model # _____

Serial # _____

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

Owner's Manual

- JKP30-27" Single Wall Oven*
- JTP30-30" Single Wall Oven*
- JTP31-30" Single Wall Oven*
- JKP70-27" Single Convection Wall Oven*
- JTP70-30" Single Convection Wall Oven*
- JKP35-27" Double Wall Oven*
- JTP35-30" Double Wall Oven*
- JKP55-27" Double Wall Oven*
- JTP55-30" Double Wall Oven*
- JKP75-27" Double Convection Wall Oven*
- JTP75-30" Double Convection Wall Oven*



Printed on Recycled Paper

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

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

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Do not store or use flammable materials in or near an oven, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- 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.

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

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

⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the standard racks to their stop-locks or the extension rack to its fully open position is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

**IMPORTANT SAFETY INFORMATION.
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**

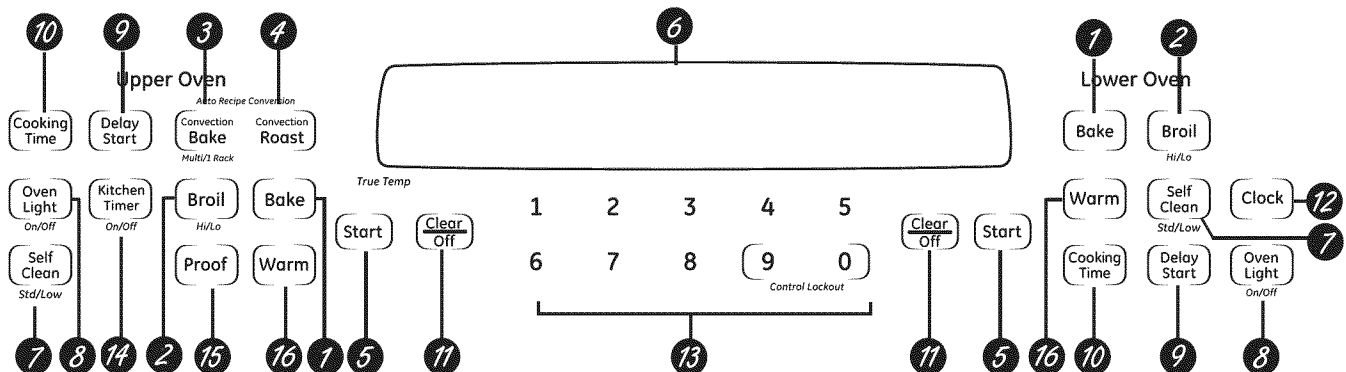
⚠ WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS (Some models)

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

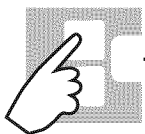
- Before self-cleaning the oven, remove shiny silver colored oven racks (on some models), the probe, any aluminum foil, and any broiler pan, grid, and other cookware. Only porcelain coated oven racks may be left in the oven.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



Double oven control shown.



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 1** **Bake Pad**
Press to select the bake function.
- 2** **Broil Hi/Lo Pad**
Press to select the broil function.
- 3** **Convection Bake Pad**
Press to select baking with the convection function.
- 4** **Convection Roast Pad**
Press to select roasting with the convection function.
- 5** **Start Pad**
Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
- 6** **Display**
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations.
- 7** **Self Clean Pad**
Press to select self-cleaning function. See the Using the self-cleaning oven section.
- 8** **Oven Light On/Off Pad**
Press to turn the oven light on or off.
- 9** **Delay Start Pad**
Use along with **Cooking Time** or Self Clean pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 10** **Cooking Time Pad**
Press and then press the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off automatically when the cooking time has run out, unless the Cook and Hold feature was set.
- 11** **Clear/Off Pad**
Press to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
- 12** **Clock Pad**
Press before setting the clock.
- 13** **Number Pads**
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.
- 14** **Kitchen Timer On/Off Pad**
Press to select the timer feature.
- 15** **Proof Pad**
Press to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.
- 16** **Warm Pad**
Press to keep hot, cooked foods warm.

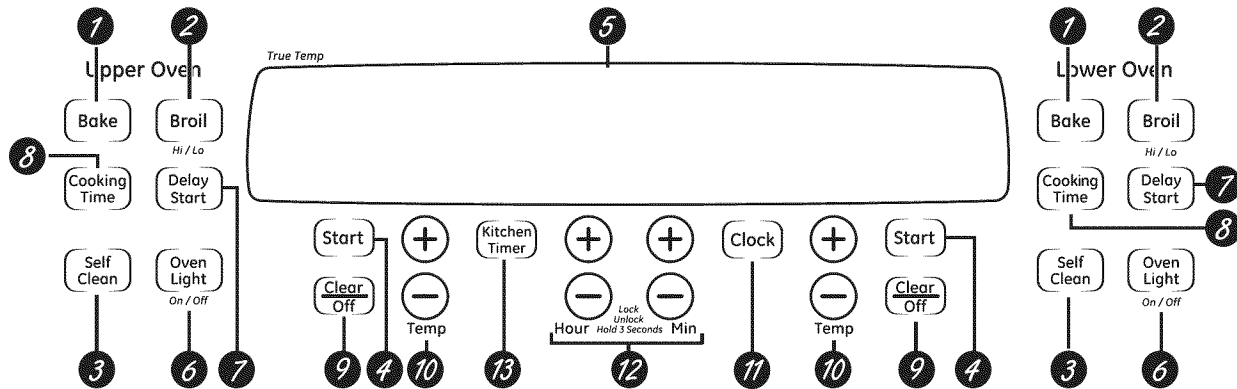
If "F- and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. Press the Clear/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.

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

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

Using the oven controls. (on some models)

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



Double oven control shown

Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 1 Bake Pad**
Press this pad to select the bake function.
- 2 Broil Hi/Lo Pad**
Press this pad to select the broil function.
- 3 Self Clean Pad**
Press this pad to select the self-cleaning function. See the Using the self-cleaning oven section.
- 4 Start Pad**
Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
- 5 Display**
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations.
- 6 Oven Light On/Off Pad**
Press this pad to turn the oven light on or off.
- 7 Delay Start Pad**
Use along with Cooking Time or Self Clean pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 8 Cooking Time Pad**
Press this pad and then press the Hour and Min + and - pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off automatically when the cooking time has run out unless the Cook and Hold feature was set.
- 9 Clear/Off Pad**
Press this pad to cancel ALL oven operations except the clock and timer.
- 10 Temp + and - Pads**
Press these pads to set the cooking temperature you want to use.
- 11 Clock Pad**
Press this pad before setting the clock.
- 12 Hour and Min + and - Pads**
Press these pads to set times up to 9 hours and 59 minutes—for example, the time of day on the clock, the timer, the starting and length of cooking time for timed bake and the starting and length of cleaning time for self-clean.
- 13 Kitchen Timer On/Off Pad**
Press this pad to select the timer feature.

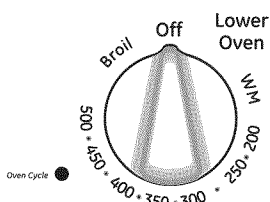
If "F — and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a **function error code**. Press the Clear/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.

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

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

Lower Oven Control Settings on models with a knob

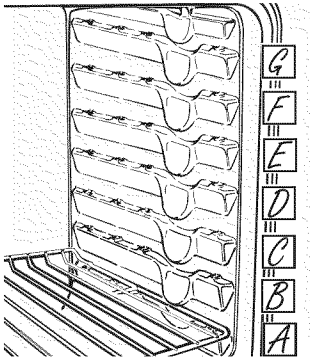
OVEN Knob
Turn this knob to the temperature setting you want.



The Oven Cycle light glows until the oven reaches your selected temperature, then goes off and on with the oven element(s) during cooking.

Using the oven.

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



The number of rack positions may vary by model.

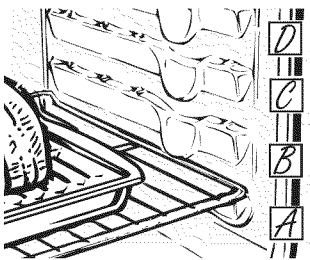
Before you begin...

The racks have stop-locks, 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 to the bump on the rack support.

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

To replace, place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.



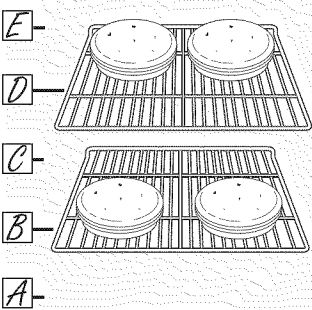
How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 On models with number pads, press them in order to set the desired temperature. On models with **Temp +** and **-** pads, press them to increase or decrease the set desired temperature.
- 3 Press the **Start** pad.
- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Press the **Clear/Off** pad when cooking is complete.

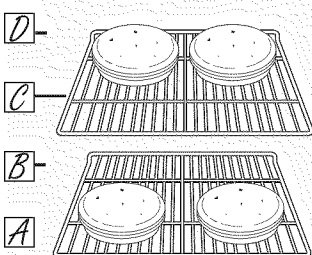
NOTE: On some models, the lower oven is controlled with a knob. To set the oven for baking, turn the knob to the desired setting or temperature. Turn the knob to OFF when baking is complete.

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	C or D
Angel food cake	A or B
Bundt or pound cakes	B or C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	C or D
Casseroles	C or D

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



30" Ovens



27" Ovens

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

To preheat, set the oven at the correct temperature. The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature. This may take approximately 10-15 minutes. For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.

Baking and roasting results will be better if the rack is positioned so that food is centered in the oven cavity as much as possible. Follow package directions on prepackaged and frozen foods for pan placement.

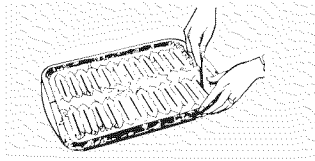
Pans should not touch each other or the walls of the oven. Leave approximately 1-1/2" from the oven walls. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other.

For 27" Ovens: If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack A and two layers on rack C.

For 30" Ovens: If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack B and two layers on rack D.

Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.

Using the oven.



Cut slits in the foil just like the grid.

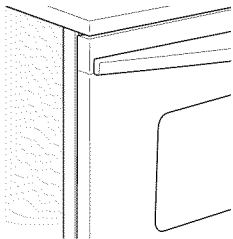
Aluminum Foil

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

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary

and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.



Close the door. Always broil with the door closed.

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

How to Set the Oven for Broiling

Close the door. **Always broil with the door closed.**

- 1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan.
- 2 Follow suggested rack positions in the Broiling Guide.
- 3 Press the **Broil Hi/Lo** pad once for **HI Broil**.

To change to **LO Broil**, press the **Broil Hi/Lo** pad again.

4 Press the **Start** pad.

5 When broiling is finished, press the **Clear/Off** pad.

Broiling Guide

Preheat the broiler for 2 minutes to improve performance.

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

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

Food	Doneness	Type or Thickness	Broil Setting	Rack Position 27"	Rack Position 30"	Comments
Beef	Rare (140°F)	Steaks - 1" thick	Hi	4 (D)	5 (E)	Steaks less than 1" thick are difficult to cook rare. They cook through before browning. To prevent curling of meat, slash fat at 1" intervals.
	Medium (160°F)	Steaks - 3/4" to 1" thick	Hi	4 (D)	5 (E)	
	Well Done (170°F)	Steaks - 3/4" to 1" thick Ground Beef Patties (1/2" to 3/4" thick)	Hi	4 (D)	5 (E)	Space patties evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Chicken		Breast, boneless	Hi	1 (A)	3 (C)	
		Breast, bone-in	Hi	1 (A)	3 (C)	Broil skin-side-down first.
Fish Fillets		1/2" to 1" thick	Hi	3 (C)	4 (D)	Handle and turn very carefully.
			Lo	3 (C)	4 (D)	
Pork Chops	Well Done (170°F)	3/4" thick	Hi	3 (C)	4 (D)	To prevent curling of meat, slash fat at 1" intervals.



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

To Set the Clock

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

- 1 Press the **Clock** pad.
- 2 On models with number pads, press them in order to set the correct time of day.
On models with **Hour** and **Min +** and **-** pads, press them to set the correct time of day.
- 3 Press the **Start** pad.



The timer is a minute timer only. The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

To Set the Timer

- 1 Press the **Kitchen Timer On/Off** pad.
- 2 On models with number pads, press them until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, press 2, 4 and 5 in that order.

On models with **Hour** and **Min +** and **-** pads, press them until the amount of time you want shows in the display. The maximum time you can enter in minutes is 59. Cooking times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes. For example, enter 90 minutes as 1 hour, 30 minutes.

If you make a mistake, press **Kitchen Timer On/Off** and begin again.

- 3 Press the **Start** pad.

After pressing the **Start** pad, **SET** disappears; this tells you the time is counting down, although the display does not change until one minute has passed. Seconds will not be shown in the display until the last minute is counting down.

- 4 When the timer reaches **:00**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **Kitchen Timer On/Off** pad is pressed.

The 6-second tone can be canceled by following the steps in the *Special features* of your oven control section under *Tones at the End of a Timed Cycle*.

To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by pressing the **Kitchen Timer On/Off** pad, then press the number pads (on some models) or the **Hour** and **Min +** or **-** pads (on some models) until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by pressing the **Kitchen Timer On/Off** pad and then pressing the number pads (on some models) or the **Hour** and **Min +** or **-** pads (on some models) to enter the new time you want.

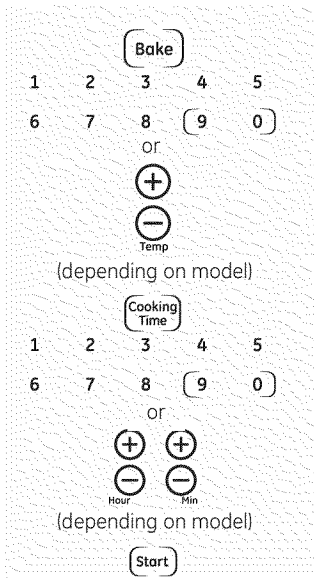
To Cancel the Timer

Press **Kitchen Timer On/Off** pad twice.

Using the timed baking and roasting features. (on some models)

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

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



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 On models with number pads, press them in order to set the desired temperature. On models with **Temp +** and **-** pads, press them to increase or decrease the set desired temperature.
- 3 Press the **Cooking Time** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 On models with number pads, press them until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, press 2, 4 and 5 in that order. On models with **Hour** and **Min +** and **-** pads, press them to enter the desired baking time. The maximum time you can enter in minutes

is 59. Cooking times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes. For example, enter 90 minutes as 1 hour, 30 minutes.

The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

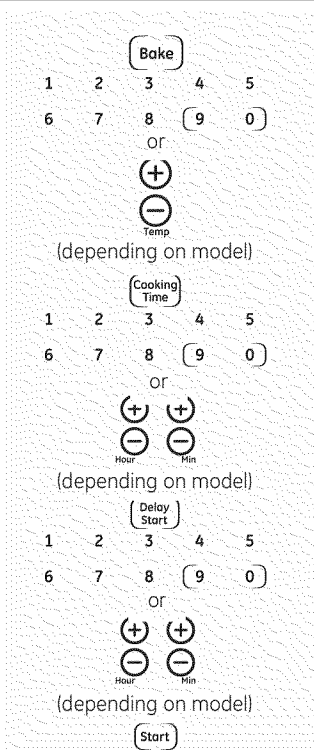
- 5 Press the **Start** pad.

The display shows the oven temperature that you set and the cooking time countdown. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

NOTE: When using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **Cooking Time** pad for that oven.

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

Press the **Clear/Off** pad to clear the display.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 On models with number pads, press them in order to set the desired temperature. On models with **Temp +** and **-** pads, press them to increase or decrease the set desired temperature.
- 3 Press the **Cooking Time** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 On models with number pads, press them until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, press 2, 4 and 5 in that order. On models with **Hour** and **Min +** and **-** pads, press them to enter the desired baking time. The maximum time you can enter in minutes is 59. Cooking times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes. For example, enter 90 minutes as 1 hour, 30 minutes.

The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

- 5 Press the **Delay Start** pad.

- 6 Using the number pads (on some models) or the **Hour** and **Min +** or **-** pads (on some models), enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

- 7 Press the **Start** pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not press the **Start** pad after entering the baking temperature.

If you would like to check the times you have set, press the **Delay Start** pad to check the start time you have set or press the **Cooking Time** pad to check the length of cooking time you have set.

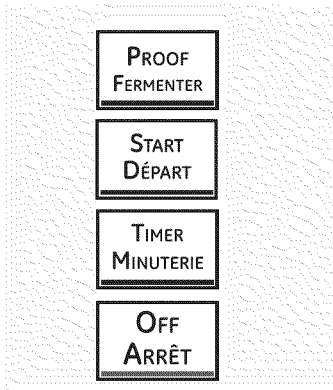
When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time countdown. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

NOTE: When using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **Cooking Time** pad for that oven.

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

Press the **Clear/Off** pad to clear the display.

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



How to Set the Oven for Proofing

- 1 Place the covered dough in the oven on rack B or C.

NOTE: For best results, cover the dough with a cloth or with greased plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off).

- 2 Press the **Proof** pad and **Start** pad..

The display will read **PrF** (proof).

The oven interior light turns on and remains on during proofing.

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

- 3 Set the **Timer** for the minimum proof time.

- 4 When proofing is finished, press the **Off** pad.

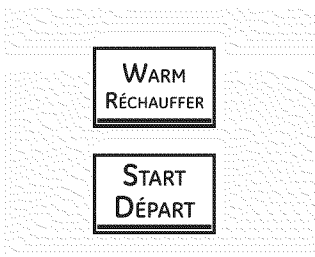
■ To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.

■ Check bread products early to avoid over-proofing.

NOTE:

■ Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the **Warm** feature to keep hot food warm.

■ Proofing will not operate when oven is above 125°F (52°C). "HOT" will show in the display.



How to Set the Oven for Warming

The warm feature keeps cooked foods warm for up to 3 hours after a timed function is finished, or warm can be activated to keep hot, cooked foods warm. This feature is not designed to reheat cold food.

To use this feature, press the **Warm** pad once and then the **Start** pad.

To activate this feature for use after Timed Baking or Roasting, press the **Warm** pad while programming the oven and before pressing **Start**.

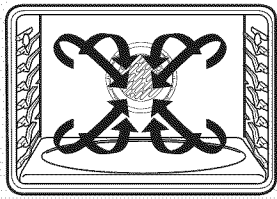
To Crisp Stale Items

- Place food in low-sided dishes or pans.
- For best results, place the food items in a single layer. Do not stack.
- Leave them uncovered.
- Check crispness after 20-30 minutes. Add time as needed.

IMPORTANT NOTES:

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

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



Convection Bake

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

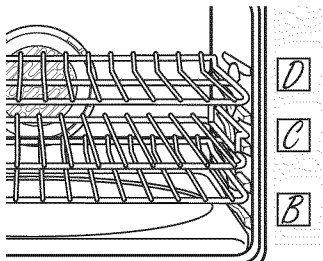
The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

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

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

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. When convection baking with only 1 rack, follow the rack position recommended in the *Using the Oven* section.

- Ideal for evenly browned baked foods cooked on multiple racks.
- Good for large quantities of baked foods.
- Good results with cookies, biscuits, muffins, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread.
- Single Bake Convection: Good results with casseroles.



Multi-rack position - 27"

Multi-Rack Convection Baking

Because heated air is circulated evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results using multiple racks.

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

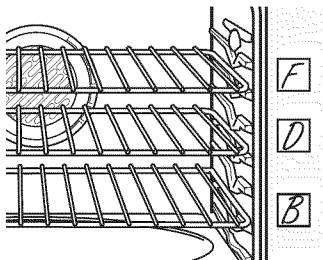
For 27" Ovens: When baking on 3 racks, place one rack in the second (B) position, one in the third (C) position and one in the fourth (D) position.

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

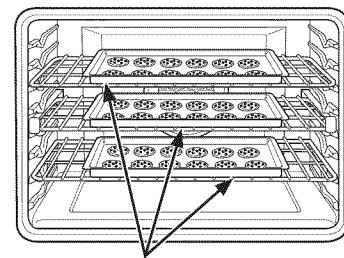
For 30" Ovens: When baking on 3 racks, place one rack in the second (B) position, one in the fourth (D) position and one in the sixth (F) position.

For two-rack baking, place one rack in the second (B) rack position and the other rack in the fourth (D) rack position or place one rack in the first (A) position and the other rack in the (C) position.

For best results when baking multiple racks of cookies, line up the front of the cookie sheets with the front edge of the racks.



Multi-rack position - 30"



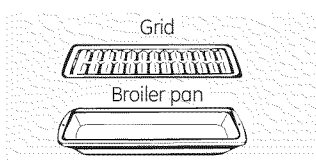
Cookie sheets lined up at the front edge of the oven racks

Adapting Recipes...

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When convection baking, the Auto Recipe™ Conversion feature automatically reduces the set regular baking temperature by the recommended 25°F. See Auto Recipe™ Conversion in the *Special features of your oven control* section.

- Use pan size recommended.
- Some package instructions for frozen casseroles or main dishes have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature on the package.



Convection Roast

- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

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

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

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

Cookware for Convection Cooking

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

Paper and Plastic

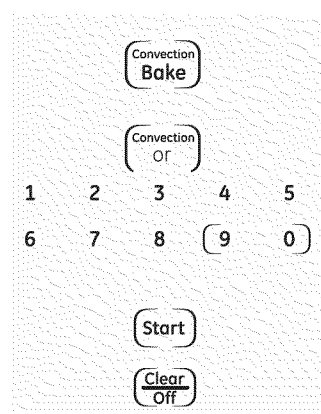
Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F can also be used.

Metal and Glass

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

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

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



How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting

- 1 Press the **Convection Bake** pad or the **Convection Roast** pad.
- 2 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Press the **Start** pad.

To change the oven temperature, press the **Convection Bake** or **Convection Roast** pad and then the number pads to set the new temperature.

When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F, will be displayed. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

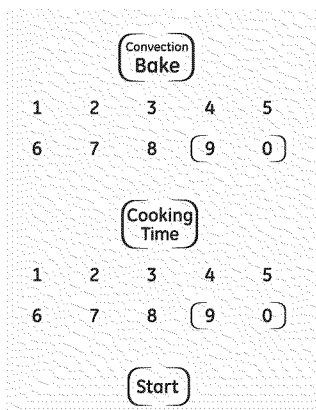
- 4 Press the **Clear/Off** pad when finished.
 - You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.
 - You may hear the oven clicking during baking. This is normal.

Using the timed features for convection cooking.

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

You will hear a fan while cooking with these features. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn 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.



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

1 Press the **Convection Bake** or **Convection Roast** pad.

2 Press the number pads to set the desired oven temperature.

3 Press the **Cooking Time** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

4 Press the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute. The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

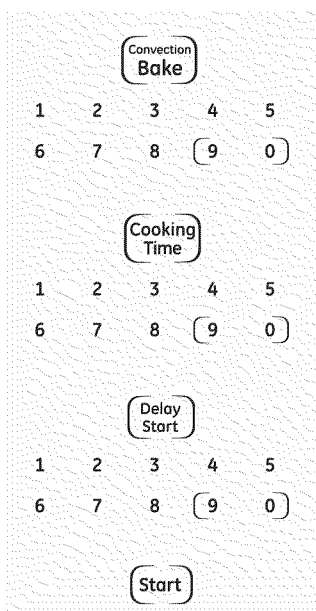
5 Press the **Start** pad.

The display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

NOTE: On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **Cooking Time** pad for that oven.

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

6 Press the **Clear/Off** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

1 Press the **Convection Bake** or **Convection Roast** pad.

2 Press the number pads to set the desired oven temperature.

3 Press the **Cooking Time** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

4 Press the number pads to set the desired cooking time.

5 Press the **Delay Start** pad.

6 Press the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

If you would like to check the times you have set, press the **Delay Start** pad to check the start time you have set, or press the **Cooking Time** pad to check the length of cooking time you have set.

7 Press the **Start** pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking or roasting and do not press the **Start** pad after entering the baking or roasting temperature.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

NOTE: On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **Delay Start** or **Cooking Time** pad for that oven.

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

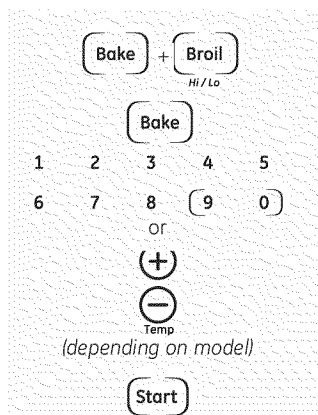
8 Press the **Clear/Off** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

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

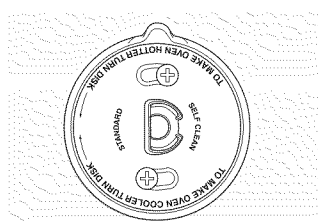
Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

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

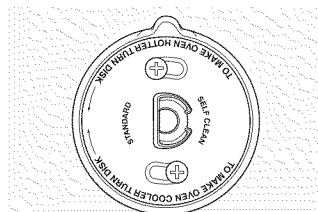


To Adjust the Oven Thermostat (on some models)

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**. Then proceed with steps 2 through 4, using the pads for the upper or lower oven.
- 2 Press the **Bake** pad. A two-digit number shows in the display.
On models with number pads, press **Bake** again to alternate between increasing and decreasing the oven temperature.
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler.
On models with number pads, press them the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, press **1** and **5**.
On models with **Temp +** and **-** pads, press them to increase or decrease the temperature in 1 degree increments.
- 4 When you have made the adjustment, press the **Start** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.



Turn the disk counterclockwise to increase the oven temperature.



Turn the disk clockwise to decrease the oven temperature.

To Adjust the Oven Thermostat (on some models)

Pull the **OVEN** knob off the shaft, look at the back of the knob and note the current setting before making any adjustment. The knob is factory set with the top screw directly under the pointer.

- 1 Pull off the **OVEN** knob.
- 2 Loosen both screws on back of the knob.
- 3 Hold both parts of the knob as shown in the illustration of the back of the **OVEN** knob and turn so the lower screw moves in the desired direction.

You will hear and feel the notches as you turn the knob. Each notch changes temperature about 10° Fahrenheit.

- 4 Tighten the screws.
- 5 Return the **OVEN** knob to the oven.
Re-check oven performance before making any additional adjustments.

The type of margarine will affect baking performance!

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

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

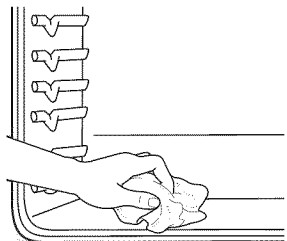
Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affect the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes,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

Using the self-cleaning oven. (on some models)

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

⚠ WARNING!

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



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

Before a Clean Cycle

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

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

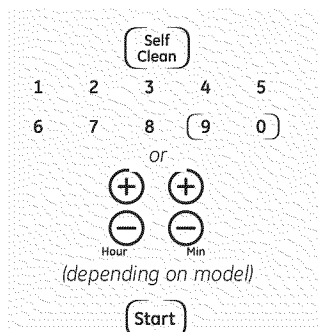
The oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.

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

Make sure the oven light bulb cover (on some models) is in place and the oven light is off.

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

- On models with press pad controls for both ovens, you can set a clean cycle in both ovens at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle.
- On models with press pad controls for both ovens, you can use timed baking in one oven and self-clean the other at the same time.
- On models with a knob, the lower oven does not have the self-clean feature.



How to Set the Oven for Cleaning

- 1 Press the **Self Clean** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.
A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.
- 2 If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads (on some models) or the **Hour** and **Min +** or **-** pads (on some models) and enter the desired clean time.

You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

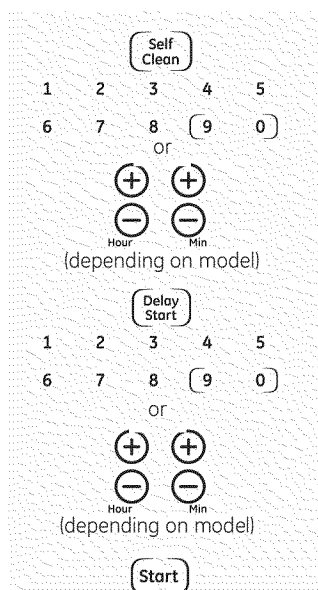
- 3 Press the **Start** pad.

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

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

- The word **LOCK** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, press the **Clear/Off** pad. When the **LOCKED** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

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



How to Delay the Start of Cleaning

- 1** Press the **Self Clean** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.
A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.
- 2** If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads (on some models) or the **Hour** and **Min +** or **-** pads (on some models) and enter the desired clean time.

You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

- 3** Press the **Delay Start** pad.
- 4** Using the number pads (on some models) or the **Hour** and **Min +** or **-** pads (on some models), enter the time of day you want the clean cycle to start.
- 5** Press the **Start** pad.

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

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

NOTE: On models with press pad controls for both ovens, you can set a delay clean in both ovens at the same time. The second oven set will automatically delay the start of cleaning until the end of the first oven's clean cycle.

To recall the start time of the second oven set, press the **Delay Start** pad on the controls for the second oven.

After a Clean Cycle

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

If white spots remain, remove them with a soap-filled scouring pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

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

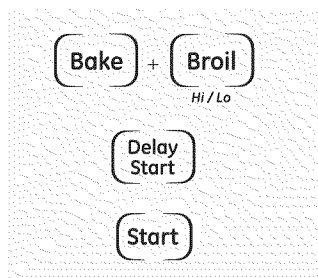
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- If the racks become hard to slide, wipe the rack supports with cooking oil.

Special features of your oven control.

Your new press pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

When the display shows your choice, press the Start pad. The special features will remain in memory after a power failure, except for the Sabbath feature, which will have to be reset.



12-Hour Shut-Off

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

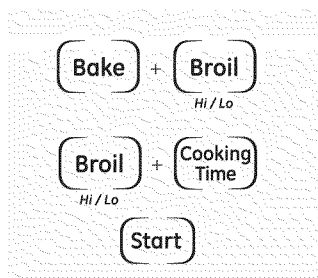
If you wish to turn **OFF** this feature, follow the steps below.

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds until the display shows SF.
- 2 Press the **Delay Start** pad until **no shdn** (no shut-off) appears in the display.

- 3 Press the **Start** pad to lock in the **no shdn** (no shut-off) feature and leave the control set in this special features mode.

NOTE:

- On models with press pad controls for both ovens, this activates this special feature for both ovens.
- On models with oven knob(s), this feature is not available for the lower oven.



Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

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

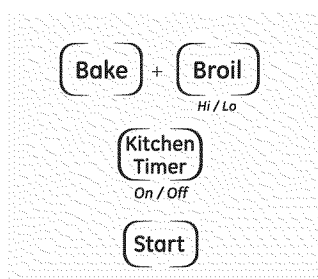
- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads (on double oven models, use the upper oven controls) at the same time for 3 seconds until the display shows SF.
- 2 Press the **Broil Hi/Lo** and **Cooking Time** pads at the same time. The display will show F (Fahrenheit).

- 3 Press the **Broil Hi/Lo** and **Cooking Time** pads again at the same time. The display will show C (Celsius).

- 4 Press the **Start** pad.

NOTE:

- On models with press pad controls for both ovens, the new setting will be displayed for both ovens.
- On models with oven knob(s), this feature is not available for the lower oven.



Tones at the End of a Timed Cycle

At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the **Clear/Off** pad is pressed. This continuous 6-second beep may be canceled.

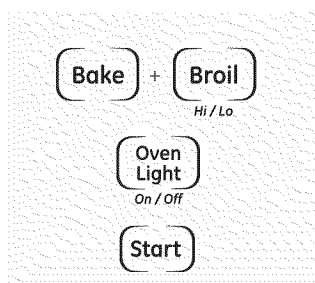
To cancel the 6-second beep:

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds until the display shows SF.
- 2 Press the **Kitchen Timer On/Off** pad. The display shows **CON BEEP** (continuous beep). Press the **Kitchen Timer On/Off** pad again. The display shows **BEEP**. (This cancels the one beep every 6 seconds.)

- 3 Press the **Start** pad.

NOTE:

- On models with press pad controls for both ovens, this cancels the end of cycle tone for both ovens.
- On models with oven knob(s), this feature is not available for the lower oven.



Tone Volume *(on some models)*

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

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads (on double oven models, use the upper oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Oven Light On/Off** pad. The display will show **2 BEEP**. This is the middle volume level.

Press the **Oven Light On/Off** pad again. The display will show **3 BEEP**. This is the loudest volume level.

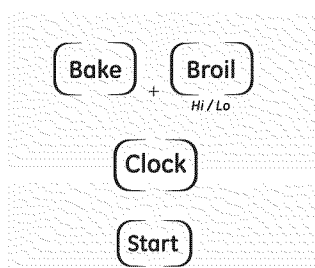
Press the **Oven Light On/Off** pad again. The display will show **1 BEEP**. This is the quietest volume level.

For each time the level is changed, a tone will sound to provide an indication of the volume level.

- 3 Choose the desired sound level (**1 BEEP, 2 BEEP, 3 BEEP**).
- 4 Press the **Start** pad to activate the desired level shown.

NOTE:

- On double oven models, this activates this special feature for both ovens.
- On models with oven knob(s), this feature is not available for the lower oven.



12-Hour, 24-Hour or Clock Black-Out

Your control is set to use a 12-hour clock.

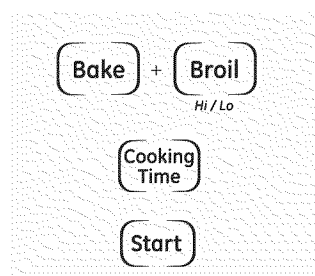
If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads (on double oven models, use the upper oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Clock** pad once. The display will show **12 hr**. If this is the choice you want, press the **Start** pad.

Press the **Clock** pad again to change to the 24-hour military time clock. The display will show **24 hr**. If this is the choice you want, press the **Start** pad.

Press the **Clock** pad again to black out the clock display. The display will show **OFF**. If this is the choice you want, press the **Start** pad.

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



Cook and Hold

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

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

To activate this feature for use after Timed Baking or Roasting, follow the steps below.

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads (on double oven models, use the upper oven controls) at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**. Then proceed with steps 2 through 3, using the pads for the upper or lower oven.

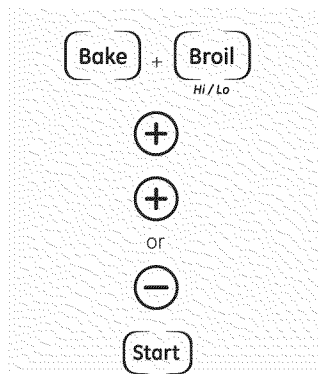
- 2 Press the **Cooking Time** pad. The display will show **Hld OFF**.

Press the **Cooking Time** pad again to activate the feature. The display will show **Hld ON**.

- 3 Press the **Start** pad to activate the cook and hold feature and leave the control set in this special features mode.

NOTE: On models with oven knob(s), this feature is not available for the lower oven.

Special features of your oven control.

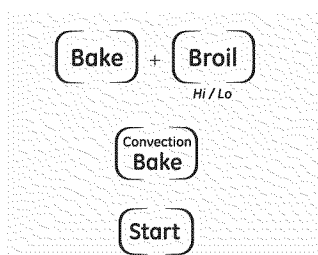


Changing the Speed of the + or - Pads (on some models)

As you use the + or - pads when setting a time or temperature, you may notice the display changes slowly. This special feature allows you to change the speed. To set the speed you prefer, follow the steps below.

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.
- 2 Press any + pad. The display will show you a set speed between 1 and 5.

- 3 Press any + pad to increase the speed up to the number 5.
Press any - pad to decrease the speed down to the number 1.
- 4 Press Start to activate the setting and leave the control set in this special features mode.



Auto Recipe™ Conversion (on some models)

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

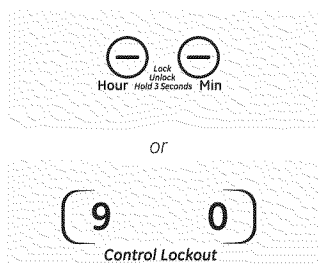
This feature is activated so the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the **Start** pad, the display will show **CON** and the converted temperature of 325°F.

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

To deactivate the feature:

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Convection Bake** pad. The display will show **CON ON**. Press the **Convection Bake** pad again. The display will show **CON OFF**.
- 3 Press the **Start** pad.

To reactivate the feature, repeat steps 1–3 above but press the **Start** pad when **CON ON** is in the display.



(depending on model)

Control Lockout

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

NOTE: On double ovens with press pad controls for both ovens, this activates this feature for both ovens.

To lock/unlock the controls:

- 1 Press the **Hour** and **Min** - pads or the **9** and **0** pads (depending on model) at the same time for 3 seconds until the display shows **LOC ON**.
- 2 To unlock the control, press the **Hour** and **Min** - pads or the **9** and **0** pads (depending on model) at the same time for 3 seconds until the display shows **LOC OFF**.

When this feature is on and the press pads are pressed, the control will beep and the display will show **LOC ON**.

- The control lockout mode affects all press pads. No press pads will work when this feature is activated.
- On models with oven knob(s), this feature is not available for the lower oven.
- This adjustment will be retained in memory after a power failure.

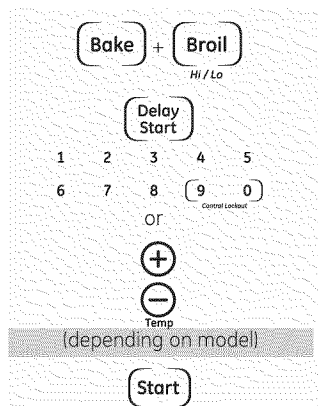
Using the Sabbath Feature.

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

GEAppliances.com

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

NOTE: The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.



When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset\subset$ the oven is baking/roasting.

How to Set Sabbath Feature for Regular Baking/Roasting

NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular baking (non-Sabbath) before entering Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1 Press and hold **both** the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, at the same time, until the display shows **SF**.

NOTE: If **bake** or **broil** appears in the display, the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads were not pressed at the same time. Press the **Clear/Off** pad and begin again.

2 Tap the **Delay Start** pad until **SAB bAtH** appears in the display.

3 Press the **Start** pad and \supset will appear in the display.

4 Press the **Bake** pad. No signal will be given.

5 On models with number pads, press them in order to set the desired temperature.

On models with **Temp +** and **-** pads, the preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the **Temp +** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. (The **Temp +** or **-** pad should be tapped for each temperature change; pressing and holding these pads will not allow accurate temperature setting.) The temperature can be set between 170° and 550°.

No signal or temperature will be given.

6 Press the **Start** pad.

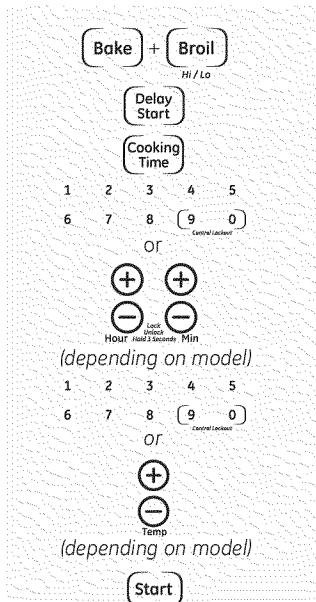
7 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset\subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset\subset$ does not appear in the display, start again at step 4.

To adjust the oven temperature, press the **Bake** pad and enter the new temperature using the number pads (on some models) or tap the **Temp +** or **-** pads (on some models) to increase or decrease the temperature in 5° increments. (The **Temp +** or **-** pad should be tapped for each temperature change; pressing and holding these pads will not allow accurate temperature setting.)

Press the **Start** pad.

NOTE: The **Clear/Off** and **Cooking Time** pads are active during the Sabbath feature.

Using the Sabbath Feature.



When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset \subset$ the oven is baking/roasting.

How to Set Sabbath Feature for Timed Baking/Roasting – Immediate Start and Automatic Stop

NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular (non-Sabbath) Immediate Start and Automatic Stop before entering the Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press and hold both the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
NOTE: If **bake** or **broil** appears in the display, the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads were not pressed at the same time. Press the **Clear/Off** pad and begin again.
- 2 Tap the **Delay Start** pad until **SAb bAtH** appears in the display.
- 3 Press the **Start** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Press the **Cooking Time** pad.
- 5 On models with number pads, press them to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes.
On models with **Hour** and **Min +/–** pads, press them to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes.
The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Press the **Start** pad.
- 7 Press the **Bake** pad. No signal will be given.

- 8 On models with number pads, press them in order to set the desired temperature.

On models with **Temp +** and **–** pads, the preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the **Temp +** or **–** pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. (The **Temp +** or **–** pad should be tapped for each temperature change; pressing and holding these pads will not allow accurate temperature setting.) The temperature can be set between 170° and 550°.

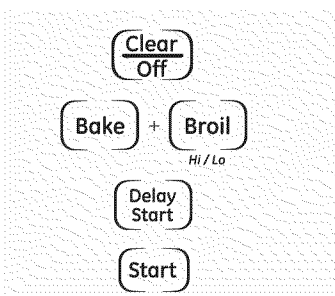
No signal or temperature will be given.

- 9 Press the **Start** pad.
- 10 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ does not appear in the display, start again at step 7.

To adjust the oven temperature, press the **Bake** pad and enter the new temperature using the number pads (on some models) or tap the **Temp +** or **–** pads (on some models) to increase or decrease the temperature in 5° increments. (The **Temp +** or **–** pad should be tapped for each temperature change; pressing and holding these pads will not allow accurate temperature setting.)

Press the **Start** pad.

When cooking is finished, the display will change from $\supset \subset$ to \supset and **0:00** will appear, indicating that the oven has turned OFF but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.



How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Press the **Clear/Off** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \supset is in the display.
- 3 Press and hold both the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, at the same time, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **Delay Start** pad until **12 shdn** or **no shdn** appears in the display. **12 shdn** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. **no shdn** indicates that the oven will not automatically turn off.
- 5 Press the **Start** pad.

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath mode, the oven will automatically turn off and the oven control must be reset.

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

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

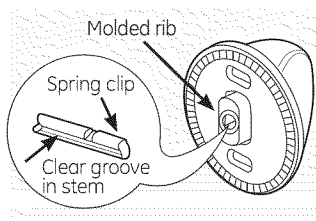
To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

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

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. A 50/50 solution of vinegar and hot water works well.



Control Knob (on some models)

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the inside of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs in the **OFF** position to ensure proper placement.

Lift-Off Oven Door

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

Do not lift the door by the handle.

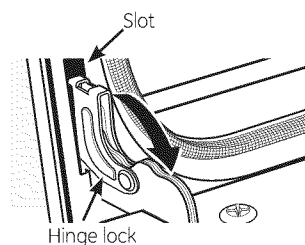
To remove the door:

- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close door to the door removal position, which is halfway between the broil stop position and fully closed.

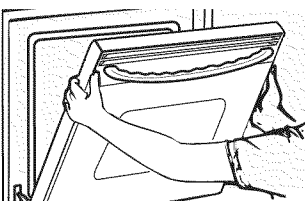
Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

To replace the door:

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

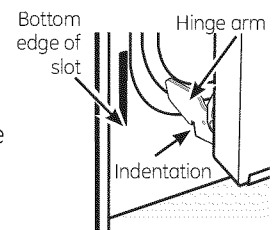


Pull hinge locks down to unlock

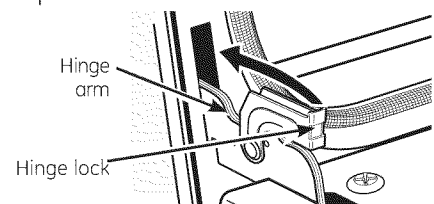


Removal position

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



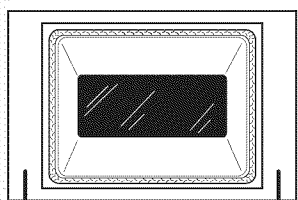
- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.



Push hinge locks up to lock

- 5 Close the oven door.

Care and cleaning of the oven.



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

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

Door (on self-clean ovens)

To clean the inside of the door:

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

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.

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

Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

Door (on models with a knob for the lower oven)

To clean the inside of the door:

- Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring pads may also be used.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.

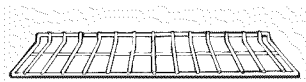
- Clean the inside of the oven window with a mild non-scratching cleaner and a damp cloth.

To clean the outside of the door:

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

clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.

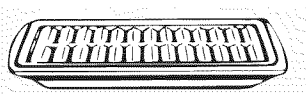
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.



Oven Racks

Clean the oven racks with an abrasive cleanser or soap-filled scouring pad. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth.

NOTE: The oven racks may be cleaned in the self-cleaning oven. However, the racks will darken in color, lose their luster and become hard to slide if cleaned during the self-cleaning cycle. You can wipe the rack supports with cooking oil after self-cleaning to make the racks slide more easily.



After broiling, remove the broiler pan from the oven.

Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the oven.

Broiler Pan & Grid

Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning oven.

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.

Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

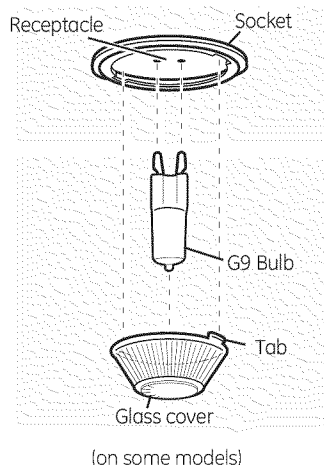
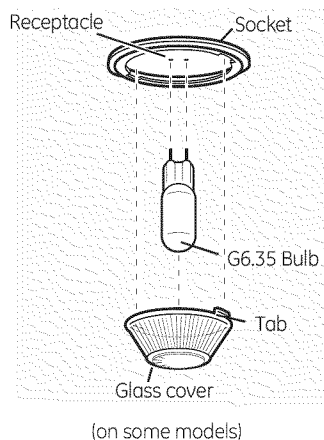
Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

⚠ 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.



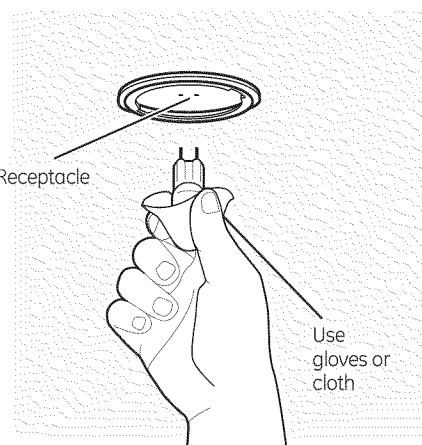
Oven Light Replacement

To remove:

- 1 Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To replace:

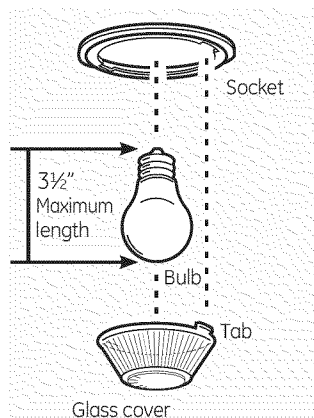
- 1 Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Your model will have one of the two types shown on the left. To determine the correct replacement bulb, check the bulb terminals. Bulbs with 2 straight pin terminals are G6.35 bulbs. Bulbs with 2 looped terminals are G9 bulbs. (Do not interchange.) Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts).
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.
- 3 Push the bulb straight into the receptacle all the way.



- 4 Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

- 5 Reconnect electrical power to the oven.



Oven Light Bulb (on some models)

To remove:

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

To replace:

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

NOTE:

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

Care and cleaning of the oven.

Non-Self-Clean Oven Interior *(on some models)*

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven—top, bottom, sides, back and inside of the door—will stay new-looking for years.

Let the oven cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the oven.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring pads may also be used.

Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight.

The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.

■ *Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.*

■ *Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.*

■ *Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.*

Painted Surfaces

Clean with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleansing powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

Glass Surfaces

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.

Do not allow the water or cleaner to run down inside the oven door while cleaning.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

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

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

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

National Parts Center
1.800.626.2002

GEAppliances.com

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Bake pad and desired temperature or the Self Clean pad and desired clean time.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you press the Broil Hi/Lo pad.
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Broiling Guide</i>.
	Food being cooked in a hot pan.	<ul style="list-style-type: none"> Use the broiling pan and grid that came with your oven. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> Use the broiling pan and grid that came with your oven.
	Aluminum foil used on the the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 10 minutes. Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock, timer and control lockout</i> section.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> Tighten or replace the bulb.
	Pad operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> Call for service.

Before you call for service...

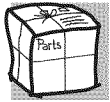


Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Oven will not work	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>Oven controls improperly set.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker. See the <i>Using the oven</i> section.
Oven will not self-clean	<p>The oven temperature is too high to set a self-clean operation.</p> <p>Oven controls improperly set.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool and reset the controls. See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Clear/Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	<p>Oven controls improperly set.</p> <p>Oven was heavily soiled.</p>	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section. Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"LOCK DOOR" flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> Close the oven door.
LOCKED light is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Clear/Off pad. Allow the oven to cool.

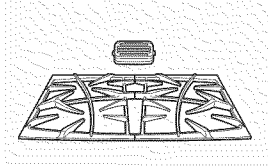
Problem	Possible Causes	What To Do
"F— and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Clear/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Special features of your oven control</i> section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> The Bake and Broil Hi/Lo pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Clear/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> This is temporary.
Fan noise	A cooling fan may automatically turn on.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours in 30" models and up to 2 hours in 27" models after the oven is turned off.

Accessories.

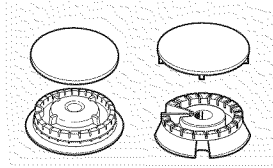


Looking For Something More? (Not all accessories are available for all models.)

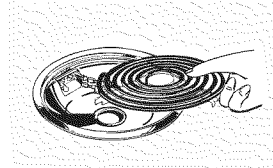
You can find these accessories and many more at GEAppliances.com (U.S.) or www.GEAppliances.ca (Canada), or call **800.626.2002** (U.S.) or **800.661.1616** (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.



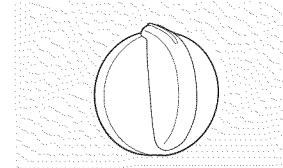
Grates



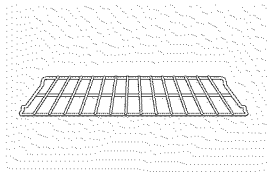
Surface Burner Heads and Caps



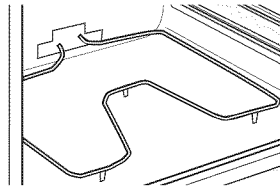
Surface Elements and Drip Pans



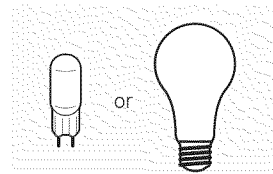
Knobs



Oven Racks



Oven Elements



Light Bulbs

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



Ceramic Cooktop Cleaning Kit: Includes cleaner, scraper and pad

WX10X117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes

WX10X305



Stainless Steel Appliance Polish Wipes

WX10X10001



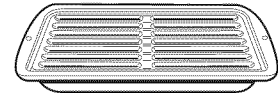
Stainless Steel Appliance Cleaner

PM10X311

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

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

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



Limited Time Offer! Free Shipping!

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

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

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

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

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

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



Broiler Pan Order Form

Quantity _____ Part Number _____

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

First Name _____ Last Name _____

Address _____

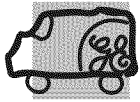
City _____ State _____ Zip Code _____

Phone _____ E-Mail _____

Check _____ Money Order _____

Call 800.626.2002 in the U.S. or 800.661.1616 in Canada for current pricing. All credit card orders must be called in.

GE Built-In Electric Oven Warranty.



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

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

For The Period Of: **GE Will Replace:**

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship.

During this **limited one-year warranty**, GE will also provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

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

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

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

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

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

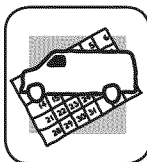
Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

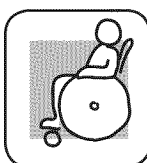
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



Schedule Service

GEAppliances.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



Real Life Design Studio

GEAppliances.com

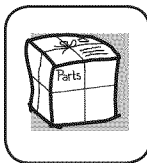
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties

GEAppliances.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories

GEAppliances.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

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



Contact Us

GEAppliances.com

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

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance

GEAppliances.com

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



Horno de pared eléctrico empotrado

Instrucciones de seguridad 2-4

Instrucciones de operación

Asado y horneado cronometrado 10

Bloqueo de controles 20

Calentamiento 11

Controles 5, 6

Convección 12-14

Funciones especiales 18-20

Horno 7, 8

Horno autolimpiante 16, 17

Leudado 11

Modo Sabbath 21, 22

Reloj y temporizador 9

Termostato 15

Calentamiento 11

Cuidados y limpieza

Asadera y rejilla 24

Bombilla 25

Cinta de empaque 23

Interior del horno 26

Panel de control 23

Papel aluminio 8

Parrillas 24

Perilla 23

Puerta del horno de levantar 23, 24

Superficies de acero inoxidable 26

Superficies de vidrio 26

Superficies pintadas 26

Consejos para resolución de problemas 27-29

Accesorios 30

Soporte al consumidor

Garantía 31

Soporte al consumidor 32

Escriba los números de modelo y serie aquí:

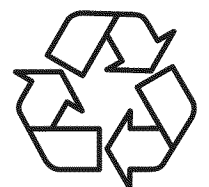
Nº de modelo _____

Nº de serie _____

Los puede encontrar en una etiqueta en la moldura lateral o en la parte delantera del horno (inferior) detrás de la puerta del horno.

Manual del propietario

- JKP30-Horno simple de pared de 27"
- JTP30-Horno simple de pared de 30"
- JTP31-Horno simple de pared de 30"
- JKP70-Horno de pared de convección simple de 27"
- JTP70-Horno de pared de convección simple de 30"
- JKP35-Horno doble de pared de 27"
- JTP35-Horno doble de pared de 30"
- JKP55-Horno doble de pared de 27"
- JTP55-Horno doble de pared de 30"
- JKP75-Horno de pared de convección doble de 27"
- JTP75-Horno de pared de convección doble de 30"



Impreso en papel reciclado

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede ocurrir un incendio, una explosión o un cortocircuito que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ ¡ADVERTENCIA! AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de tóxicos y agua potable segura de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige al gobernador de California publicar una lista de las sustancias conocidas en el estado que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños, y exige a las empresas que alerten a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza emite una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. Puede minimizarse la exposición permitiendo la ventilación con una ventana abierta o utilizando un ventilador.

⚠ ¡ADVERTENCIA! PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Use este electrodoméstico sólo con la finalidad para el cual fue fabricado, según se describe en el Manual del Usuario.
- Asegúrese de que un instalador calificado instale y conecte el electrodoméstico de forma correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte del horno, a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro trabajo de reparación se deberá transferir a un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desconecte el cable de corriente del panel del disyuntor, retirando el fusible o apagando el interruptor.
- No deje a los niños solos – no deberá dejar a los niños solos ni perderlos de vista en un área donde un electrodoméstico esté en uso. Nunca se les debe permitir trepar, sentarse o pararse sobre cualquier parte del electrodoméstico.
- **PRECAUCIÓN:** No guarde artículos que sean de interés para los niños sobre un horno, ya que pueden sufrir lesiones graves si intentan trepar sobre el horno para llegar a dichos artículos.
- Use sólo manijas de cacerolas secas – las manijas de cacerolas húmedas sobre las superficies calientes pueden producir quemaduras como consecuencia del vapor. Evite que las manijas de las cacerolas tomen contacto con elementos para calentar que estén calientes. No use una toalla ni telas gruesas en lugar de ganchos para colgar cacerolas.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- No toque los elementos para calendar ni la superficie interior del horno. Estas superficies podrán estar lo suficientemente calientes como para producir quemaduras, incluso aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables tengan contacto con cualquier parte del área interior; espere el tiempo necesario hasta que se enfríe. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente para producir quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no estén abiertos. Se podrá acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio puede atrapar el calor o derretirse, lo cual puede dañar el producto y provocar riesgo de descarga eléctrica o un incendio.
- Evite que se produzcan rayones o golpes sobre las puertas de vidrio o los paneles de control. Hacer esto podrá producir roturas de vidrios. No cocine sobre un producto con vidrios rotos. Se podrán producir descargas eléctricas, incendios o cortes.
- Cocine carne vacuna y de ave completamente – la carne vacuna hasta que la temperatura interior sea por lo menos de 71° C (160° F) y la carne de ave hasta que la temperatura interior sea por lo menos de 82° C (180° F). La cocción hasta estas temperaturas normalmente evita cualquier enfermedad generada por la carne.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ¡ADVERTENCIA! MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DEL HORNO

- No guarde ni use materiales inflamables en o cerca de un horno, incluyendo papel, plástico, mangos de cacerolas, ropa, papel de pared, cortinas, ni gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas sueltas o colgando mientras usa el electrodoméstico. Estas prendas se pueden prender fuego si toman contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que se acumule grasa ni materiales inflamables en o cerca del espacio. La grasa dentro del horno o cerca del mismo se puede prender fuego.

⚠ ¡ADVERTENCIA! EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES O LA PROPAGACIÓN DEL MISMO:

- No use agua sobre incendios generados con grasa. Nunca tome una cacerola con llamas.
- Si se incendia el horno durante una cocción, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un matafuego de químicos secos o de espuma multipropósito.
- Si se produce el incendio del horno durante la limpieza automática, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco a la temperatura de la limpieza automática podrá provocar la propagación de las llamas en el horno. Si no se sigue esta instrucción se podrán producir quemaduras graves.

⚠ ¡ADVERTENCIA! INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que se escapa puede ocasionar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga la ventilación del horno desobstruida.
- Evite que se produzca la acumulación de grasa en el horno. La grasa del horno se puede prender fuego.
- Coloque los estantes del horno en una ubicación deseada mientras el mismo se enfría. Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la manija de la cacerola tome contacto con el elemento caliente para calentar del horno.
- Al usar bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Deslizar los estantes comunes hasta sus topes o el estante extensible hasta su posición máxima de abertura es conveniente al levantar comidas pesadas. También previene quemaduras debido al contacto con superficies calientes del horno o las paredes del mismo.
- No deje artículos tales como papel, utensilios de cocina o comida en el horno cuando no estén en uso. Los artículos guardados en un horno se pueden prender fuego.
- No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio puede atrapar el calor o derretirse, lo cual puede dañar el producto y provocar riesgo de descarga eléctrica o un incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

⚠ ¡ADVERTENCIA

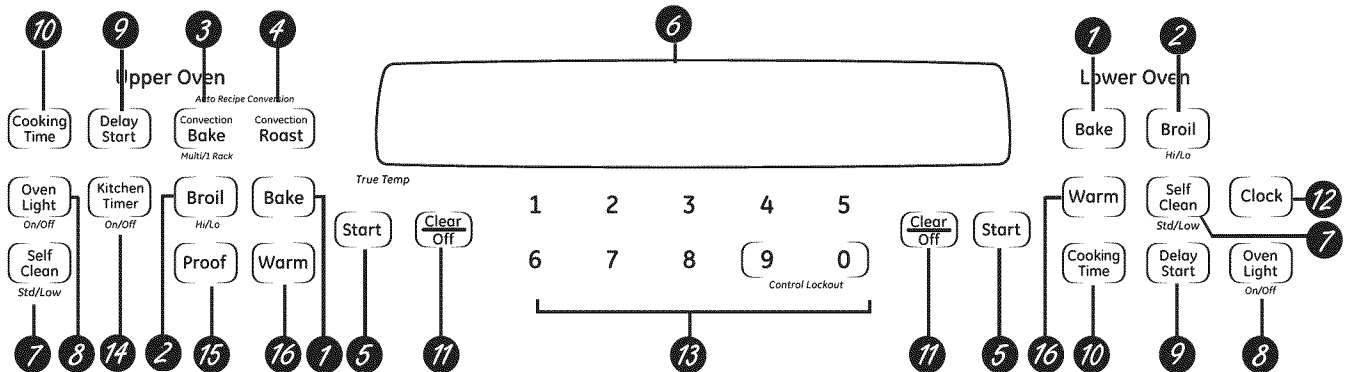
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO (Algunos modelos)

La función de limpieza automática hace funcionar al horno a temperaturas lo suficientemente altas como para quemar restos de comida en el horno. Para un funcionamiento seguro, siga estas instrucciones.

- Antes de realizar la limpieza automática del horno, retire los estantes de color plateado brillante (en algunos modelos) del horno, la sonda, cualquier papel de aluminio, y cualquier cacerola para asar, y otros utensilios. Sólo se podrán dejar en el horno los estantes recubiertos de porcelana.
- Antes de poner en funcionamiento el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y los restos de comida que haya dentro del horno. Una cantidad excesiva de grasa se podrá prender fuego, ocasionando daños en su hogar como consecuencia del humo.
- Si se produce un funcionamiento incorrecto del modo de limpieza automática, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite su reparación a un técnico calificado.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se deberá tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar ningún limpiador ni capa protectora para horno de venta comercial en o alrededor de cualquier parte del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con los de su modelo.



Se muestra el control del horno doble.

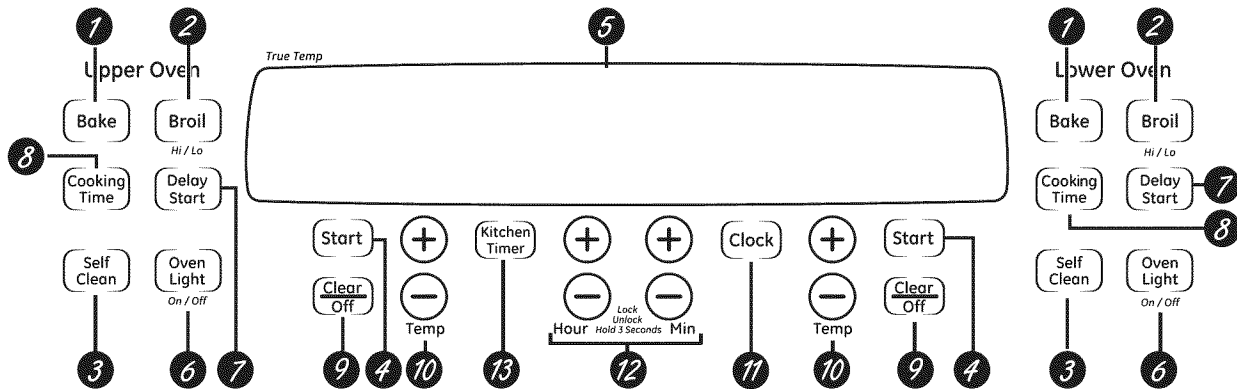
Control del horno, características y configuraciones del reloj (Clock) y del temporizador (Timer)



- 1** Botón Bake (Horneado)
Presione para seleccionar la función horneado.
 - 2** Botón Broil Hi/Lo (Asar a la Parrilla Alto/Bajo)
Presione para seleccionar la función asar a la parrilla.
 - 3** Botón Convection Bake (Horneado por convección)
Presiónelo para seleccionar el horneado con la función de convección.
 - 4** Botón Convection Roast (Asado por convección)
Presiónelo para seleccionar el asado con la función de convección.
 - 5** Botón Start (Inicio)
Debe presionarse para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.
 - 6** Pantalla
Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de horneado, de asar a la parrilla o de autolimpieza y las horas establecidas para el temporizador o las operaciones automáticas del horno.
- Si una "F- y un número o letra" parpadean en la pantalla y las señales de control del horno, esto indica un código de error de la función.** Presione el botón Clear/Off. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación. Si el código de error de la función se repite, desconecte el cable de corriente del horno y comuníquese con el servicio de mantenimiento.
- Si su horno fue configurado para una operación cronometrada del horno y se presentó una interrupción en el fluido eléctrico,** el reloj y todas las funciones programadas deben restablecerse. La hora del día (puede ser incorrecta) parpadeará en la pantalla cuando se haya presentado una interrupción en el fluido eléctrico.
- 7** Botón Self Clean (Limpieza automática)
Presione para seleccionar la función de autolimpieza. Consulte la sección Uso del horno autolimpieza.
 - 8** Botón Oven Light On/Off (Luz del horno encender/apagar)
Presione para encender o apagar la luz del horno.
 - 9** Botón Delay Start (Inicio postergado)
Utilice junto con los botones Cooking Time o Self Clean para configurar el horno para que inicie y se detenga automáticamente en el momento que usted programe.
 - 10** Botón Cooking Time (Tiempo de cocción)
Presione y luego presione los botones numéricos para establecer la cantidad de tiempo que desea cocinar sus alimentos. El horno se apagará automáticamente cuando se haya agotado el tiempo de cocción, a menos que se haya configurado la función "Cook and Hold" (Cocinar y mantener).
 - 11** Botón Clear/Off
Presione para cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
 - 12** Botón Clock (Reloj)
Presione antes de configurar el reloj.
 - 13** Botones numéricos
Utilice para configurar cualquier función que necesite números como la hora del día en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la temperatura interna de la comida, la hora de inicio y la duración de la operación para el horneado cronometrado y la autolimpieza.
 - 14** Botón Kitchen Timer On/Off (Temporizador de cocina encender/apagar)
Presione para seleccionar la característica del temporizador.
 - 15** Botón Proof (Leudado)
Presiónelo para seleccionar un ambiente tibio útil para levar los productos con levadura.
 - 16** Botón Warm (Calentamiento)
Presiónelo para mantener los alimentos cocidos calientes.

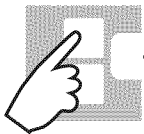
Uso de los controles del horno. (en algunos modelos)

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con los de su modelo.



Se muestra el control del horno doble.

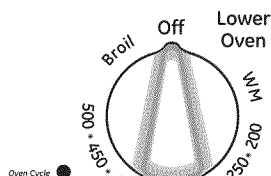
Control del horno, características y configuraciones del reloj (Clock) y del temporizador (Timer)



- 1** Botón Bake (Horneado)
Presione para seleccionar la función horneado.
- 2** Botón Broil Hi/Lo (Asar a la Parrilla Alto/Bajo)
Presione para seleccionar la función asar a la parrilla.
- 3** Botón Self Clean (Limpieza automática)
Presione para seleccionar la función de autolimpieza. Consulte la sección Uso del horno autolimpieza.
- 4** Botón Start (Inicio)
Debe presionarse para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.
- 5** Pantalla
Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de horneado, de asar a la parrilla o de autolimpieza y las horas establecidas para el temporizador o las operaciones automáticas del horno.
Si una "F-" y un número o letra parpadean en la pantalla y las señales de control del horno, esto indica un código de error de la función. Presione el botón Clear/Off. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación. Si el código de error de la función se repite, desconecte el cable de corriente del horno y comuníquese con el servicio de mantenimiento.
Si su horno fue configurado para una operación cronometrada del horno y se presentó una interrupción en el fluido eléctrico, el reloj y todas las funciones programadas deben restablecerse.
La hora del día (puede ser incorrecta) parpadeará en la pantalla cuando se haya presentado una interrupción en el fluido eléctrico.
- 6** Botón Oven Light On/Off (Luz del horno encender/apagarle/ horno).
- 7** Botón Delay Start (Inicio postergado)
Utilice junto con los botones Cooking Time o Self Clean para configurar el horno para que inicie y se detenga automáticamente en el momento que usted programe.
- 8** Botón Cooking Time (Tiempo de cocción)
Presione este botón y luego presione los botones + y - de Hour (Hora) y Min (Min.) para ajustar la cantidad de tiempo que desea cocinar su comida. El horno se apagará automáticamente cuando se haya agotado el tiempo de cocción, a menos que se haya configurado la función "Cook and Hold" (Cocinar y mantener).
- 9** Botón Clear/Off
Presione para cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
- 10** Botones + y - de Temp (Temp.)
Presione estos botones para ajustar la temperatura de cocción que desea usar.
- 11** Botón Clock (Reloj)
Presione antes de configurar el reloj.
- 12** Botones + y - de Hour (Hora) y Min (Min.)
Presione estos botones para ajustar tiempos de hasta 9 horas y 59 minutos; por ejemplo, la hora del día en el reloj, el temporizador, el comienzo y la duración del tiempo de cocción para el horneado cronometrado, y el comienzo y la duración del tiempo de limpieza para la limpieza automática.
- 13** Botón Kitchen Timer On/Off (Temporizador de cocina encender/apagar)
Presione para seleccionar la característica del temporizador.

Configuraciones de control del horno inferior en los modelos con perilla

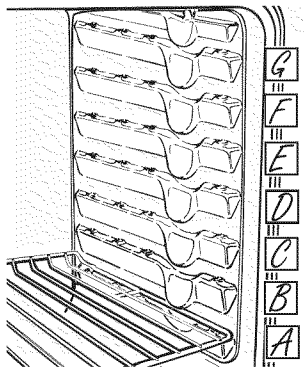
Perilla OVEN (Horno)
Gire esta perilla hasta la configuración de temperatura que desee.



La luz Oven Cycle (Ciclo del Horno) permanece encendida hasta que el horno alcanza la temperatura seleccionada, y luego se apaga y enciende con el (los) elemento(s) del horno durante la cocción.

Uso del horno.

Para prevenir posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.



La cantidad de posiciones de la bandeja puede variar en relación al modelo.

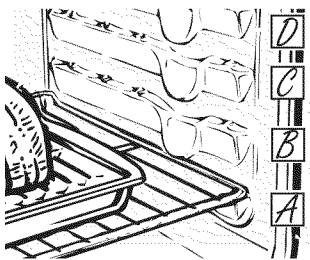
Antes de comenzar...

Las parrillas tienen cierres de tope, de forma tal que cuando se encuentren colocados correctamente en los soportes, se detendrán antes de salir completamente y no se inclinarán.

Cuando se encuentre colocando o quitando utensilios de cocina, tire de la parrilla hacia afuera hasta la protuberancia en el apoyo de la parrilla.

Para quitar una parrilla, tírela hacia usted, incline el frente hacia arriba y tire la parrilla hacia afuera.

Para reemplazar, coloque el extremo de la parrilla (topes de cierre) en el apoyo, incline el frente y empuje de la parrilla hacia adentro.



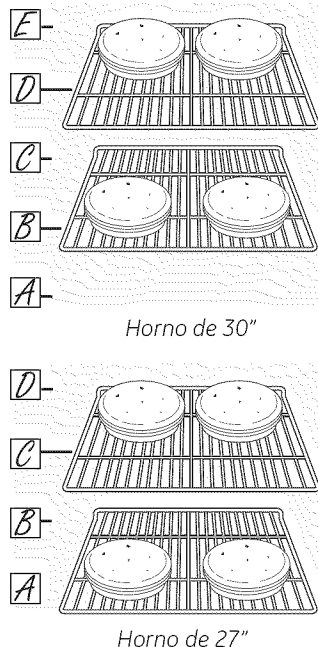
Cómo configurar el horno para hornear o asar

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 En los modelos con botones numéricos, apriételos para ajustar la temperatura deseada.
En los modelos con botones + y - de **Temp (Temp.)**, apriételos para aumentar o disminuir la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **Start**.
- 4 Revise los alimentos para el punto de cocción al mínimo tiempo en la receta. Cocine durante más tiempo si es necesario.
- 5 Presione el botón **Clear/Off** cuando esté completa la cocción.

NOTA: En algunos modelos, el horno inferior se controla con perilla. Para ajustar el horno para el horneado, gire la perilla a la configuración de temperatura deseada. Gire la perilla a la posición **OFF** (Apagado) cuando se haya completado el horneado

Tipo de comida	Posición de la parrilla
Pasteles congelado (sobre una bandeja para hornear)	C o D
Torta ligera (angel cake)	A o B
Tarta de libra o Bundt	B o C
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, pasteles individuales en capa, bizcochos, pasteles	C o D
Guiso	C o D

NOTA: Es posible que se encienda automáticamente un ventilador de enfriamiento para refrigerar las partes internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar andando incluso después de apagar el horno.



Pre calentamiento y Ubicación de la Cacerola

Pre caliente el horno si la receta así lo indica. El pre calentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee tortas, dulces, pastelitos y panes.

Para pre calentar, configure el horno a la temperatura correcta. El control pitará cuando el horno esté pre calentado y la pantalla mostrará su temperatura configurada. Esto puede tomar aproximadamente 10-15 minutos. En el caso de hornos sin una luz o un sonido indicador de pre calentamiento, pre caliente durante 10 minutos.

Los resultados al hornear y asar serán mejores si el estante es colocado de modo que la comida esté centrada en la cavidad del horno tanto como sea posible. Siga las instrucciones del paquete al ubicar comidas previamente envasadas y congeladas en cacerolas.

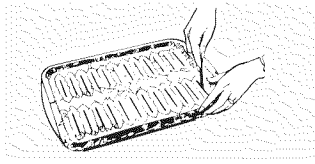
Las cacerolas no se deben tocar entre sí ni tocar las paredes del horno. Deje aproximadamente 4 cm (1 ½ pulgada) entre las cacerolas y coloque las mismas a 4 cm (1 ½ pulgada) de las paredes del horno. Si es necesario usar dos estantes, escalone las cacerolas de modo que una no esté directamente sobre la otra.

Hornos de 27": Si hornea cuatro capas de pastel al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla A y dos capas en la parrilla C.

Hornos de 30": Si hornea cuatro capas de pastel al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla B y dos capas en la parrilla D.

Ubique las cacerolas en la parrilla de tal forma que una no esté colocada directamente sobre la otra.

Uso del horno.



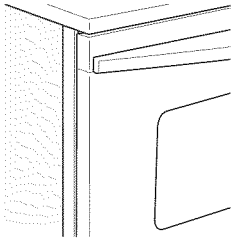
Realice cortes en el papel de aluminio con la forma de la rejilla.

Papel aluminio

Puede utilizarse el papel aluminio para atrapar derrames.

Nunca cubra por completo una parrilla con papel aluminio. Esto obstruirá la circulación del calor y obtendrá un asado deficiente.

Puede utilizarse una pequeña hoja de papel aluminio para atrapar derrames colocándola en uno de las parrillas inferiores varias pulgadas por debajo del alimento.



Cierre la puerta. Siempre ase con la puerta cerrada.

Si su horno está conectado a 208 voltios, pueden asarse filetes jugosos precalentando el asador y colocando la bandeja del horno en una posición más elevada.

Cómo configurar el horno para asar a la parrilla

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **Start**.
- 4 Revise los alimentos para el punto de cocción al mínimo tiempo en la receta. Cocine durante más tiempo si es necesario.
- 5 Presione el botón **Clear/Off** cuando esté completa la cocción.

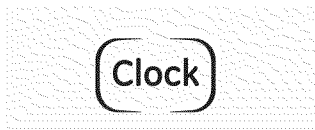
Guía para asar a la parrilla

Precaliente la asadera durante 2 minutos para mejorar el desempeño.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia sobre el punto de cocción de los alimentos afectarán los tiempos de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

†El Departamento de Agricultura de EE.UU. indica que: "la carne a poco cocida es popular, pero usted debe saber que cocinarla a solamente 140 °F significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: *Safe Food Book. Your Kitchen Guide*. USDA Rev. Junio 1985.)

Alimento	Nivel de cocción	Tipo o grosor	Broil Setting	Posición de la bandeja de horno 27"	Posición de la bandeja de horno 30	Comentarios
Carne de res	Jugosa (140°F)	Filetes – 1" de grosor	HI (alta)	4 (D)	5 (E)	Es difícil que filetes de menos de 1" de grosor queden jugosos. Se cocinan por completo antes de dorarse. Para evitar que la carne se enrosque, corte la grasa a intervalos de 1". Espacie los patties uniformemente. Hasta 8 patties tardan cerca del mismo tiempo.
	A punto (160°F)	Filetes – 3/4" a 1" de grosor	HI (alta)	4 (D)	5 (E)	
	Bien cocida (170°F)	Filetes – 3/4" a 1" de grosor Patties de carne picada (1/2" a 3/4" de grosor)	HI (alta)	4 (D)	5 (E)	
Pollo		Pechuga, sin hueso	HI (alta)	1 (A)	3 (C)	
		Pechuga, con hueso	HI (alta)	1 (A)	3 (C)	Asar sobre el lado de la piel primero.
Filetes de pescado		Grosor de 1/2" a 1"	HI (alta)	3 (C)	4 (D)	Manipule y gire con mucho cuidado..
			LO (baja)	3 (C)	4 (D)	
Chuletas de cerdo	Bien cocida (170°F)	Grosor de 3/4"	HI (alta)	3 (C)	4 (D)	Para evitar que la carne se enrosque, corte la grasa



Asegúrese de que el reloj sea ajustado en la hora correcta del día.

Para ajustar el reloj

El reloj debe ser ajustado en la hora correcta del día para que las funciones automáticas cronometradas del horno funcionen apropiadamente. La hora del día no puede cambiarse durante un ciclo de horneado cronometrado o autolimpieza.

- 1 Presione el botón **Clock**.
- 2 En los modelos con botones numéricos, apriételos para seleccionar la hora del día correcta.
En los modelos con botones + y – de **Hour (Hora)** y **Min (Min.)**, apriételos para seleccionar la hora del día correcta.
- 3 Presione el botón **Start**.



El temporizador es únicamente un temporizador de minutos.

El temporizador no controla las operaciones del horno. La configuración máxima en el temporizador es de 9 horas y 59 minutos.

Para ajustar el temporizador

- 1 Presione el botón **Kitchen Timer On/Off**.
- 2 En los modelos con botones numéricos, apriételos hasta que aparezca en la pantalla la cantidad de tiempo que desea. Por ejemplo, para ajustar 2 horas y 45 minutos, apriete 2, 4 y 5, en ese orden.
En los modelos con botones + y – de **Hour (Hora)** y **Min (Min.)**, apriételos hasta que aparezca en la pantalla la cantidad de tiempo que desea. El tiempo máximo que puede ingresar, en minutos, es 59.
Los tiempos de cocción de más de 59 minutos deben convertirse a horas y minutos. Por ejemplo, ingrese 90 minutos como 1 hora, 30 minutos.
Si comete un error, apriete **Kitchen Timer On/Off** y vuelva a comenzar.
- 3 Presione el botón **Start**.

- 3 Presione el botón **Start**.
*Después de presionar el botón **Start**, **SET** desaparece; esto le indica que el tiempo está en cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambie hasta que haya pasado un minuto. En la pantalla no se mostrarán los segundos hasta que el último minuto esté en cuenta regresiva.*
- 4 Cuando el temporizador alcance :00, el control pitará 3 veces seguidas por un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **Kitchen Timer On/Off**.

El tono de 6 segundos puede cancelarse siguiendo los pasos en las características especiales de su sección de control del horno inferior bajo la sección tonos al final de un ciclo cronometrado.

Para reiniciar el temporizador

Si la pantalla todavía está mostrando el tiempo restante, puede cambiarla presionando el botón **Kitchen Timer On/Off**, luego presione los botones numéricos (en algunos modelos) o los botones + o – de **Hour (Hora)** y **Min (Min.)** (en algunos modelos) hasta que en la pantalla aparezca el tiempo que desea.

Si el tiempo restante no está en la pantalla (en la pantalla está reloj, inicio postergado o tiempo de cocción) recuerde el tiempo restante presionando el botón **Kitchen Timer On/Off** y luego presionando los botones numéricos (en algunos modelos) o los botones + o – de **Hour (Hora)** y **Min (Min.)** (en algunos modelos) hasta ingresar el nuevo tiempo que desea.

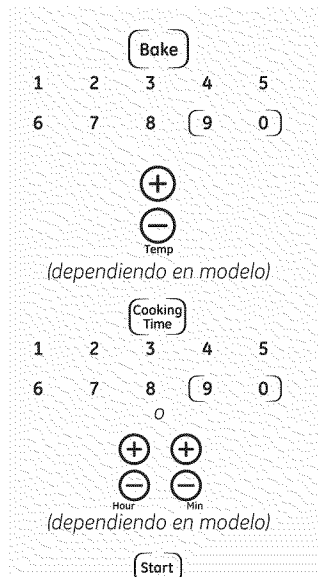
Para cancelar el temporizador

Presione el botón **Kitchen Timer On/Off** dos veces.

Uso de las características cronometradas de horneado y asado. (en algunos modelos)

En los modelos con controles de botones para ambos hornos, puede usar el horneado cronometrado en un horno mientras usa la limpieza automática en el otro; también puede usar el horneado cronometrado en ambos hornos al mismo tiempo.

NOTA: No debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo—repositen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor de la bombilla aceleraría el crecimiento de bacterias peligrosas.



Cómo configurar un Inicio inmediato y una Parada automática

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 En los modelos con botones numéricos, apriételos para ajustar la temperatura deseada. En los modelos con botones + y - de **Temp (Temp.)**, apriételos para aumentar o disminuir la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **Cooking Time**.

NOTA: Si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.

- 4 En los modelos con botones numéricos, apriételos hasta que aparezca en la pantalla la cantidad de tiempo que desea. Por ejemplo, para ajustar 2 horas y 45 minutos, apriete 2, 4 y 5, en ese orden. En los modelos con botones + y - de **Hour (Hora)** y **Min (Min.)**, apriételos para ingresar el tiempo de horneado deseado. El tiempo máximo que puede ingresar, en minutos, es 59. Los tiempos de cocción de más de 59 minutos deben convertirse a horas y

minutos. Por ejemplo, ingrese 90 minutos como 1 hora, 30 minutos.

Aparecerán la temperatura del horno y el tiempo de cocción que ingresó.

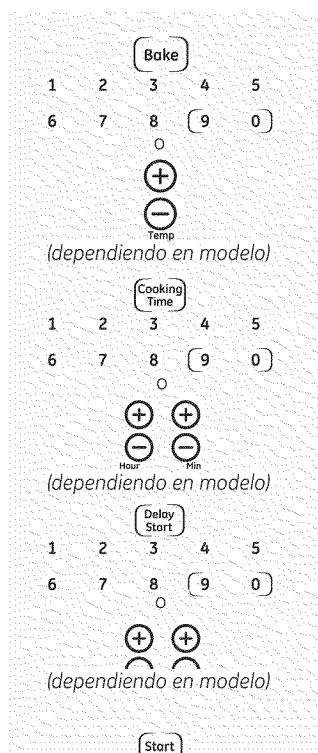
- 5 Presione el botón **Start**.

La pantalla muestra la temperatura del horno que usted configuró y la cuenta regresiva del tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza 100 °F.

NOTA: Cuando usa ambos hornos al mismo tiempo, los tiempos que aparecen en la pantalla serán los correspondientes al último horno configurado. Para mostrar el tiempo establecido para el primer horno configurado, apriete el botón **Cooking Time** para ese horno.

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que esté configurada la característica Cook and Hold. Vea la sección de Características especiales de control de su horno.

Presione el botón **Clear/Off** para borrar la pantalla.



Cómo configurar un Inicio postergado y una Parada automática

Usted puede configurar el control del horno para que postergue el inicio, cocine durante un periodo específico de tiempo y luego se apague automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 En los modelos con botones numéricos, apriételos para ajustar la temperatura deseada. En los modelos con botones + y - de **Temp (Temp.)**, apriételos para aumentar o disminuir la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **Cooking Time**.

NOTA: Si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.

- 4 En los modelos con botones numéricos, apriételos hasta que aparezca en la pantalla la cantidad de tiempo que desea. Por ejemplo, para ajustar 2 horas y 45 minutos, apriete 2, 4 y 5, en ese orden. En los modelos con botones + y - de **Hour (Hora)** y **Min (Min.)**, apriételos para ingresar el tiempo de horneado deseado. El tiempo máximo que puede ingresar, en minutos, es 59. Los tiempos de cocción de más de 59 minutos deben convertirse a horas y minutos. Por ejemplo, ingrese 90 minutos como 1 hora, 30 minutos.

Aparecerán la temperatura del horno y el tiempo de cocción que ingresó.

- 5 Presione el botón **Delay Start**.

- 6 Utilizando los botones numéricos (en algunos modelos) o los botones + o - de **Hour (Hora)** y **Min (Min.)** (en algunos modelos), ingrese la hora del día en la cual desea que el horno se encienda e inicie la cocción.

- 7 Presione el botón **Start**.

NOTA: Un tono de atención sonará si está utilizando el horneado cronometrado y no presiona el botón **Start** después de ingresar la temperatura de horneado.

Si desea verificar el tiempo que ha configurado, presione el botón **Delay Start** para verificar la hora de inicio que ha configurado o presione el botón **Cooking Time** para verificar la duración del tiempo de cocción que ha configurado.

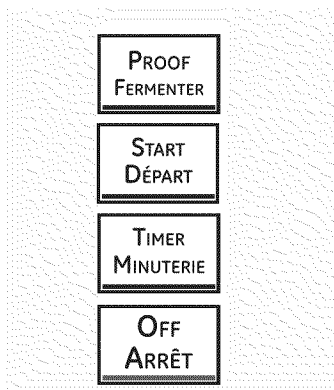
Cuando el horno se encienda a la hora del día que usted haya establecido, la pantalla mostrará el cambio de temperatura (comenzando a 100 °F) y la cuenta regresiva del tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza 100 °F.

NOTA: Cuando usa ambos hornos al mismo tiempo, los tiempos que aparecen en la pantalla serán los correspondientes al último horno configurado. Para mostrar el tiempo establecido para el primer horno configurado, apriete el botón **Cooking Time (Tiempo de cocción)** para ese horno.

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que esté configurada la característica Cook and Hold. Vea la sección de Características especiales de control de su horno.

Presione el botón **Clear/Off** para borrar la pantalla.

La función de leudado mantiene un ambiente tibio útil para levar los productos con levadura. (Disponible en el horno superior únicamente).



Cómo configurar el leudado en el horno

- 1 Coloque la masa cubierta en el horno en la parrilla B o C.

NOTA: Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o con película adherente engrasada (el plástico deberá asegurarse debajo del recipiente para que el ventilador de la estufa no lo quite).

- 2 Presione el botón **Proof** (leudar) y el botón **Start** (iniciar).

En la pantalla aparecerá PrF (proof [leudar]).

La luz del interior del horno se encenderá y permanecerá encendida durante el leudado.

La función de leudado proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado y, por lo tanto, no posee un ajuste de temperatura.

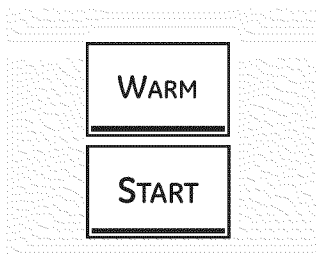
- 3 Configure el temporizador de cocina (**Kitchen Timer**) en el tiempo de leudado mínimo.

- 4 Cuando haya finalizado el leudado, presione el botón **Clear/Off**.

- Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno sin necesidad.
- Controle los productos de pan con anticipación para evitar que leuden demasiado.

NOTA:

- No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente alta como para mantener los alimentos a temperaturas seguras. Utilice la función **Warm** (Calentar) para mantener los alimentos calientes.
- La función de leudado no funcionará cuando el horno esté a más de 125 °F. En la pantalla, aparecerá "HOT" (Caliente).



Cómo configurar el calentamiento en el horno

La función de calentamiento mantiene los alimentos cocidos calientes hasta un máximo de 3 horas luego de que haya finalizado una función cronometrada. O bien, el calentamiento puede activarse para mantener tibios los alimentos cocidos calientes. Esta función no está diseñada para recalentar alimentos fríos.

Para utilizar esta función, presione el botón **Warm** una vez y luego el botón **Start**.

Para activar esta función a fin de usarla luego del asado u horneado cronometrado, presione el botón **Warm** mientras programa el horno y antes de presionar **Start**.

Para cocinar elementos que no son frescos hasta que estén crocantes

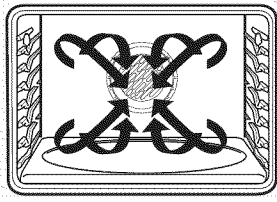
- Coloque los alimentos en fuentes o bandejas de lados bajos.
- Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en una única capa. No los apile.
- No los cubra.
- Verifique si están crocantes luego de 20 a 30 minutos. Agregue el tiempo que sea necesario.

NOTAS IMPORTANTES:

- Los alimentos deben mantenerse calientes en su recipiente de cocción o deben transferirse a una fuente resistente al calor.
- Con respecto a los alimentos húmedos, cúbralos con una tapa segura para horno o con papel de aluminio.
- Los alimentos fritos o crocantes no deben cubrirse, pero pueden secarse en exceso si se los calienta demasiado.
- Al abrir la puerta repetidamente, el aire caliente se escapa y los alimentos se enfrían.
- Deje que la temperatura dentro del horno se estabilice durante un tiempo adicional después de agregar alimentos.
- Con cargas grandes, puede ser necesario cubrir parte de los alimentos cocinados.
- Retire las cucharas para servir, etc., antes de colocar los recipientes en el horno.
- No utilice recipientes, tapas o películas adherentes plásticas.

⚠ PRECAUCIÓN: Los recipientes, las tapas o las películas adherentes plásticas se derretirán si se colocan en el horno. Es posible que el plástico derretido no pueda quitarse y éste no está cubierto por su garantía.

Uso del horno de convección.



Horneado por convección

NOTA: El ventilador de convección se encenderá y se apagará en ciclos durante la cocción para distribuir mejor el aire caliente en el horno.

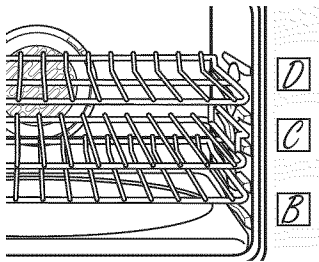
El ventilador de convección del horno se apaga cuando se abre la puerta del horno. NO deje la puerta abierta durante períodos largos mientras utiliza la cocción por convección o podrá reducir la vida útil del elemento calefactor por convección.

En un horno a convección, un ventilador hace circular aire caliente sobre, debajo y alrededor de los alimentos.

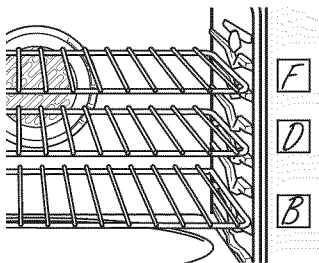
Este aire caliente en circulación se distribuye de manera uniforme por la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y se doran de manera uniforme; a menudo, en menor tiempo con calor de convección.

El ventilador de convección hace circular el aire caliente de manera uniforme sobre y alrededor de los alimentos. Al hornear por convección con sólo 1 parrilla, siga las posiciones de la parrilla recomendadas en la sección *Uso del horno*.

- Ideal para alimentos horneados y dorados de manera uniforme que se cocinan en varias parrillas.
- Adecuado para grandes cantidades de alimentos horneados.
- Buenos resultados con galletas, panecillos, bollos dulces, brownies, magdalenas, bollos de crema, pancitos dulces, pastel de ángel y pan.
- Horneado por convección única: Buenos resultados con guisos.



Posición de múltiples parrillas - 27"



Posición de múltiples parrillas - 30"

Horneado por convección en múltiples parrillas

Ya que se circula aire caliente uniformemente a lo largo del horno, los alimentos pueden hornearse con excelentes resultados utilizando múltiples parrillas.

La cantidad de tiempo requerida para el horneado de múltiples parrillas puede aumentar ligeramente para algunos alimentos, pero se ahorra el tiempo general ya que muchos alimentos se cocinan al mismo tiempo. Galletas, muffins, bizcochos y otros panecillos rápidos dan buenos resultados con el horneado de múltiples parrillas.

Hornos de 27" : Al hornear con 3 parrillas, divida el horno en tercios, colocando la parrilla deslizable en la tercera posición (C) y las parrillas rectos en la primera (A) y cuarta posición (D).

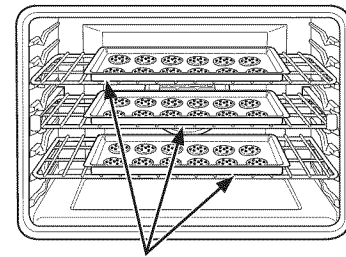
Para hornear con dos bandejas, coloque una en la segunda (B) posición. Coloque la otra bandeja en la tercera (C) posición.

Hornos de 30" : Cuando hornee con 3 parrillas, coloque una en la segunda (B) posición, otra

en la cuarta (D) posición y otra en la sexta (F) posición.

Para hornear con dos bandejas, coloque una en la segunda (B) posición y la otra en la cuarta (D) posición o coloque una en la primera (A) posición y la otra en la tercera (D) posición.

Para mejores resultados cuando hornee bandejas múltiples de galletas, alinee el frente de las bandejas para galletas con el extremo frontal de las bandejas.



Bandejas para galletas alineadas en el extremo frontal de las bandejas del horno

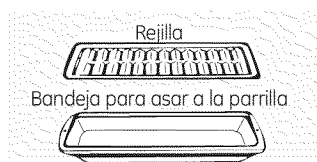
Cómo adaptar recetas...

Usted puede utilizar sus recetas favoritas en el horno por convección.

Cuando hornee por convección, reduzca la temperatura de horneado en 25 °F o active la característica de conversión Auto Recipe™. Consulte la sección *Conversión Auto Recipe™ en las Características especiales del control de su horno*.

■ Utilice los tamaños de cacerola recomendados.

■ Algunas instrucciones del paquete para cacerolas congeladas o platos principales han sido desarrolladas utilizando hornos comerciales por convección. Para mejores resultados en este horno, precaliente el horno y utilice la temperatura indicada en el paquete.



Asado por convección

■ Bueno para grandes cortes de carne tierna, destapada.

El ventilador de convección circula el aire calentado uniformemente sobre y alrededor de los alimentos. La carne roja y aves se doran por todos los lados como si fueran cocinados sobre un rotisserie. El aire calentado circulará sobre, debajo y alrededor de los alimentos que están siendo asados. El aire calentado atrapa los jugos rápidamente para un producto más húmedo y tierno mientras, al mismo tiempo, crea un rico exterior dorado.

Al asar por convección, es importante usar una asadera y una rejilla para obtener mejores resultados. La asadera se usa para recoger los derrames de grasa y la rejilla se usa para evitar las salpicaduras de grasa.

Al hornear galletas, obtendrá mejores resultados si utiliza una bandeja de horno plana en vez de una fuente con lados bajos.

Utensilios de cocina para la cocción por convección

Antes de utilizar su horno por convección, verifique si sus utensilios de cocina permiten que el aire circule dentro del horno. Si está horneando con varias bandejas, deje espacio entre ellas. También, asegúrese de que las bandejas no entren en contacto unas con otras ni con las paredes del horno.

Papel y plástico

En los hornos por convección pueden utilizarse los recipientes de papel y plástico resistentes al calor recomendados para el uso en hornos regulares. También pueden utilizarse los utensilios de cocina plásticos resistentes al calor hasta temperaturas de 400 °F.

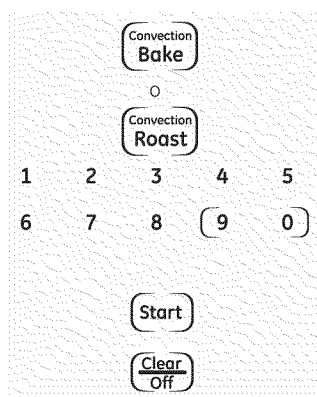
Metal y vidrio

Cualquier tipo de utensilio de cocina funcionará en su horno por convección. Sin embargo, las bandejas metálicas se calientan más rápido y están recomendadas para el horneado por convección.

■ Las bandejas oscurecidas o con acabado mate hornearán más rápido que las bandejas brillantes.

■ Las bandejas de vidrio o cerámica cocinarán más lentamente.

Para recetas como el pollo al horno, utilice una bandeja con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en una bandeja con lados altos.



Cómo configurar el horno para hornear o asar

- 1 Presione el botón **Convection Bake** o el botón **Convection Roast**.
- 2 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.
- 3 Presione el botón **Start**.

Para cambiar la temperatura del horno, presione el botón **Convection Bake** o **Convection Roast** y luego los botones numéricos para configurarla nueva temperatura.

Cuando el horno comience a calentar, aparecerán en la pantalla los cambios en la temperatura, comenzando en 100 °F. Cuando el horno alcance la temperatura que usted estableció, sonarán 3 pitidos.

- 4 Presione el botón **Clear/Off** cuando haya terminado.

■ Escuchará un ventilador mientras esté cocinando por convección. El ventilador se detendrá cuando la puerta se abra, pero el calor no se acabará.

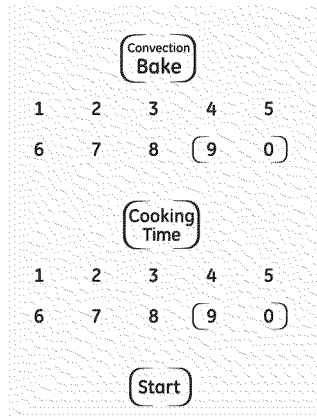
■ Es posible que escuche algunos chasquidos dentro del horno durante el asado. Esto es normal.

Uso de las características cronometradas para cocinar por convección.

En modelos de horno doble, puede utilizar la función de asado u horneado cronometrado en un horno mientras utiliza la limpieza automática en el otro; también puede usar el asado u horneado cronometrado en ambos hornos simultáneamente.

Escuchará un ventilador mientras esté cocinando con estas características. El ventilador se detendrá cuando la puerta se abra, pero el calor permanecerá.

NOTA: No debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo—repositen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor de la bombilla aceleraría el crecimiento de bacterias peligrosas.



Cómo configurar un Inicio inmediato y una Parada automática

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1 Presione el botón **Convection Bake** o **Convection Roast**.

2 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.

3 Presione el botón **Cooking Time**.

NOTA: Si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.

4 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado. El mínimo tiempo de cocción que puede configurar es de 1 minuto. En la pantalla aparecerá la temperatura del horno que usted configure y el tiempo de cocción que haya ingresado.

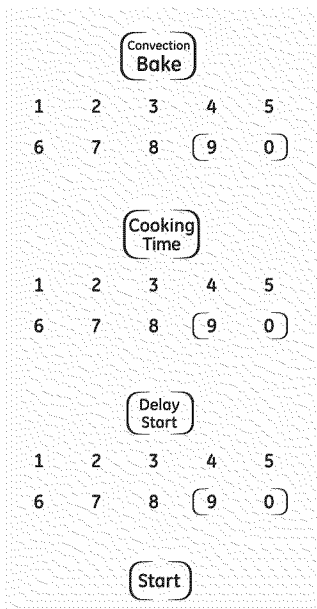
5 Presione el botón **Start**.

La pantalla mostrará los cambios de temperatura (comenzando en 100 °F) y el tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza 100 °F.

NOTA: En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponderán al último horno configurado. Para ver el tiempo establecido para el primer horno configurado, presione el panel **Cooking Time** para ese horno.

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que se haya configurado la función "Cook and Hold" (Cocinar y mantener). Consulte la sección Funciones especiales de los controles de su horno.

6 Presione el botón **Clear/Off** para borrar la pantalla si es necesario. Retire la comida del horno. Recuerde, aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos que se dejan en el horno continuarán cocinándose después que el horno se apague.



Cómo configurar un Inicio postergado y una Parada automática

Usted puede configurar el control del horno para que postergue el inicio, cocine durante un periodo específico de tiempo y luego se apague automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1 Presione el botón **Convection Bake** o **Convection Roast**.

2 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.

3 Presione el botón **Cooking Time**.

NOTA: Si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.

4 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado.

5 Presione el botón **Delay Start**.

6 Presione los botones numéricos para establecer la hora del día a la cual desea que el horno se encienda y comience a cocinar.

Si desea verificar el tiempo que ha configurado, presione el botón **Delay Start** para verificar la hora de inicio que ha configurado o presione el botón **Cooking Time** para verificar la duración del tiempo de cocción que ha configurado.

7 Presione el botón **Start**.

NOTA: Sonará un tono de atención si está utilizando el horneado o el asado cronometrado y no presiona el botón **Start** después de ingresar la temperatura de horneado o asado.

Cuando el horno se encienda a la hora del día que usted haya establecido, la pantalla mostrará el cambio de temperatura (comenzando a 100 °F) y el tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcance los 100 °F.

NOTA: En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponderán al último horno configurado. Para ver el tiempo establecido para el primer horno configurado, presione el panel **Delay Start** (Retrasar inicio) o **Cooking Time** (Tiempo de cocción) para ese horno.

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que se haya configurado la función "Cook and Hold" (Cocinar y mantener). Consulte la sección Funciones especiales de los controles de su horno.

8 Presione el botón **Clear/Off** para borrar la pantalla si es necesario. Retire la comida del horno. Recuerde, aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos que se dejan en el horno continuarán cocinándose después que el horno se apague.

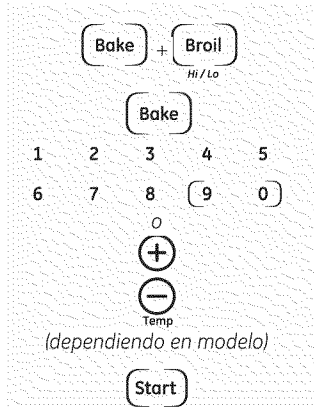
Ajuste del termostato del horno inferior: ¡Hágalo usted mismo!

GEAppliances.com

Usted se puede percatar que su horno nuevo cocina distinto al que reemplazó. Use su horno nuevo por varias semanas para familiarizarse con él. Si aún piensa que su horno nuevo es demasiado caliente o demasiado frío, usted puede ajustar el termostato usted mismo.

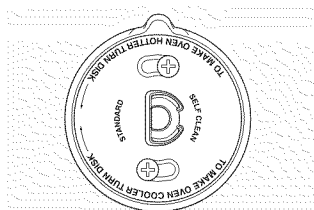
No use termómetros, como los que se venden en tiendas de aprovisionamiento para inspeccionar la temperatura de su horno. Estos termómetros podrían variar de 20 a 40 grados.

NOTA: Este ajuste sólo afectará la temperatura de horneado y asado; no afecta las temperaturas de asado a la parrilla, convección o autolimpieza. El ajuste se almacenará en la memoria después de una falla eléctrica.

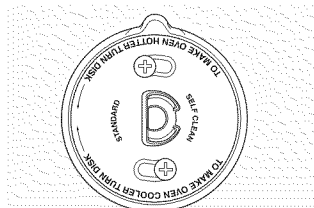


Para ajustar el termostato del horno (en algunos modelos)

- 1 Apriete los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en los modelos de horno doble, use los controles del horno **superior**) al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre **SF**. Luego, proceda con los pasos 2 a 4, usando los botones para el horno superior o inferior.
- 2 Presione el botón **Bake**. En la pantalla se muestra un número de dos dígitos.
En los modelos con botones numéricos, vuelva a apretar **Bake** para alternar entre aumentar y disminuir la temperatura del horno.
- 3 La temperatura del horno puede ajustarse hasta (+) 35 °F más caliente o (-) 35 °F más fría. En los modelos con botones numéricos, apriételas del mismo modo en que las lee. Por ejemplo, para cambiar la temperatura del horno 15 °F, apriete **1** y **5**.
En los modelos con botones + y - de **Temp** (Temp.), apriételos para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 1 grado.
- 4 Cuando haya realizado el ajuste, presione el botón **Start** para volver a la pantalla de la hora del día. Utilice su horno como lo haría normalmente.



Gire el disco en sentido antihorario para aumentar la temperatura del horno.



Gire el disco en sentido horario para disminuir la temperatura del horno.

Para ajustar el termostato del horno (en algunos modelos)

Quite la perilla **OVEN** del eje, mire la parte posterior de la perilla y recuerde la configuración actual antes de realizar cualquier ajuste. La perilla viene de fábrica con el tornillo superior directamente debajo del indicador.

- 1 Quite la perilla **OVEN**.
- 2 Afloje ambos tornillos de la parte posterior de la perilla.
- 3 Sostenga ambas partes de la perilla, como se muestra en la ilustración de la parte posterior de la perilla **OVEN**, y gírela de modo que el tornillo inferior se mueva en la dirección deseada.

A medida que gire la perilla, escuchará y sentirá las muescas. Cada muesca cambia la temperatura alrededor de 10° Fahrenheit.

- 4 Apriete los tornillos.
- 5 Vuelva a colocar la perilla **OVEN** en el horno.
Vuelva a verificar el desempeño del horno antes de realizar cualquier ajuste adicional.

¡El tipo de margarina afectará el desempeño del horneado!

La mayoría de las recetas para hornear se han desarrollado usando productos de alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si disminuye la grasa, es posible que la receta no tenga los mismos resultados que con un producto de mayor contenido de grasa.

Las recetas pueden fallar si las tortas, pasteles, galletas o dulces se preparan con productos bajos en grasa. Mientras menos sea el contenido de grasa de un producto tipo mantequilla, más se notarán estas diferencias.

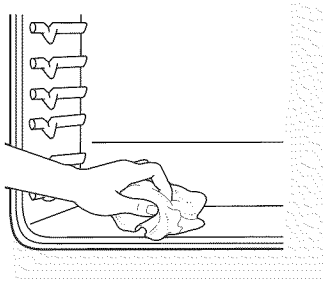
Los estándares federales exigen que los productos marcados como margarinas, contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos tipo mantequilla bajos en grasa contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para mejores resultados con sus viejas recetas favoritas, use margarina, mantequilla u otros productos que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

Uso del horno autolimpieza. (en algunos modelos)

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar configurados correctamente para que el ciclo funcione apropiadamente.

⚠ WARNING!

Nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos en la base del horno. Debajo de la base del horno se encuentra un elemento de calefacción. Colocar elementos sobre la base del horno puede hacer que el horno se sobrecaliente, ocasionando daños al horno y riesgo de daños o incendio de los gabinetes.



Limpié el suelo pesado sobre la parte inferior del horno. (aparencia puede variar)

Antes de un ciclo de limpieza

Recomendamos ventilar su cocina dejando una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza.

Remueva del horno cualquiera bandeja para parrilla, rejilla para parrilla, todos los utensilios de cocina y cualquier residuo de papel aluminio.

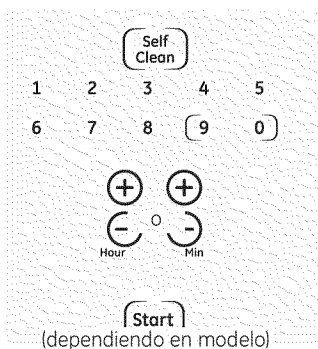
Las parrillas del horno pueden limpiarse automáticamente, pero se oscurecerán, perderán su lustre y serán difíciles de deslizar.

No utilice abrasivos o limpiadores de hornos. Limpie la parte superior, lados y parte exterior de la puerta del horno con jabón y agua.

Asegúrese de que esté puesta la cubierta de la bombilla eléctrica (en algunos modelos) y que la luz esté apagada.

IMPORTANTE: la salud de algunas aves es extremadamente sensible a las emanaciones nocivas despedidas durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Mueva las aves a otro cuarto bien ventilado.

- En los modelos con controles de botones para ambos hornos, puede configurar un ciclo de limpieza en ambos hornos al mismo tiempo. El último horno configurado demorará automáticamente su comienzo hasta que termine el ciclo de limpieza del primer horno.
- En los modelos con controles de botones para ambos hornos, puede usar el horneado cronometrado en un horno y limpiar automáticamente el otro al mismo tiempo.
- En los modelos con perilla, el horno inferior no tiene la función de limpieza automática.



Cómo ajustar el horno para limpieza

1 Presione el botón **Self Clean** una vez para un tiempo de limpieza de 4 horas o dos veces para un tiempo de limpieza de 3 horas.

Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 3 horas para limpiar pequeños derrames contenidos. Para un horno sucio se recomienda un tiempo de autolimpieza de 4 horas o más.

2 Si se necesita un tiempo distinto a las 4 horas o a las 3 horas, utilice los botones numéricos (en algunos modelos) o los botones **+** o **-** de **Hour** (Hora) y **Min** (Min.) (en algunos modelos) e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

Usted puede cambiar el tiempo de limpieza en cualquier momento entre 3 y 5 horas, dependiendo de qué tan sucio esté su horno.

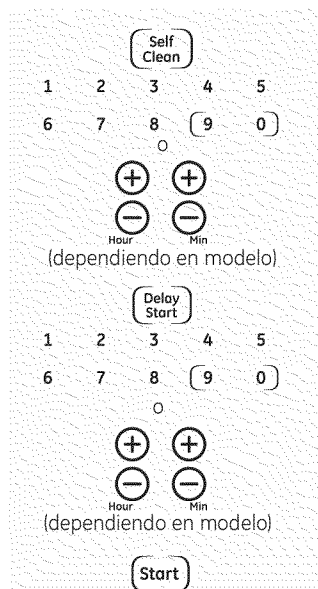
3 Presione el botón **Start**.

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante de limpieza. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y se apague la luz **LOCKED**.

Cuando se apague la luz **LOCKED**, podrá abrir la puerta del horno.

- La palabra **LOCK** parpadeará y el control del horno indicará si configuró el ciclo de limpieza y olvidó cerrar la puerta del horno.
- Para detener un ciclo de limpieza, presione el botón **Clear/Off**. Cuando se apague la luz **LOCKED** indicando que el horno se ha enfriado a una temperatura inferior a la de bloqueo, podrá abrir la puerta del horno.

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar configurados correctamente para que el ciclo funcione apropiadamente.



Cómo posponer el inicio de la limpieza

1 Presione el botón **Self Clean** una vez para un tiempo de limpieza de 4 horas o dos veces para un tiempo de limpieza de 3 horas.

Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 3 horas para limpiar pequeños derrames contenidos. Para un horno sucio se recomienda un tiempo de autolimpieza de 4 horas o más.

2 Si se necesita un tiempo distinto a las 4 horas o a las 3 horas, utilice los botones numéricos (en algunos modelos) o los botones + o - de **Hour** (Hora) y **Min** (Min.) (en algunos modelos) e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

Usted puede cambiar el tiempo de limpieza en cualquier momento entre 3 y 5 horas, dependiendo de cuán sucio esté su horno.

3 Presione el botón **Delay Start**.

4 Utilizando los botones numéricos (en algunos modelos) o los botones + o - de **Hour** (Hora) y **Min** (Min.) (en algunos modelos), ingrese la hora del día a la cual desea que comience el ciclo de limpieza.

5 Presione el botón **Start**.

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará la hora de inicio. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y se apague la luz **LOCKED**.

Cuando se apague la luz **LOCKED**, podrá abrir la puerta del horno.

NOTA: En los modelos con controles de botones para ambos hornos, puede configurar una limpieza demorada en ambos hornos al mismo tiempo. El segundo horno configurado demorará automáticamente el comienzo de la limpieza hasta que termine el ciclo de limpieza del primer horno.

Para recordar el tiempo de inicio del segundo horno configurado, presione el botón **Delay Start** (Retrasar inicio) en los controles para el segundo horno.

Después de un ciclo de limpieza

Es posible que observe algunas cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que el horno se enfríe.

Si las manchas blancas permanecen, remuévalas con un estropajo de acero lleno de jabón y enjuague generosamente con una mezcla de vinagre y agua.

Estos depósitos son usualmente residuos de sal que el ciclo de limpieza no puede eliminar.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.

■ Usted no puede configurar el horno para cocción hasta que el horno esté lo suficientemente frío como para que la puerta se desbloquee.

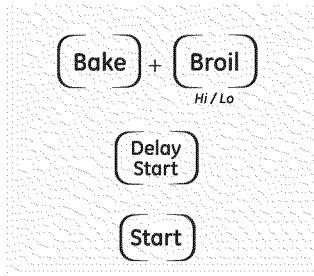
■ Si los parrillas se vuelven difíciles de deslizar, limpie los soportes de las parrillas con aceite de cocina.

Características especiales de control de su horno.

Su nuevo control con botones sensibles tiene características adicionales que puede elegir utilizar. A continuación se describen las características y cómo puede activarlas.

Los modos de característica especial sólo pueden activarse mientras la pantalla esté mostrando la hora del día. Dichos modos permanecen en la memoria del control hasta que los pasos sean repetidos.

Cuando la pantalla muestre su elección, presione el botón Start. Las características especiales permanecerán en la memoria después de una falla en el suministro de electricidad, excepto para el modo Sabbath, que deberá reestablecerse.



Apagado después de 12 horas

Con esta característica, si se olvida y deja el horno encendido, el control apagará el horno después de 12 horas automáticamente durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante una función de asado a la parrilla.

Si desea apagar esta característica, siga los pasos a continuación.

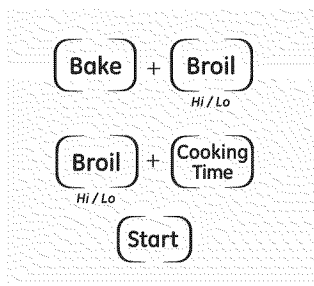
- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en modelos de horno doble, use los controles del horno superior) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre SF.

- 2 Presione el botón **Delay Start** hasta que no apagado (no shdn) aparezca en la pantalla.

- 3 Presione el botón **Start** para activar la función no shdn (no apagar) y deje el control configurado en el modo de funciones especiales.

NOTA:

- En los modelos con controles de botones para ambos hornos, esto activa esta función especial para ambos hornos.
- En los modelos con perilla(s) de horno, esta función no está disponible para el horno inferior.



Selección de temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados

Su control del horno está configurado para utilizar las selecciones de temperatura en grados Fahrenheit, pero se puede cambiar utilizando las selecciones en grados Centígrados.

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en modelos de horno doble, use los controles del horno superior) al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre SF.

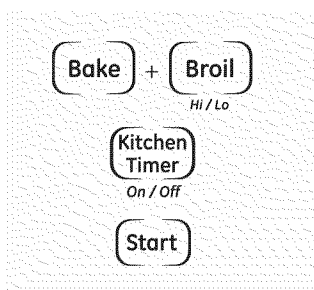
- 2 Presione los botones **Broil Hi/Lo** y **Cooking Time** al mismo tiempo. La pantalla mostrará F (Fahrenheit).

- 3 Presione los botones **Broil Hi/Lo** y **Cooking Time** nuevamente al mismo tiempo. La pantalla mostrará C (Centígrado).

- 4 Presione el botón **Start**.

NOTA:

- En los modelos con controles de botones para ambos hornos, aparecerá la nueva configuración para ambos hornos.
- En los modelos con perilla(s) de horno, esta función no está disponible para el horno inferior.



Tonos al final de un ciclo cronometrado

Al final de un ciclo cronometrado, sonarán 3 pitidos cortos seguidos por un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **Clear/Off**. Este pitido continuo cada 6 segundos puede cancelarse.

Para cancelar el pitido cada 6 segundos:

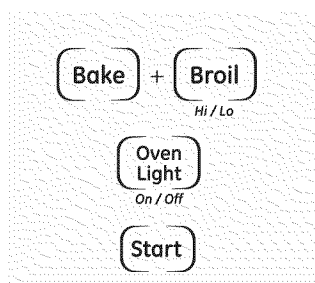
- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en modelos de horno doble, use los controles del horno superior) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre SF.

- 2 Presione el botón **Kitchen Timer On/Off**. La pantalla muestra **CON BEEP** (pitido continuo). Presione nuevamente el botón **Kitchen Timer On/Off**. La pantalla muestra **BEEP**. (Esto cancela el pitido cada 6 segundos).

- 3 Presione el botón **Start**.

NOTA:

- En los modelos con controles de botones para ambos hornos, esto cancela el tono de fin de ciclo para ambos hornos.
- En los modelos con perilla(s) de horno, esta función no está disponible para el horno inferior.



Volumen del sonido (en algunos modelos)

Esta función le permite ajustar los volúmenes del sonido a valores más aceptables. Existen tres niveles posibles de volumen.

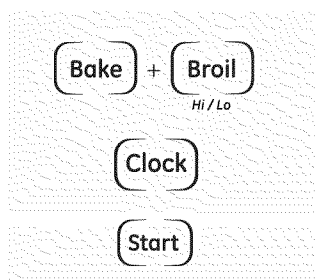
- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en modelos de horno doble, utilice los controles del horno superior) simultáneamente durante 3 segundos, hasta que aparezca SF en la pantalla.
- 2 Presione el botón **Oven Light On/Off**. En la pantalla aparecerá 2 BEEP. Este es el nivel medio del volumen.
Presione el botón **Oven Light On/Off** nuevamente. En la pantalla aparecerá 3 BEEP. Este es el nivel más alto del volumen.
Presione el botón **Oven Light On/Off** nuevamente. En la pantalla aparecerá 1 BEEP. Este es el nivel más bajo del volumen.

Cada vez que se cambie el nivel, se emitirá un sonido para indicar el nivel del volumen.

- 3 Elija el nivel de sonido que desee (1 BEEP, 2 BEEP, 3 BEEP).
- 4 Presione el botón Start para activar el nivel deseado que se muestra.

NOTA:

- En los modelos de horno doble, esto activa dicha función especial para ambos hornos.
- En los modelos con perilla(s) de horno, esta función no está disponible para el horno inferior.



Reloj de 12 horas, 24 horas o supresión del reloj

Su control está configurado para utilizar un reloj de 12 horas.

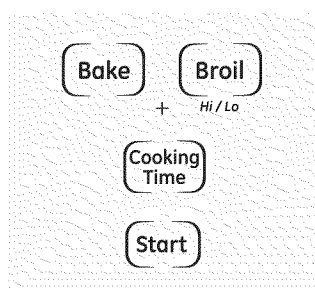
Si usted preferiría tener un reloj de 24 horas o suprimir el reloj de la pantalla, siga los pasos a continuación.

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en modelos de horno doble, use los controles del horno superior) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre SF.
- 2 Presione una vez el botón **Clock**. La pantalla mostrará 12 hr. Si ésta es la elección que desea, presione el botón **Start**.

Presione nuevamente el botón **Clock** para cambiar al reloj de 24 horas. La pantalla mostrará 24 hr. Si ésta es la elección que desea, presione el botón **Start**.

Presione nuevamente el botón **Clock** para suprimir el reloj de la pantalla. La pantalla mostrará OFF. Si ésta es la elección que desea, presione el botón **Start**.

NOTA: Si el reloj está en el modo suprimido, no podrá utilizar la función Delay Start.



Cocción y mantenimiento

Su nuevo control posee una función "cook and hold" que mantiene los alimentos cocidos calientes durante un máximo de 3 horas luego de que finalice el asado u horneado cronometrado.

NOTA: Esta función sólo puede programarse con el asado u horneado cronometrado. (Consulte la sección *Uso de las funciones de asado u horneado cronometrado*). Una vez que el asado u horneado cronometrado haya finalizado automáticamente, la función "cook and hold" programada se iniciará automáticamente.

Para activar esta función a fin de usarla luego del asado u horneado cronometrado, siga los pasos que figuran a continuación.

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en modelos de horno doble, use los controles del horno superior) simultáneamente durante 3 segundos hasta que aparezca SF en la pantalla. Luego, proceda con los pasos 2 a 3, usando los botones para el horno superior o inferior.

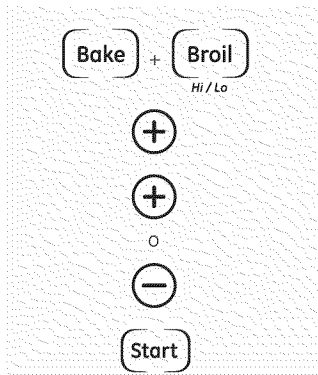
- 2 Presione el botón **Cooking Time**. En la pantalla aparecerá **Hld OFF**.

Presione el botón **Cooking Time** nuevamente para activar la función. En la pantalla aparecerá **Hld ON**.

- 3 Presione el botón **Start** para activar la función "cook and hold" y deje el control configurado en este modo de funciones especiales.

NOTA: En los modelos con perilla(s) de horno, esta función no está disponible para el horno inferior.

Características especiales de control de su horno.

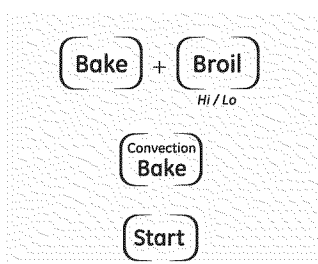


Cambio de la velocidad de los botones + o - (en algunos modelos)

Cuando use los botones + o - al configurar un tiempo o una temperatura, es posible que advierta que la pantalla cambia lentamente. Esta función especial le permite cambiar la velocidad. Para configurar la velocidad preferida, siga estos pasos.

- 1 Apriete los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en los modelos de horno doble, use los controles del horno superior) al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre SF.
- 2 Apriete cualquier botón +. La pantalla le mostrará una velocidad configurada entre 1 y 5.

- 3 Apriete cualquier botón + para aumentar la velocidad hasta el número 5.
Apriete cualquier botón - para disminuir la velocidad hasta el número 1.
- 4 Apriete Start para activar la configuración y dejar el control configurado en este modo de funciones especiales.



Conversión Auto Recipe™ (Conversión automática de las recetas)

(en algunos modelos)

Cuando utilice el horneado por convección, la característica Conversión Auto Recipe™ convertirá automáticamente las temperaturas de horneado regular ingresadas en las temperaturas de horneado por convección.

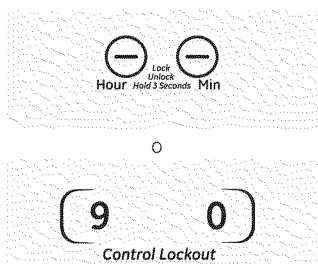
Una vez esté activada la característica, la pantalla mostrará la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de una receta normal de 350 °F y presiona el botón **Start**, la pantalla mostrará **CON** y la temperatura convertida de 325 °F.

NOTA: Esta característica no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sólo las temperaturas normales de horneado.

Para activar la característica:

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en modelos de horno doble, use los controles del horno superior) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre SF.
- 2 Presione el botón **Convection Bake**. La pantalla mostrará **CON OFF**. Presione nuevamente el botón **Convection Bake**. La pantalla mostrará **CON ON**.
- 3 Presione el botón **Start**.

Para desactivar la característica, repita los pasos 1 al 3 anteriores pero presione el botón **Start** cuando **CON OFF** esté en la pantalla.



(dependiendo en modelo)

Bloqueo del control

Su control le permitirá bloquear los botones sensibles de tal forma que no puedan ser activados cuando sean presionados.

NOTA: En los hornos dobles con controles de botones para ambos hornos, esto activa esta función para ambos hornos.

Para bloquear/desbloquear los controles:

- 1 Presione los botones - de **Hour** (Hora) y **Min** (Min.) o los botones 9 y 0 (según el modelo) al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre **LOC ON** (Bloqueo activado).
- 2 Para desbloquear el control, presione los botones - de Hour (Hora) y Min (Min.) o los botones 9 y 0 (según el modelo) al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre **LOC OFF** (Bloqueo desactivado).

Cuando esta característica está encendida y se aprietan los botones sensibles, el control pitará y la pantalla mostrará **LOC ON**.

- El modo de bloqueo del control afecta todos los botones sensibles. Ningún botón sensible funcionará cuando esta característica esté activada.
- En los modelos con perilla(s) de horno, esta función no está disponible para el horno inferior.
- El ajuste quedará en la memoria después de una falla en el suministro de electricidad.

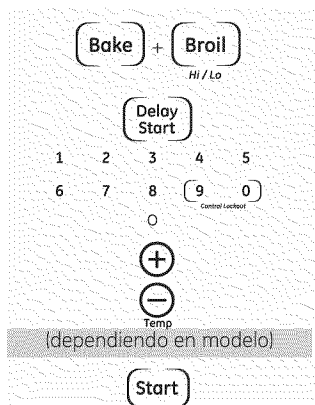
Uso de la característica Sabbath.

(Diseñada para utilizarse en el Sabbath judío y días festivos). (en algunos modelos)

GEAppliances.com

La característica Sabbath puede utilizarse únicamente para horneado/asado. No puede utilizarse para asado a la parrilla, autolimpieza o Delay Start.

NOTA: La luz del horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) cuando la puerta es abierta y se apaga cuando la puerta es cerrada. Se puede quitar la bombilla. Consulte la sección Reemplazo de la luz del horno. En los modelos con un interruptor de luz en el panel de control, la luz del horno puede encenderse y dejarse encendida.



Cuando la pantalla muestra \Rightarrow el horno está configurado en Sabbath. Cuando la pantalla muestra \Rightarrow el horno está horneando/asado.

Cómo configurar el horneado/asado regular

NOTA: Para entender cómo funciona el control del horno, practique usando el horneado normal (no en funcionamiento para Sabbath) antes de ingresar en el modo de funcionamiento para Sabbath.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1 Presione y mantenga sostenidos los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.

NOTA: Si en la pantalla aparece bake o broil, los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón **Clear/Off** y comience de nuevo.

2 Presione el botón **Delay Start** hasta que **SAb bAtH** aparezca en la pantalla.

3 Presione el botón **Start** y \Rightarrow aparecerá en la pantalla.

4 Presione el botón **Bake**. No se dará ninguna señal.

5 En los modelos con botones numéricos, presionelos para ajustar la temperatura deseada.

En los modelos con botones + y - de **Temp** (Temp.), la temperatura de inicio preconfigurada se configurará automáticamente en 350°. Toque los botones + o - de **Temp** (Temp.) para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. (Se debe tocar el botón + o - de **Temp** (Temp.) para cada cambio de temperatura; apretar y mantener apretadas estas botones no permitirá configurar la temperatura con precisión). La temperatura puede configurarse entre 170° y 550°.

No se mostrará ninguna señal ni temperatura.

6 Presione el botón **Start**.

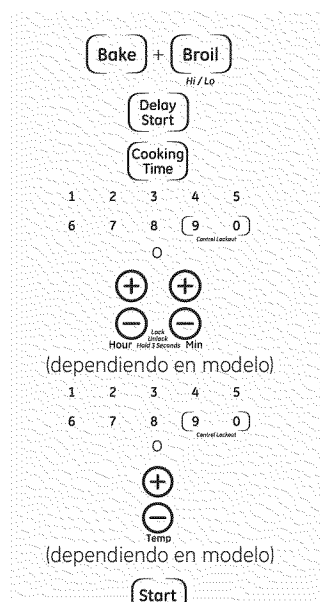
7 Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá en la pantalla \Rightarrow indicando que el horno está horneando/asado. Si no aparece \Rightarrow en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **Bake** (Hornear) e ingrese la nueva temperatura con los botones numéricos (en algunos modelos) o toque los botones + o - de **Temp** (Temp.) (en algunos modelos) para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. (Se debe tocar el botón + o - de **Temp** para cada cambio de temperatura; apretar y mantener apretadas estas botones no permitirá configurar la temperatura con precisión).

Presione el botón **Start**.

NOTA: Los botones **Clear/Off** y **Cooking Time** están activos durante la característica Sabbath.

Uso de la característica Sabbath.



Cuando la pantalla muestra \supset el horno está configurado en Sabbath. Cuando la pantalla muestra $\supset\subset$ el horno está horneando/asando.

Cómo configurar un horneado/asado cronometrado: Inicio inmediato y Parada automática

NOTA: Para entender cómo funciona el control del horno, practique usando Immediate Start (Inicio inmediato) y Automatic Stop (Detención automática) normales (no en funcionamiento para Sabbath) antes de ingresar en el modo de Sabbath. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1 Presione y mantenga sostenidos los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.

NOTA: Si en la pantalla aparece bake o broil, los botones **Bake** o **Broil Hi/Lo** no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón **Clear/Off** y comience de nuevo.

2 Presione el botón **Delay Start** hasta que **SAb bAtH** aparezca en la pantalla.

3 Presione el botón **Start** y \supset aparecerá en la pantalla.

4 Presione el botón **Cooking Time**.

5 En los modelos con botones numéricos, presionelos para configurar la duración del tiempo de cocción deseada entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos.

En los modelos con botones **+ o - de Hour** (Hora) y **Min** (Min.), presionelos para configurar la duración del tiempo de cocción deseada entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos.

Aparecerá el tiempo de cocción que ingresó.

6 Presione el botón **Start**.

7 Presione el botón **Bake**. No se dará ninguna señal.

8 En los modelos con botones numéricos, apriételes para ajustar la temperatura deseada.

En los modelos con botones **+ y - de Temp** (Temp.), la temperatura de inicio preconfigurada se configurará automáticamente en 350°. Toque los botones **+ o - de Temp** (Temp.) para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. (Se debe tocar el botón **+ o - de Temp** (Temp.) para cada cambio de temperatura; apretar y mantener apretadas estos botones no permitirá configurar la temperatura con precisión). La temperatura puede configurarse entre 170° y 550°.

No se mostrará ninguna señal ni temperatura.

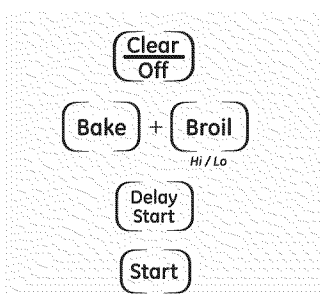
9 Presione el botón **Start**.

10 Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá en la pantalla $\supset\subset$ indicando que el horno está horneando/asando. Si no aparece $\supset\subset$ en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, apriete el botón **Bake** (Hornear) e ingrese la nueva temperatura con los botones numéricos (en algunos modelos) o toque los botones **+ o - de Temp** (Temp.) (en algunos modelos) para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. (Se debe tocar el botón **+ o - de Temp** para cada cambio de temperatura; apretar y mantener apretadas estos botones no permitirá configurar la temperatura con precisión).

Presione el botón **Start**.

Cuando la cocción esté terminada, la pantalla cambiará de $\supset\subset$ a \supset y aparecerá 0:00, indicando que el horno se ha apagado pero todavía está configurado en Sabbath. Remueva la comida cocinada.



Cómo salir de la característica Sabbath

1 Presione el botón **Clear/Off**.

2 Si el horno está cocinando, espere durante un periodo aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que solo \supset esté en la pantalla.

3 Presione y sostenga los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.

4 Presione el botón **Delay Start** hasta que aparezca en la pantalla **12 shdn** o **no shdn**. **12 shdn** indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. **no shdn** indica que el horno no se apagará automáticamente.

5 Presione el botón **Start**.

NOTA: Si se presentó un corte en el suministro eléctrico mientras el horno estaba en Sabbath, el horno se apagará automáticamente y el control del horno debe ser reiniciado.

Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y todas las superficies estén frías.

Cómo retirar la película protectora y la cinta adhesiva de empaque

Tome cuidadosamente una esquina de la película protectora y despéguela lentamente de la superficie del aparato. No use ningún objeto puntiagudo para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el aparato por primera vez.

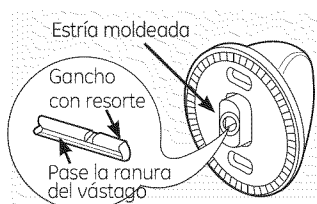
Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la manera más segura de retirar el adhesivo de la cinta de empaque sobre aparatos nuevos es la aplicación de un detergente doméstico líquido para lavar platos. Aplique con un paño suave y moje.

NOTA: Debe retirar el adhesivo de todas las partes. No puede retirarse si se quema.

Panel de control

Es buena idea limpiar el panel de control después de cada uso. Limpie con jabón suave y agua o con una solución de vinagre y agua, enjuague con agua limpia y lustre en seco con un paño suave. Cuando haga la limpieza, el panel de control debe estar a temperatura ambiente y no bajo la luz solar directa. No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos

fuertes, almohadillas plásticas para restregar o limpiadores para hornos sobre el panel de control: estos productos dañarán el acabado. Una solución 50/50 de vinagre y agua caliente funciona bien.



Perilla de control (en algunos modelos)

Las perillas de control deben retirarse para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que las perillas estén en las posiciones OFF (Apagado) y tire de ellas derecho hacia afuera de los vástagos para su limpieza.

Las perillas pueden limpiarse en un lavavajillas o bien lavarse con agua y jabón. Asegúrese de que las perillas estén secas antes de volver a colocarlas.

Vuelva a colocar las perillas en la posición OFF (Apagado) para asegurar una colocación adecuada.

Puerta extraíble del horno

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.

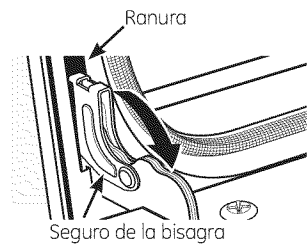
No levante la puerta de la manija.

Para quitar la puerta:

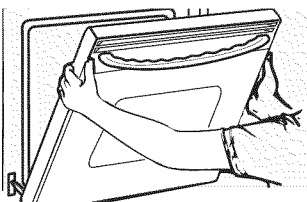
- 1 Abra la puerta por completo.
- 2 Tire hacia abajo los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta, y colóquelos en la posición de desbloqueo. Podrá ser necesario utilizar una herramienta, como un destornillador pequeño de hoja plana.
- 3 Sujete con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de extracción de la puerta (consulte la ilustración).
- 5 Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra se libere de la ranura.

Para volver a colocar la puerta

- 1 Sujete con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.

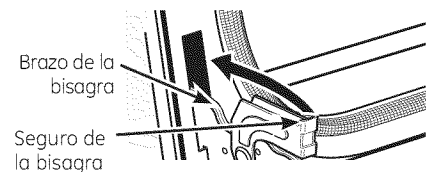
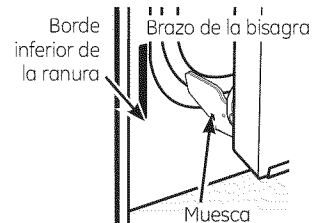


Tire los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquearlos



Posición de extracción

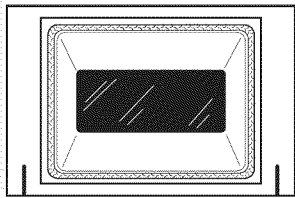
- 2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, coloque la muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar bien asentada en la parte inferior de la ranura.
- 3 Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no está asentada correctamente en el borde inferior de la ranura.
- 4 Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco delantero de la cavidad del horno y colóquelos en la posición de bloqueo.



Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquearlos

- 5 Cierre la puerta del horno.

Cuidado y limpieza del horno.



No frote ni limpie la junta de la puerta; ésta tiene muy poca resistencia a la abrasión.

Si observa que la junta se está desgastando o dañando de alguna manera o si se ha movido de lugar en la puerta, hágala reparar.

Puerta del horno (en hornos de limpieza automática)

Para limpiar el interior de la puerta:

- Debido a que el área dentro de la junta se limpia durante el ciclo de limpieza automática, no es necesario que la limpie de manera manual.
- El área fuera de la junta y el revestimiento interior de la puerta pueden limpiarse con una esponja limpiadora plástica o llena de jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.

Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, los costados y la parte delantera de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiavidrios para limpiar el vidrio en el exterior de la puerta. No permita que se derrame agua en los orificios de ventilación.

- Si persiste alguna mancha en el ribete de la ventilación de la puerta, use un limpiador abrasivo suave y una esponja frotadora para obtener mejores resultados.
- El derrame de adobos, jugos de frutas, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácidos puede provocar decoloración y deberá limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, límpiela y enjuáguela.
- No use limpiadores para hornos, polvos de limpieza ni abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.

No permita que derramamientos de comida con alto contenido de azúcar o de ácido (como tomates, chucrut, jugos de frutas o rellenos de pasteles) permanezcan sobre la superficie. Pueden dejar manchas pálidas aún después de la limpieza.

Puerta (en los modelos con perilla para el horno inferior)

Para limpiar el interior de la puerta:

- Agua y jabón normalmente es suficiente. Las salpicaduras o derrames pesados posiblemente necesiten limpieza con un limpiador abrasivo suave. También se pueden usar almohadillas de restregar con jabón.

Cuando sea necesario, puede usar un limpiador de horno. Siga las instrucciones del empaque.

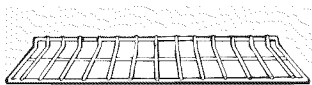
- Limpie el interior del horno con un limpiador suave que no raye y un paño húmedo.

Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, los costados y la parte delantera de

la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiavidrios para limpiar el vidrio en el exterior de la puerta. No permita que se derrame agua en los orificios de ventilación.

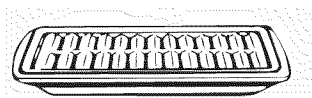
- El derrame de adobos, jugos de frutas, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácidos puede provocar decoloración y deberá limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, límpiela y enjuáguela.
- No use limpiadores para hornos, polvos de limpieza ni abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.



Parrillas de horno

Limpie las parrillas de horno con un limpiador abrasivo o estropajo de acero. Después de limpiar, enjuague las parrillas con agua limpia y seque con un paño limpio.

NOTA: Las parrillas de horno pueden limpiarse en el horno autolimpieza. Sin embargo, las parrillas se oscurecerán, perderán su lustre y se volverán difíciles de deslizar si se limpian durante el ciclo de autolimpieza. Puede limpiar los soportes de las parrillas con aceite comestible después de la limpieza automática para que las parrillas se deslicen con mayor facilidad.



Asadera y rejilla

No limpie la asadera o la rejilla de la asadera en el horno auto-limpiante.

Después de asar, quite la asadera del horno. Quite la rejilla de la asadera. Con cuidado vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.

Limpie y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente jabonosa o esponjilla plástica.

Si los alimentos se han pegado, rocíe la rejilla con detergente cuando todavía está caliente y cubra con toallas de papel o un repasador. Al sumergir la asadera, se eliminan los alimentos pegados.

La asadera y la rejilla pueden lavarse con un limpiador de horno comercial.

También pueden lavarse en el lavavajillas.

Después de asar, quite la asadera del horno.

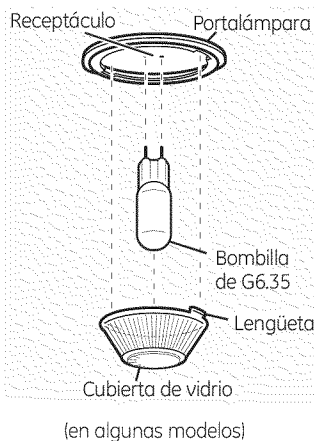
No guarde una asadera con rejillas sucias dentro de la cocina.

⚠ ADVERTENCIA

DESCARGA O PELIGRO DE 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 quemadura.

⚠ 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.



Bombilla eléctrica del horno inferior

Para retirar:

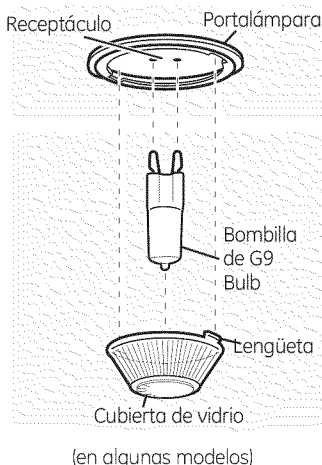
- 1 Gire la cubierta de vidrio en sentido contrario a las manecillas del reloj 1/4 de vuelta hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio liberen los surcos del portalámparas. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.
- 2 Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola en línea recta.

Para reemplazar:

- 1 Utilice una nueva bombilla halógena de 120/130 voltios, no exceda 50 vatios. Reemplace la lámpara de luz con el mismo tipo de lámpara que se retiró. En su modelo corresponderá uno de los dos tipos que figuran a la izquierda. Para determinar cuál es la lámpara correcta, controle las terminales de la lámpara. Las lámparas con 2 terminales con clavijas rectas son lámparas de G6.35. Las lámparas con 2 terminales con clavijas con curvas son lámparas de G9. (No las intercambie.) Asegúrese al reemplazar la lámpara que sea de 120 volts o 130 volts (NO de 12 volts).
- 2 Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla de su paquete. No toque la bombilla con los dedos desnudos. El aceite para piel dañará la lámpara y acortará su tiempo de duración.
- 3 Empuje la bombilla en línea recta dentro del receptáculo hasta el tope.



- 4 Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio dentro de los surcos del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio en sentido de las manecillas del reloj 1/4 de vuelta. Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie frecuentemente la cubierta de vidrio utilizando un paño húmedo. Esto debería hacerse cuando el horno está completamente frío.
- 5 Conecte nuevamente el suministro eléctrico al horno.



Lámpara de luz del horno (en algunos modelos)

Para retirar:

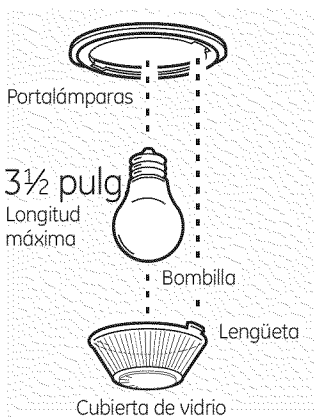
Gire la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en sentido opuesto a las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio se liberen de las ranuras del portalámparas. Retire la lámpara.

Para volver a colocar:

Coloque una nueva lámpara de 40 vatios para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio en las ranuras del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.

NOTA:

- Una lámpara para electrodomésticos de 40 vatios es más pequeña que una lámpara estándar para uso doméstico de 40 vatios.
- Instale y ajuste la cubierta en el sentido de las agujas del reloj.
- Vuelva a conectar la energía eléctrica al horno.
- Para tener una mejor iluminación dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio con un paño húmedo de manera frecuente. Esto debería realizarse cuando el horno esté completamente frío.



Cuidado y limpieza del horno.

Interior del horno sin auto-limpieza *(en algunos modelos)*

Con el cuidado adecuado, el acabado de esmalte de porcelana de la parte interior del horno—partes superior, inferior, laterales e interna de la puerta—seguirá como nuevo durante muchos años.

Deje enfriar el horno antes de limpiar. Recomendamos el uso de guantes de goma cuando limpie el horno.

En general, con agua y jabón se podrá limpiar bien. Los derrames o salpicaduras rebeldes pueden requerir una limpieza con un producto abrasivo suave. También pueden utilizarse esponjillas embebidas con jabón.

No permita que derrames con un alto contenido de azúcar o ácido (como tomates, chucrut, jugos de fruta o rellenos de pasteles) permanezcan en la superficie. Pueden provocar una mancha sin brillo después de la limpieza.

El amoníaco doméstico puede ayudar a realizar una limpieza mejor. Coloque ½ taza en un recipiente poco profundo de vidrio o cerámica dentro del horno frío durante toda la noche.

Los gases del amoníaco ayudarán a aflojar la grasa y los alimentos quemados.

Si fuera necesario, puede utilizar un limpiador de horno. Siga las instrucciones del paquete.

■ *No rocíe limpiador de horno sobre los controles e interruptores eléctricos porque puede provocar un cortocircuito y generar chispas o un incendio.*

■ *No permita que se acumule una película de limpiador en el sensor de temperatura, porque puede hacer que el horno caliente de manera incorrecta. (El sensor está ubicado en la parte superior del horno). Limpie el sensor con un paño después de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor porque un cambio en su posición podría afectar el horneado del horno.*

■ *No rocíe ningún limpiador de hornos sobre la puerta, manijas y cualquier superficie exterior del horno, gabinetes o superficies pintadas. El limpiador puede dañar estas superficies.*

Superficies pintadas

Limpie con jabón y agua o una solución de vinagre y agua.

No use limpiadores de horno comerciales, limpiadores en polvo, lana de acero ni abrasivos fuertes en ninguna superficie pintada.

Superficies de vidrio

Para limpiar el acabado exterior de vidrio, use un limpiador de vidrios. Enjuague y brille con un paño seco.

No permita que el agua ni el limpiador corran por el interior de la puerta del horno durante la limpieza.

Superficies de acero inoxidable *(en algunos modelos)*

No use una almohadilla de lana de acero; rayará la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua jabonosa con poca espuma o bien un limpiador o abrillantador para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección de las vetas. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para averiguar acerca de la compra de un limpiador o un lustrador de acero inoxidable, o para encontrar la ubicación de su distribuidor más cercano, por favor llame a nuestro número gratuito:

Centro Nacional de Refacciones
(National Parts Center) 1.800.626.2002
GEAppliances.com

Antes de llamar para solicitar un servicio de mantenimiento...

GEAppliances.com



¡Los consejos para resolución de problemas ahorran tiempo y dinero! Revise primero las gráficas en las siguientes páginas y es posible que no tenga que llamar para solicitar servicio de mantenimiento.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Señales de control después de ingresar el tiempo de cocción o Delay Start (Inicio postergado)	Olvidó ingresar una temperatura de horneado o el tiempo de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón Bake y la temperatura deseada o el botón Self Clean y el tiempo de limpieza deseado.
Los alimentos no se hornean o asan apropiadamente	Controles del horno no configurados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
	La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
	La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelado.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
	El termostato del horno necesita ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!</i>.
Los alimentos no se asan a la parrilla apropiadamente	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de presionar el botón Broil Hi/Lo.
	Se está utilizando una posición inadecuada de la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la Guía para asar a la parrilla.
	Los alimentos se están cocinando en una fuente caliente.	<ul style="list-style-type: none"> Para obtener mejores resultados, utilice una fuente diseñada para asar a la parrilla. Asegúrese de que esté fría.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para asar a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Para mejores resultados, utilice una bandeja diseñada para asar a la parrilla.
	El papel metálico usado en la asadera y la rejilla no se han colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
	En algunas áreas el voltaje puede ser bajo.	<ul style="list-style-type: none"> Precalente el elemento de asado a la parrilla durante 10 minutos. Ase a la parrilla durante un periodo más prolongado que el recomendado en la <i>Guía para asar a la parrilla</i>.
El reloj y el temporizador no funcionan	Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del reloj y el temporizador</i>.
La luz no funciona	La bombilla está floja o defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> Apriete o reemplace la bombilla.
	El botón de operación de la bombilla está roto.	<ul style="list-style-type: none"> Llame para solicitar servicio de mantenimiento.

Antes de llamar para solicitar un servicio de mantenimiento...

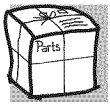


Consejos para resolución de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	El termostato del horno necesita un ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno</i>: ¡Hágalo usted mismo!
El horno no funciona	Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
El horno no se auto limpiará	La temperatura del horno es demasiado alta para establecer una operación de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Permita que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno autolimpieza</i>.
Se escucha un "crujido" o "estallido"	Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
Humo excesivo durante el ciclo de limpieza	Exceso de mugre.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón Clear/Off. Abra las ventanas para dejar salir el humo de la habitación. Espere hasta que la luz LOCKED se apague. Limpie el exceso de mugre y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abrirá después de un ciclo de limpieza	El horno está demasiado caliente.	<ul style="list-style-type: none"> Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no está limpio después de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno autolimpieza</i>.
	El horno tiene mugre difícil de eliminar.	<ul style="list-style-type: none"> Limpie las sobras pesadas antes de comenzar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos que tienen una mugre muy pesada necesiten de autolimpieza nuevamente o durante un periodo más prolongado.
"LOCKED" parpadea en la pantalla	Se ha seleccionado el ciclo autolimpieza pero la puerta no está cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta del horno.
La luz LOCKED está encendida cuando desea cocinar	La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha caído por debajo de la temperatura de bloqueo.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón Clear/Off. Deje enfriar el horno.

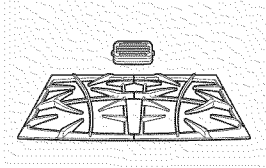
Problema	Causas posibles	Qué hacer
"F— y un número o letra" parpadean en pantalla	Tiene un código de error de la función.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón Clear/Off. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente la en operación.
	Si el código de la función se repite.	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la corriente del horno durante 30 segundos y conecte nuevamente la corriente. Si el función se repite, llame para solicitar servicio de mantenimiento.
La pantalla se pone en blanco	Se ha fundido un fusible en su hogar o bien el cortacircuitos no está funcionando correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reajuste el cortacircuitos.
	El reloj está en el modo de apagado.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Funciones especiales de los controles de su horno</i>.
La pantalla parpadea	Falla en el suministro de electricidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Reinicie el reloj.
Imposible lograr la pantalla muestre "SF"	Los botones de control del horno no fueron presionados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Los botones Bake y Broil Hi/Lo deben ser presionados que al mismo tiempo y sostenidos durante 3 segundos.
Corte en el suministro eléctrico, el reloj parpadea	Pico o corte del suministro eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo presionando el botón Clear/Off, configurando el reloj y reestableciendo cualquier función de cocción.
Olor a "quemado" o "aceitoso" saliendo del respiradero	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> • Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Uso del horno autolimpieza.
Olor fuerte	Un olor del aislamiento al rededor del interior del horno es normal las primeras veces que se utiliza el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es temporal.
Suena un ventilador	Un ventilador de enfriamiento puede encenderse automáticamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para refrigerar las partes internas. Puede funcionar durante 1-1/2 horas en modelos de 30" et durante 2 horas en modelos de 27" después que el horno esté apagado.

Accesorios.

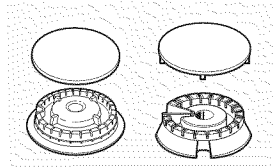


¿Desea algo más? (No todos los accesorios se encuentran disponibles para todos los modelos.)

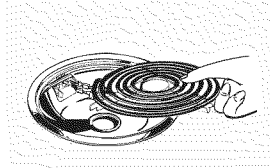
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en GEAppliances.com, o llame al 800.626.2002 (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.



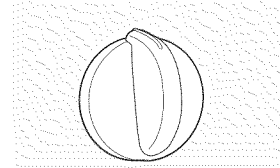
Rejillas



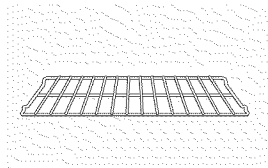
Cabezas o tapas de quemadores de superficie



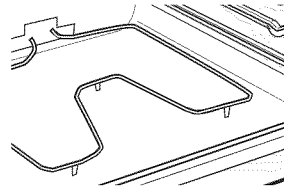
Elementos de superficie y bandejas colectoras



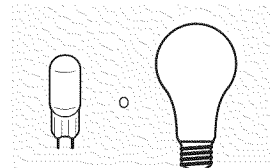
Perillas



Bandejas del horno



Elementos del horno



Bombillas de luz

¡Pruebe estos otros excelentes productos para que su cocina se vea estupenda!



Kit de limpieza de anafes vitrocerámicos: Incluye limpiador, rasqueta y paño

WX10X117GCS



Toallitas de limpieza de anafes vitrocerámicos

WX10X305



Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable

WX10X10001



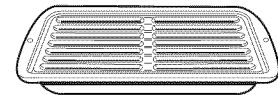
Limpiador de artefactos de acero inoxidable

PM10X311

¡Aproveche al máximo su bandeja para asar! (No para usar con modelos de cajón asador.)

¡Utilice su bandeja y tapa de rejilla para asar hamburguesas, frutos de mar, filetes, vegetales, panceta, costillas y mucho más! La bandeja inferior retiene el exceso de grasas y aceites.

- Pieza GE genuina
- Fácil de limpiar
- Garantía de un año



¡Oferta de tiempo limitado! ¡Envío sin cargo!

Cuando solicite la bandeja para asar dentro de los 30 días de haber adquirido su producto de cocina GE.

	Pequeña	Grande*	Extra grande**
Nº de pieza	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensiones	8-3/4" A x 1-1/4" A x 13-1/2" P	12-3/4" A x 1-1/4" A x 15-1/4" P	15-1/2" A x 1-1/4" A x 19" P

* La bandeja para asar grande (estándar) no entra en cocinas de 20/24 pulgadas.

** La bandeja extra grande no entra en hornos de paredes de 24 pulgadas, empotradas de 27 pulgadas o cocinas de 20/24 pulgadas.

Llame al 800.626.2002 o utilice este formulario para enviar su solicitud por correo:

GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027.



Formulario de solicitud de la bandeja para asar

Cantidad _____ Número de pieza _____

Número de modelo _____ Número de serie _____ Marca _____ Fecha de compra _____

Nombre _____ Apellido _____

Dirección _____

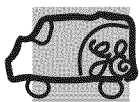
Ciudad _____ Estado _____ Código Postal _____

Teléfono _____ Correo electrónico _____

Check _____ Giro postal _____

Para consultar sobre los precios actuales llame al 800.626.2002. Todas las órdenes con tarjeta de crédito se deberán realizar en forma telefónica.

Garantía de GE para su horno eléctrico empotrado.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, en línea, visite nos en GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

Pegue aquí su recibo.
Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Por el período de: **GE reemplazará:**

Un año

A partir de la fecha de la compra original

Cualquier parte del horno que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante este **garantía limitada de un año**, GE también proporcionará, sin costo alguno, toda la mano de obra y los servicios internos para reemplazar partes defectuosas.

Lo que no está cubierto por GE:

- Viajes de servicio a su casa para enseñarle cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inapropiada.
- Daño o fallas del producto en caso de abuso, uso inadecuado, modificación, uso para otros propósitos que no sean el adecuado, o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de su casa o reajuste de interruptores de circuito.
- Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.
- Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro des Estados Unidos. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a un centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o la oficina del Procurador (Attorney General) en su localidad.

Garante: General Electric Company, Louisville, KY 40225

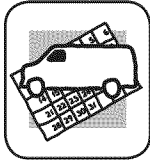
Soporte al consumidor.



Página Web de GE Appliances

GEAppliances.com

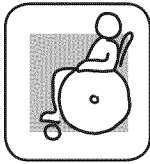
¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



Solicite una reparación

GEAppliances.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real)

GEAppliances.com

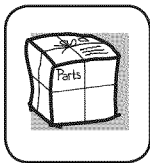
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas

GEAppliances.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al 800.626.2224 durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.

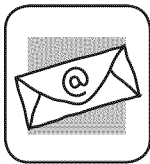


Piezas y accesorios

GEAppliances.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros

GEAppliances.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre su electrodoméstico

GEAppliances.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>