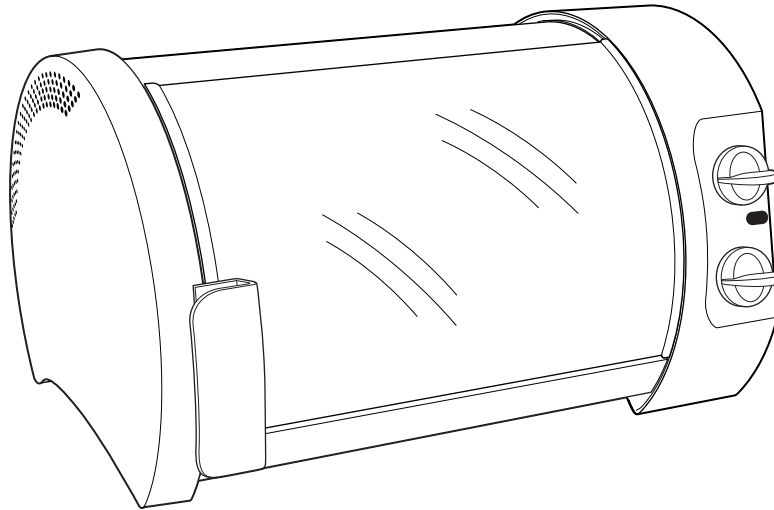




## 4-Slice Toaster Oven



<b>Important Safeguards .....</b>	<b>2</b>	<b>Recipes.....</b>	<b>8</b>
<b>Know Your Toaster Oven .....</b>	<b>4</b>	<b>Troubleshooting .....</b>	<b>11</b>
<b>Using Your Toaster Oven .....</b>	<b>4</b>	<b>Customer Assistance .....</b>	<b>12</b>
<b>Cleaning Your Toaster Oven .....</b>	<b>7</b>		

***For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923***

840108400

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or toaster oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn all controls to Off, then remove plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the toaster oven is covered, touching or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than appliance manufacturer recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. To turn off, turn the Toast Shade Selector/Timer to OFF.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door in the event that the safety glass breaks.
23. Do not use appliance for other than intended use.
24. Before using this appliance, move it 2 to 4 inches away from wall or any object on the countertop. Remove any object that may have been placed on top of the appliance. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
25. If plug gets hot, please call a qualified electrician.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

## Consumer Safety Information

### This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the

toaster oven. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, however it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our toll-free customer assistance number.

Always unplug your toaster oven from the outlet when not in use.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high wattage appliance on the same circuit with your toaster oven.

## Before First Use

Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug toaster oven into outlet. Turn the Oven Control Switch to 450°F. Set Toast Shade Selector/Timer to Oven ON. Heat at this temperature for 10 minutes. The odor should not be present after this initial preheating.

Remove baking pan, broil rack, and oven rack. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry.

## Pan Sizes

The following pans should fit your toaster oven. To be sure, place the pan in the oven to check the fit before preparing the recipe.

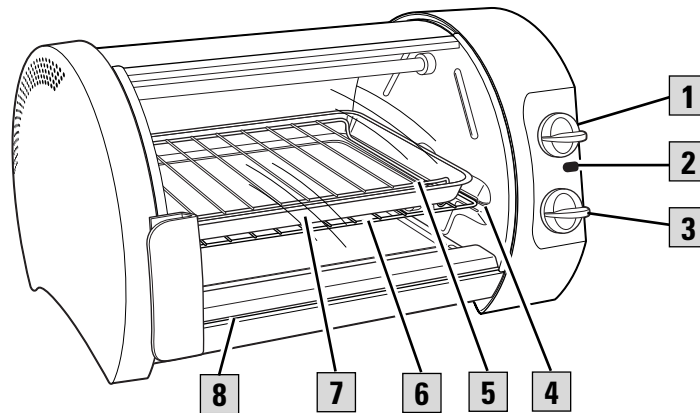
8- and 9-inch round or square baking pans  
6-cup muffin pan  
8x4-inch loaf pan  
9x5-inch loaf pan  
Most 1 to 1½ quart casserole dishes

### Warming & Reheating Tips!

- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down reheating.
- To reheat rolls or biscuits, place on baking pan and heat at 300°F for 10 minutes.
- Reheat leftover roasts or casseroles at 350°F for 20 to 30 minutes or until heated through.

## Parts and Features

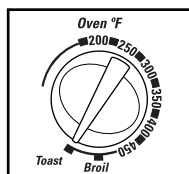
- 1 Oven Control Switch** – To select oven function and/or temperature.
  - 2 Indicator Light** – This is lit when Oven Control Switch is on Oven ON, TOAST, or BROIL.
  - 3 Toast Shade Selector/Timer** – Turn to desired number to select toast shade or to desired time for baking and broiling.
  - 4 Rack Grooves**
  - 5 Broil Rack**
  - 6 Oven Rack** – For toasting, baking, or broiling.
  - 7 Bake Pan**
  - 8 Slide-Out Crumb Tray** – For easy cleaning.
- Do not leave appliance unattended when in operation.**



## Using Your Toaster Oven

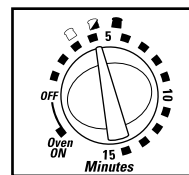
### To Toast (*Do not leave toaster oven unattended during toasting.*)

1. Place bread centered on oven rack.



Turn Oven Control Switch to Toast.

2. Turn Toast Shade Selector/Timer to desired toast color.



**NOTE:** If you select a “light” toast setting, the end-of-cycle bell **may not** sound unless you turn the Toast Shade

Selector past the Dark Toast setting and then back to your desired setting.

## To Toast (cont.)

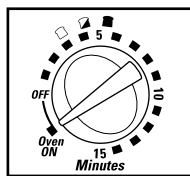
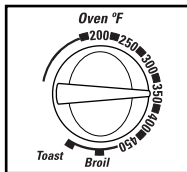
3. The indicator light will come on.  
A bell will sound when the toasting cycle is completed.
4. To stop the toasting cycle sooner, turn Toast Shade Selector/Timer to OFF.
5. When finished unplug from outlet.

### Toasting Tips!

- To toast bagels or English muffins, place bread cut-side down. This will toast the cut side more than the outside. English muffins may need a darker setting than regular bread to achieve the same color.
- To toast frozen pastry or waffles. Select a light color and toast directly on oven rack. If pastry has a glaze or frosting, use baking pan to prevent dripping.
- When toasting, **condensation** may form on oven door. A toaster is open and allows moisture to escape. A toaster oven is a closed space and so moisture is slow to escape.
- At the end of the toast cycle, **remove toast immediately** or the heat remaining in the toaster oven will continue to toast and dry out your toast.

## To Bake

1. Place oven rack in toaster oven.
2. Select temperature.
3. Set Toast Shade Selector/Timer to Oven ON. The Indicator Light will come on.
4. Let preheat for five minutes before beginning to bake then place food in oven.
5. When finished, turn Toast Shade Selector/Timer to OFF. Unplug from outlet.



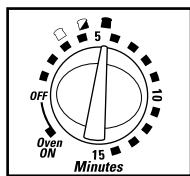
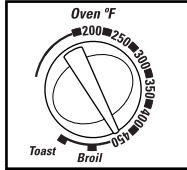
Oven ON. The Indicator Light will come on.

### Baking Tips!

- The toaster oven operates very much like a regular oven. When first using, check to determine if time or temperature should be adjusted.
- To reduce the risk of fire, do not use oven cooking bags in the toaster oven.

## To Top-Brown *(Do not leave toaster oven unattended during top-browning.)*

- Place oven rack in the toaster oven.  
Place food to be browned in oven.
- Set Oven Control Switch to 450°F.
- Turn Toast Shade Selector/Timer to darkest setting. The indicator light will come on. **Watch food carefully** to prevent over-browning. A bell will sound when the cycle is completed.
- To stop the top-brown cycle sooner, turn the Toast Shade Selector/Timer to OFF.
- When finished, turn off and unplug from outlet.

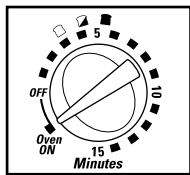
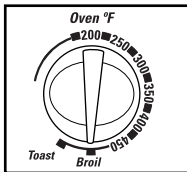


### Top-Browning Tips!

- If browning bread crumbs that top a casserole, set Toast Shade Selector/Timer at medium color.
- To melt cheese, set Toast Shade Selector/Timer at light color.

## To Broil

- Place broil rack inside baking pan.
- Place oven rack in toaster oven.
- Set Oven Control Switch to Broil. The Indicator Light will come on.
- Place food on broil rack and place in oven. Turn Toast Shade Selector/Timer to Oven ON.
- Halfway through cooking time, or when food has browned, turn food over to brown and cook other side.
- When finished, turn Toast Shade Selector/Timer to OFF. Unplug from outlet.



### Broiling Tips!

- For best results, do not preheat oven when broiling.
- Always allow at least **one inch** between the food and the heating element.

## Broiling Chart

Food	Amount	Approximate Time
Hamburgers	4, 1-inch thick	20 minutes
Bacon	4 slices	10 minutes
Hot Dogs	8	15 minutes
Sausage Links or Patties (pierce casings before cooking)	8	15 to 20 minutes
Fish	4 fillets	15 minutes

## *Cleaning Your Toaster Oven*

For best performance and long life, clean toaster oven regularly.

**WARNING: FAILURE TO CLEAN OVEN INTERIOR REGULARLY WILL RESULT IN FIRE HAZARD.**

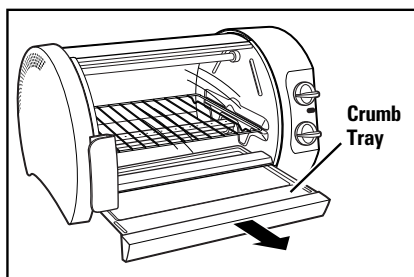
### To Clean the Oven and Crumb Tray

1. Unplug oven and allow to cool.
2. Wash oven rack, broil rack, and baking pan in hot, soapy water. Rinse and dry. These can be washed in the dishwasher, but may discolor.
3. To clean the crumb tray, open oven door. Pull out crumb tray as shown. Wash in hot soapy water. Rinse and dry. Place crumb tray back in oven.
4. To clean the inside of the oven, wipe oven walls and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth.
5. To clean the outside of the oven, wipe with a damp cloth.

#### NOTES:

- Do not use abrasive cleanser. These may damage the nonstick coating.
- For stubborn stains, use a plastic scouring pad.

**WARNING: Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.**



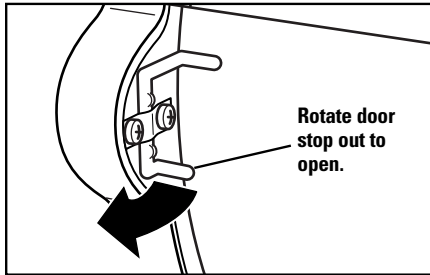
## Cleaning (cont.)

### To Clean the Oven Door

Oven door may be removed to clean inside of glass.

1. Remove the pan, racks, and crumb tray to prevent them from falling out.
2. Rotate the wire door stop (located on right rear of oven) outward.
3. Open door past the door stop until glass door contacts counter.
4. Lift the rear of the oven up a few inches to allow the door to slip out of the track onto the counter.
5. Clean door with warm soapy water.

**NOTE:** Re-assembly is exactly opposite of disassembly. **BE SURE to rotate door stop back after assembly.**



## Recipes

### Hot Mexican Bean Dip

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 2 15-ounce cans black beans,<br>well drained | ½ cup sour cream                      |
| 1 teaspoon hot pepper sauce                  | ½ cup salsa                           |
|  | 8 ounces Monterey Jack cheese, grated |

Mash black beans. Add hot pepper sauce, sour cream, salsa, and half of the cheese. Spoon into shallow 1 quart casserole dish. Sprinkle remaining cheese on top. Bake at 350°F about 15 minutes, or until bubbly. Serve with tortilla chips.

**Makes 8 appetizer servings.**

### Mini Meat Loaves

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1 pound lean ground beef      | 1 tablespoon grated Parmesan cheese           |
| 1 small onion, finely chopped | 1 tablespoon fresh parsley, finely<br>chopped |
| ¾ cup fresh bread crumbs      | ¼ teaspoon each, salt and pepper              |
| 1 egg, beaten                 |   |

Combine all ingredients and mix well. Divide the mixture between 6-cup muffin pan. Bake at 350°F for 30 minutes or until done. **Makes 4 to 6 servings.**



---

## Tropical Chicken

4 boneless, skinless chicken breasts	2 tablespoons soy sauce
8 ounce can crushed pineapple, not drained	2 tablespoons brown sugar
¼ cup prepared mustard	⅛ teaspoon ground ginger
¼ cup cider vinegar	Rice (optional)

Place chicken breasts in shallow casserole dish or 8-inch square baking pan. Combine remaining ingredients and pour over chicken. Bake at 350°F for 35 to 45 minutes or until done. Serve over rice. **Makes 4 servings.**

---

## Honey Mustard Roast Chicken

4-pound roasting chicken	2 tablespoons honey
Salt and pepper	1 tablespoon prepared mustard

Remove giblets from chicken cavity and use for gravy if desired. Rinse chicken in cold water. Pat dry. Sprinkle with salt and pepper. Place chicken on baking pan. Cook at 350°F for 2 hours or until done. Remove from oven. Combine honey and mustard and spoon or brush over chicken. Let chicken stand for 5 minutes before carving or cutting.

**Makes 6 to 8 servings.**

---

## Baked Ziti

½ pound lean ground beef	½ cup sour cream
2 tablespoons finely chopped onion	½ cup shredded mozzarella cheese, about 4 ounces
1½ cups spaghetti sauce	¼ cup grated Parmesan cheese
1½ cups uncooked ziti pasta	

In a skillet over medium-high heat, cook ground beef and onion until beef is done, about 8 minutes. Add spaghetti sauce and stir to mix. Set aside. Cook pasta according to package directions. Drain. In a greased 9x5-inch metal loaf pan layer the following: half of pasta, sour cream, half of meat sauce, remaining pasta, mozzarella, then remaining meat sauce. Sprinkle with Parmesan cheese. Bake at 350°F for 30 minutes.

**Makes 2 to 3 servings.**

---

## Crispy Catfish Fillets

½ cup grated Parmesan cheese	⅓ cup fresh parsley sprigs, minced
20 buttery crackers, like Ritz or Townhouse, crushed	¼ cup melted butter
	4 catfish fillets, about 8 ounces each

Place cheese, crackers, and parsley in large shallow bowl. Mix. Dip fillets in butter then place in cracker mixture to coat. Lay fillets on aluminum foil-lined baking pan. Bake at 400°F for 15-20 minutes. **Makes 4 servings.**

---

## Parsley Potatoes

5 red potatoes, about 1½ pounds  
 1 tablespoon vegetable oil  
 1 tablespoon minced fresh parsley

¼ teaspoon salt  
 ¼ teaspoon pepper

Scrub potatoes and cut each into 6 wedges. Place in a bowl. Drizzle with oil. Sprinkle with parsley and seasonings. Stir to mix. Pour into baking pan. Bake at 400°F for 35 minutes or until fork tender. **Makes 4 servings.**

---

## Minute Muffins

1 cup self-rising flour  
 ½ cup milk

2 tablespoons mayonnaise or sour cream

Stir together ingredients. Spoon into greased 6-cup muffin pan. Bake at 450°F for 12 minutes or until done. **Makes 6 muffins.**

---

## Apple Kuchen

8-ounce box yellow cake mix  
 (makes 1 layer)

3 tablespoons butter, melted  
 1 large Golden Delicious apple  
 ½ teaspoon cinnamon

¼ cup sugar  
 ½ cup sour cream  
 1 egg  
 ½ teaspoon vanilla

In a small bowl combine cake mix and melted butter. Mix. Place mixture into greased 8-inch square baking pan. Press onto bottom and slightly up sides. Peel, core, and thinly slice the apple. Lay slices on crust. Combine cinnamon and sugar. Sprinkle half of sugar mixture over apples. Combine sour cream, egg, and vanilla. Pour over apples. Sprinkle remaining sugar mixture over sour cream. Bake at 350°F for 40 minutes or until lightly browned and apples are tender. **Makes 6 to 8 servings.**

---

## Half-Pound Cake

3-ounce package cream cheese  
 6 tablespoons butter or margarine,  
 room temperature  
 1 cup sugar

2 eggs  
 1 teaspoon vanilla  
 1 cup cake flour

In a mixing bowl, cream together cream cheese, butter, and sugar. Beat in eggs and vanilla. Add flour and stir until mixed. Spoon into greased 8x4-inch loaf pan. Bake at 350°F for 50 minutes or until tests done. **Makes 6 servings.**

# Troubleshooting

Question	Answer
The toaster oven will not heat.	Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in. Next turn the Oven Control Switch to 350°F and then turn the Toast Shade Selector/Timer to Oven ON. The Indicator Light should now be lit.
The toaster oven will not toast.	Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Set Oven Control Switch to Toast.</li> <li>2. Select toast color.</li> </ol> The Indicator Light should now be lit.
Moisture forms on the inside of the oven door when toasting.	This is normal when toasting in a toaster oven. Moisture is slower to escape from the toaster oven than from a toaster. The amount of moisture will differ among fresh bread, bagels, and frozen pastry.
An odor and smoke comes from the toaster oven.	Smoke and odor is normal during the first use of most heating appliances. This will not be present after the initial heating period.
The Indicator Light stays on.	Turn Toast Shade Selector/Timer to OFF. If light stays on, unplug unit and call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment. Do not continue to use your toaster oven.
Some foods burn and some are not done.	Use the oven rack position to center food in the oven. Adjust the oven temperature or cooking time for best results with your recipes.
The oven gets hot on the outside.	Please be careful. The top and sides of oven get very hot, but this is normal.

# Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of the toaster oven.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**Customer Assistance Number: 1-877-207-0923**

**Keep this number for future reference!**

**E-mail inquiries: [www.gehousewares.com](http://www.gehousewares.com)**

---

## Two-Year Limited Warranty

### What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

### For how long after the original purchase?

- Two years.

### What will we do?

- Provide you with a new one.

### How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL\*MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923.

### What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside the USA.

### How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL\*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

### What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of  
General Electric Company  
and is used under license by  
WAL\*MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

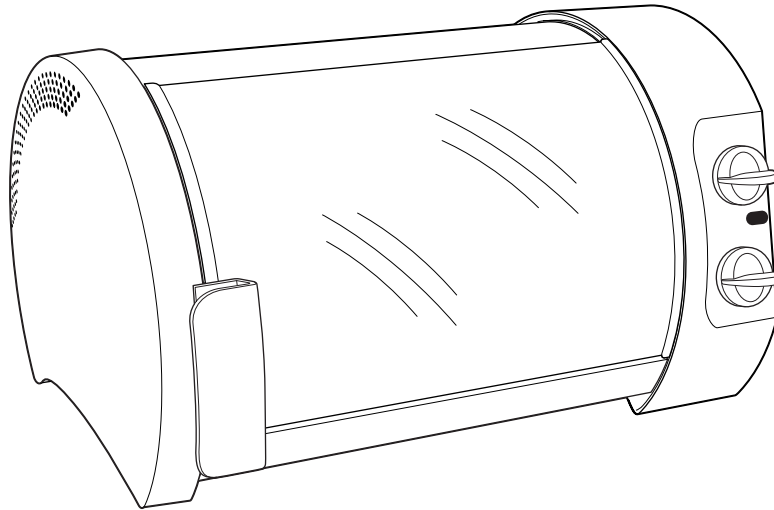
840108400

WAL\*MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

1/03



## Horno eléctrico para 4 rebanadas



<b>Salvaguardias importantes.....</b>	<b>2</b>	<b>Recetas .....</b>	<b>8</b>
<b>Piezas y características .....</b>	<b>4</b>	<b>Localización de fallas .....</b>	<b>11</b>
<b>El uso de su horno eléctrico .....</b>	<b>4</b>	<b>Asistencia al cliente .....</b>	<b>12</b>
<b>La limpieza de su horno eléctrico .....</b>	<b>7</b>		

**Para comunicarse con Asistencia al Cliente, llame al 1-877-207-0923**

840108400

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe o el horno eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de limpiar el aparato o de colocar o sacar alguna pieza.
6. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número de llamada gratis de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
11. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición apagada (OFF), y luego saque el enchufe del tomacorriente.
13. Tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o elimine la grasa caliente.
14. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
15. No introduzca alimentos de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
16. Puede ocurrir un incendio si el horno eléctrico se cubre, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, colgaduras, paredes y superficies similares cuando esté funcionando. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté funcionando.
17. Se debe tener mucho cuidado cuando se usen envases que no sean de metal o de vidrio.
18. Cuando esté en uso, no guarde ningún material en este horno que no sean los accesorios recomendados por su fabricante.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
20. No cubra la charola para migajas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso puede hacer que el horno se recaliente.
21. Para apagarlo, gire el Control de tostado/Temporizador a la posición apagada (OFF).
22. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
23. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
24. Antes de usar este aparato, muévelo entre 2 y 4 pulgadas lejos de la pared o de cualquier objeto que se pueda haber colocado sobre el mismo. No lo use sobre superficies en donde el calor pueda ocasionar problemas.
25. Si el enchufe se calienta, llame a un electricista competente.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

## Información para la seguridad del consumidor

### Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato viene equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. Este enchufe encajará en un tomacorriente de una sola manera. Esta es una propiedad de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, trate de invertir el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad del enchufe polarizado modificándolo de alguna manera.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable de alargue aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de alargue deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del horno

eléctrico. Es importante tener cuidado de colocar el cable de alargue para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad de vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para evitar rayar la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes. Si la puerta está rayada o tiene muescas, llame al número de teléfono de llamada gratis de larga distancia para servicio al cliente.

Siempre desenchufe el horno eléctrico del tomacorriente cuando no lo esté usando.

Para evitar una sobrecarga eléctrica, no use ningún otro aparato electrodoméstico de alto voltaje en el mismo tomacorriente que su horno eléctrico.

## Antes del primer uso

La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Enchufe el horno eléctrico en el tomacorriente. Gire el Interruptor de Control del horno a 450°F. Coloque el Control de tostado/Temporizador a la posición de Horno encendido (Oven ON).

Caliente a esta temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial.

Retire la asadera de hornear, la rejilla para asar a la parrilla y la rejilla del horno. Lávelas en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

## Tamaños de las asaderas

Las siguientes asaderas pueden adaptarse a su horno eléctrico. Para confirmarlo, coloque la asadera en el horno y verifique que encaje bien antes de preparar la receta.

Asaderas y torteras redondas o cuadradas de 8 y 9 pulgadas  
Asadera para 6 muffins  
Molde de pan de 8 x 4 pulgadas  
Molde de pan de 9 x 5 pulgadas  
La mayoría de las fuentes o cazuelas para horno de 1 a 1½ cuartos.

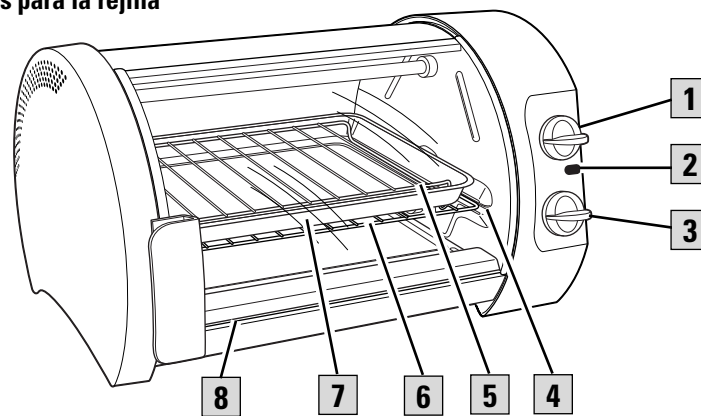
### ¡Consejos para calentar y recalentar!

- No tape los alimentos completamente con papel de aluminio. El papel de aluminio puede aislar los alimentos y hacer que se recalienten con menor rapidez.
- Para recalentar bolillos o panecillos, colóquelos en la asadera y caliéntelos a 300°F por 10 minutos.
- Recaliente los restos de carnes asadas o cazuelas a 350°F durante 20 a 30 minutos o hasta que se hayan calentado completamente.

## Piezas y características

- 1** **Interruptor de Control del horno** – Para seleccionar la función del horno y/o la temperatura.
- 2** **Luz indicadora** – Ésta se ilumina cuando el Interruptor de Control del horno está en Horno encendido (Oven ON), Tostar (TOAST) o Asar a la parrilla (BROIL).
- 3** **Control de tostado/Temporizador** – Gírelo al número deseado para seleccionar el grado de tostado o al tiempo deseado para hornear y asar a la parrilla.
- 4** **Guías para la rejilla**
- 5** **Rejilla para asar a la parrilla**
- 6** **Rejilla del horno** – Para tostar, hornear o asar a la parrilla.
- 7** **Asadera para hornear**
- 8** **Charola deslizable para migajas** – Para una limpieza fácil.

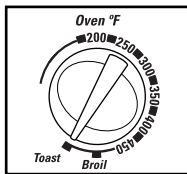
**No deje el electrodoméstico sin supervisión cuando esté en uso.**



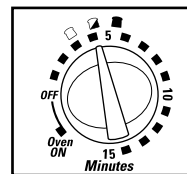
## El uso de su horno eléctrico

**Para tostar** (*No deje el horno eléctrico sin supervisión cuando esté tostando.*)

1. Coloque el pan en el centro de la rejilla del horno. Gire el Interruptor de Control del horno a Tostar (Toast).



2. Coloque el Control de Tostado/Temporizador en el color de tostado que desee.



**NOTA:** Si selecciona un grado de tostado "claro," **es posible** que el timbre de

fin de ciclo **no** suene a menos que haya colocado el Control de tostado en una graduación que pase el ajuste de tostado oscuro y después lo haya regresado al ajuste que deseaba.



## Para tostar (cont)

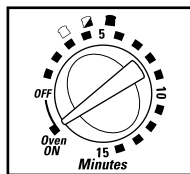
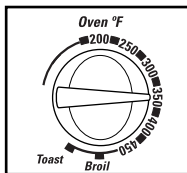
- La Luz indicadora se iluminará. Se escuchará un timbre cuando el ciclo de tostado se haya completado.
- Para detener el ciclo de tostado con anticipación, gire el Control de tostado/Temporizador a la posición apagada (OFF).
- Cuando termine, desenchúfelo del tomacorriente.

### ¡Sugerencias para tostar!

- Para tostar bagels o bollos ingleses, ponga el pan con el lado cortado hacia abajo. Esto hará que el lado cortado se tueste más que el exterior. Es posible que los bollos ingleses requieran una graduación más oscura que el pan común para obtener el mismo grado de tostado.
- Para tostar pasteles o waffles congelados. Seleccione un color claro y tueste directamente sobre la rejilla del horno. Si el pastel tiene fondant o glaseado, use la asadera del horno para evitar que gotee.
- Cuando tueste, es posible que se forme **condensación** en la puerta del horno. Un tostador común es un aparato abierto y permite que se escape la humedad. Un horno eléctrico es un aparato cerrado y la humedad se escapa lentamente.
- Al final del ciclo, **saque la tostada inmediatamente** o el calor que permanece en el horno eléctrico continuará tostándola y la secará.

## Para hornear

- Coloque la rejilla del horno en el horno eléctrico.
- Seleccione la temperatura.
- Coloque el Control de tostado/Temporizador a Horno encendido (Oven On). La Luz indicadora se iluminará.
- Deje que el horno se precaliente por cinco minutos antes de empezar a hornear.
- Cuando termine, gire el Control de tostado/Temporizador a la posición apagada (OFF). Desenchúfelo del tomacorriente.



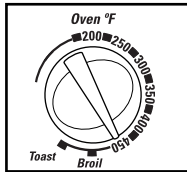
Temporizador a Horno encendido (Oven On). La Luz indicadora se iluminará.

### ¡Sugerencias para hornear!

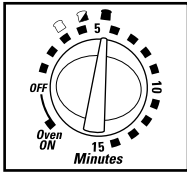
- El horno eléctrico funciona en forma muy similar a un horno común. Cuando lo use por primera vez, verifique si es necesario regular la temperatura o el tiempo.
- Para reducir el riesgo de incendio, no use bolsas para hornear en el horno eléctrico.

## Para dorar *(No deje el horno eléctrico sin supervisión cuando esté dorando alimentos.)*

1. Coloque la rejilla del horno en el horno eléctrico. Coloque el alimento que se va a dorar en el horno.
2. Coloque el cuadrante de temperatura a 450°F.
4. Para detener el ciclo de dorado antes de lo programado, gire el Control de tostado/Temporizador a la posición apagada (OFF).
5. Cuando haya terminado, apáguelo y desenchúfelo del tomacorriente.



3. Gire el Control de tostado/Temporizador a la graduación más oscura. La Luz indicadora se iluminará. **Vigile los alimentos con atención** para evitar que se quemem. Se escuchará un timbre cuando se haya completado el ciclo.

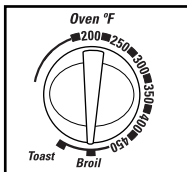


### Sugerencias para dorar:

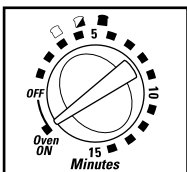
- Si está dorando las migas que cubren una cazuela, coloque el Selector de Grado de Tostado en la graduación de color mediano.
- Para derretir queso, coloque el Selector de Grado de Tostado en la graduación de color claro.

## Para asar a la parrilla

1. Coloque la rejilla para asar a la parrilla en la asadera para hornear.
2. Coloque la rejilla del horno en el horno eléctrico.
3. Coloque el Interruptor de control del horno en la posición de asar a la parrilla (Broil). La Luz indicadora se iluminará.
5. Cuando haya llegado a la mitad del tiempo de cocción o cuando los alimentos se hayan dorado lo suficiente, inviértalos para dorarlos y cocinarlos del otro lado.
6. Cuando haya terminado, gire el Control de tostado/Temporizador a la posición apagada (OFF). Desenchúfelo del tomacorriente.



4. Ponga los alimentos en la Rejilla para asar a la parrilla y colóquela en el horno. Gire el Control de tostado/Temporizador a Horno encendido (Oven ON).



### ¡Sugerencias para asar a la parrilla!

- Para obtener mejores resultados no precaliente el horno cuando ase a la parrilla.
- Siempre deje por lo menos **una pulgada** de distancia entre la comida y el elemento térmico.

## Tabla de tiempos para asar a la parrilla

Alimento	Cantidad	Tiempo aproximado
Hamburguesas	4 de 1 pulgada de grueso	20 minutos
Tocino	4 tajadas	10 minutos
Perros calientes/Hot dogs	8	15 minutos
Salchichas o albóndigas (perforar la piel antes de cocinar)	8	15 a 20 minutos
Pescado	4 filetes	15 minutos

## La limpieza de su horno eléctrico

Se debe limpiar el horno eléctrico en forma periódica para obtener un mejor desempeño y una mayor duración.

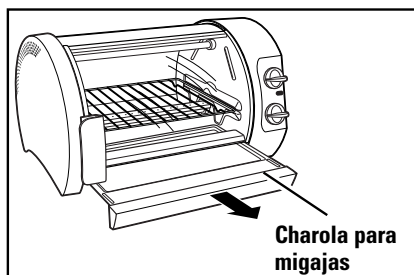
**ADVERTENCIA: SI NO SE LIMPIA EL INTERIOR DEL HORNO CON REGULARIDAD, RESULTARÁ EN PELIGRO DE INCENDIO.**

1. Desenchufe el horno y deje que se enfríe.
2. Lave la rejilla del horno, la rejilla para asar a la parrilla y la asadera del horno en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque. Estos accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, pero es posible que se decoloren.
3. Para limpiar la charola para migajas, abra la puerta del horno. Saque la charola para migajas de la manera que se indica. Lávela con agua
4. Para limpiar el interior del horno, lave las paredes y la puerta de vidrio del horno con un paño húmedo y jabonoso. Repita con un paño húmedo y limpio.
5. Para limpiar el exterior del horno, utilice un paño húmedo.

### NOTAS:

- No use productos de limpieza abrasivos ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- Para manchas difíciles de limpiar, use una esponjilla.

**No limpie con esponjillas metálicas, ya que se pueden desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.**



## La limpieza (cont.)

### Para limpiar la puerta del horno

La puerta del horno se puede quitar para limpiar dentro del vidrio.

1. Quite la asadera, las rejillas y la charola para migajas para prevenir que se salgan.
2. Gire el tope de alambre de la puerta (situado en la parte posterior derecha del horno) hacia fuera.
3. Abra la puerta más allá del tope de la puerta hasta que la puerta de vidrio haga contacto con el mostrador.
4. Levante la parte posterior del horno unas pulgadas para permitir que la puerta se deslice hacia fuera del carril en el mostrador.
5. Limpie la puerta con agua caliente con jabón.

**NOTA:** El reensamblado es exactamente lo opuesto al desensamblado. **ASEGÚRESE de girar el tope de la puerta de nuevo después de ensamblar.**



## Recetas

### Salsa mexicana caliente de frijoles

- |   |  |
|---|--|
| 2 latas de 15 onzas de frijoles negros, bien escurridos | ½ taza de crema agria                    |
| 1 cucharadita de salsa de chiles (ají picante)          | ½ taza de salsa                          |
|   | 8 onzas de queso Monterrey Jack, rallado |

Muela los frijoles negros. Agregue la salsa de chile, la crema agria, la salsa y la mitad del queso. Vierta con una cuchara en una fuente llana de 1 cuarto. Espolvoree el resto del queso sobre la mezcla. Hornee a 350°F por unos 15 minutos o hasta que comience a burbujear. Sirva con tortilla chips. **Se obtienen 8 porciones de aperitivo.**

### Panecillos de carne

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1 libra de carne molida magra  | 1 cucharada de queso parmesano rallado     |
| 1 cebolla pequeña, picada fina | 1 cucharada de perejil fresco, picado fino |
| ¾ taza de pan rallado fresco   | ¼ cucharadita de sal y de pimienta.        |
| 1 huevo batido                 |  |

Combine todos los ingredientes y mézclelos bien. Divida la mezcla entre una asadera para 6 bollos. Hornee a 350°F por 30 minutos o hasta que estén hechos. **Se obtienen entre 4 y 6 panecillos.**

## Pollo a la tropical

4 pechugas de pollo deshuesadas y sin pellejo	¼ taza de vinagre de sidra
1 lata de 8 onzas de piña picada, no escurrida	2 cucharadas de salsa de soja
¼ taza de mostaza preparada	2 cucharadas de azúcar morena
	⅛ cucharadita de jengibre molido
	Arroz (opcional)

Coloque las pechugas de pollo en una fuente llana o en una asadera cuadrada de 8 pulgadas. Combine el resto de los ingredientes y viértalos sobre el pollo. Hornee a 350°F durante 35 a 45 minutos o hasta que esté bien cocido. Sirva sobre arroz.

**Se obtienen 4 porciones.**

## Pollo asado a la mostaza con miel

1 pollo para asar de 4 libras	2 cucharadas de miel
Sal y pimienta	1 cucharada de mostaza preparada

Saque las menudencias de la cavidad del pollo y úselas para hacer una salsa si así lo desea. Enjuague el pollo en agua fría. Séquelo. Espolvoree con sal y pimienta. Ponga el pollo sobre la asadera para hornear. Cocine a 350°F por 2 horas o hasta que esté bien cocido. Sáquelo del horno. Combine la miel y la mostaza y vierta la mezcla con una cuchara o cepíllela sobre el pollo. Deje reposar el pollo por 5 minutos antes de cortarlo o trinchar. **Se obtienen entre 6 y 8 porciones.**

## Ziti al horno

½ libra de carne picada magra	½ taza de crema agria
2 cucharadas de cebolla picada fina	½ taza de queso mozzarella rallado, unas 4 onzas
1½ tazas de salsa para pasta	¼ taza de queso parmesano rallado
1½ tazas de pasta ziti cruda	

En una sartén sobre calor mediano alto, cocine la carne picada y la cebolla hasta que la carne esté cocida, unos 8 minutos. Agregue salsa para pasta y revuelva hasta mezclar. Póngalo a un lado. Cocine la pasta según las instrucciones del paquete. Drene. En un molde de pan engrasado de 9 x 5 pulgadas, coloque los siguientes ingredientes en capas: mitad de la pasta, crema agria, mitad de la salsa de carne, el resto de la pasta, mozzarella y luego el resto de la salsa de carne. Espolvoree con queso parmesano. Hornee a 350°F por 30 minutos. **Se obtienen entre 2 y 3 porciones.**

## Filetes de bagre crocantes

½ taza de queso parmesano rallado	½ de taza de perejil fresco, picado
20 galletas a la manteca, como Ritz o Townhouse, trituradas	¼ de taza de mantequilla derretida
	4 filetes de bagre, de unas 8 onzas cada uno

Coloque el queso, las galletas y el perejil en un tazón grande llano. Mezcle. Remoje los filetes en la mantequilla y luego cúbralos con la mezcla de las galletas. Coloque los filetes en una asadera revestida con papel de aluminio. Hornee a 400°F durante 15 a 20 minutos. **Se obtienen 4 porciones.**

## Papas al perejil

5 papas coloradas, alrededor de 1½ libras    ¼ cucharadita de sal  
 1 cucharada de aceite vegetal                  ¼ cucharadita de pimienta  
 1 cucharada de perejil fresco picado

Lave las papas y corte cada una en 6 trozos. Colóquelas en un tazón. Salpíquelas con aceite. Espolvoree el perejil y las especias. Agítelas hasta que queden bien mezcladas. Viértalas en una asadera. Hornee a 400°F por 35 minutos o hasta que estén blandas al pincharlas con un tenedor. **Se obtienen 4 porciones.**

## Muffins al minuto

1 taza de harina leudante                          2 cucharadas de mayonesa o crema agria  
 ½ taza de leche

Mezcle los ingredientes. Deje caer la mezcla con una cuchara en un molde para 6 muffins engrasado. Hornee a 450°F durante 12 minutos o hasta que estén prontos. **Se obtienen 6 muffins.**

## Kuchen de manzana

1 caja de mezcla para pastel amarillo        ¼ taza de azúcar  
     de 8 onzas (hace una capa)                ½ taza de crema agria  
 3 cucharadas de mantequilla derretida      1 huevo  
 1 manzana grande deliciosa dorada        ½ cucharadita de vainilla  
 ½ cucharadita de canela

En un tazón pequeño, combine la mezcla del pastel y la mantequilla derretida. Mezcle. Coloque la mezcla en una tortera cuadrada engrasada de 8 pulgadas. Oprima la mezcla contra el fondo y ligeramente hacia arriba por los costados. Pele, quite el centro y corte la manzana en rodajas bien finas. Coloque las rodajas sobre la base del pastel. Combine la canela y el azúcar. Espolvoree la mitad de la mezcla de azúcar sobre las manzanas. Combine la crema agria, el huevo y la vainilla. Vierta sobre las manzanas. Espolvoree el resto de la mezcla de azúcar sobre la crema agria. Hornee a 350°F por 40 minutos o hasta que quede ligeramente dorada y las manzanas estén blandas. **Se obtienen entre 6 y 8 porciones.**

## Pastel inglés "medio pound"

1 paquete de queso crema de 3 onzas        2 huevos  
 6 cucharadas de mantequilla o                1 cucharadita de vainilla  
     margarina a temperatura ambiente      1 taza de harina para pasteles  
 1 taza de azúcar

En un tazón para mezclar, bata el queso crema, la mantequilla y el azúcar hasta que queden cremosos. Agregue batiendo los huevos y la vainilla. Agregue la harina y revuelva hasta que se haya mezclado. Vierta con cuchara en un molde de pan engrasado de 8 x 4 pulgadas. Hornee a 350°F por 50 minutos o hasta que esté listo al tacto. **Se obtienen 6 porciones.**

## Localización de fallas

Pregunta	Respuesta
El horno eléctrico no calienta.	Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado. Luego gire el Interruptor de Control del horno a 350°F y gire el Control de tostado/Temporizador a Horno encendido (Oven ON). La Luz Indicadora deberá estar iluminada.
El horno eléctrico no tuesta.	Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque el Interruptor de Control del horno en la posición de tostar (Toast).</li> <li>2. Seleccione el grado de tostado.</li> </ol> La Luz Indicadora deberá estar iluminada.
Se forma humedad en el interior de la puerta del horno cuando se tuesta.	Esto es normal cuando se tuesta en un horno eléctrico. La humedad se escapa más lentamente de un horno eléctrico que de un tostador común. La cantidad de humedad será diferente según sea pan fresco, bagels o pasteles congelados.
Olor y humo salen del horno eléctrico.	El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de aparatos de calentamiento. Esto desaparecerá después del período inicial de calentamiento.
La Luz Indicadora permanece iluminada.	Haga girar el Control de tostado/Temporizador a la posición apagada (OFF). Si la luz permanece iluminada, desenchufe la unidad y llame a nuestro número de llamada gratis de larga distancia para servicio al cliente para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste del aparato. No continúe usando su horno eléctrico.
Ciertos alimentos se queman y otros no se cocinan.	Use la posición de la rejilla del horno para centrar los alimentos en el horno. Regule la temperatura del horno o el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados con sus recetas.
El exterior del horno se calienta.	Es importante que tenga cuidado. La parte superior y los costados del horno de calientan mucho, pero esto es normal.

# Asistencia al cliente

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, sírvase llamar a nuestro Número de Asistencia al Cliente. Para un servicio más rápido es importante que tenga el modelo, la serie y los números del tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su horno eléctrico.

**MODELO:** \_\_\_\_\_ **TIPO:** \_\_\_\_\_ **SERIE:** \_\_\_\_\_

**Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923**

**¡Guarde este número para referencia futura!**

**Solicitud de información por e-mail: [www.gehousewares.com](http://www.gehousewares.com)**

## Garantía Limitada de Dos Años

### ¿Qué cubre su garantía?

- Todo defecto de material o mano de obra.

### ¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?

- Dos años.

### ¿Qué haremos?

- Le suministraremos una unidad nueva.

### ¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

- Guarde su recibo.
- Empaque su unidad debidamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de empaque originales.
- Devuelva el producto a su tienda WAL\*MART más cercana o llame al Número de Asistencia al Cliente al 1-877-207-0923.

### ¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Partes de vidrio, envases de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones impresas.
- Daños debido al mal uso, abuso, o negligencia.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

### ¿Cuál es la relación entre las leyes estatales y esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado al otro.
- WAL\*MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes de manera que es posible que el descargo de responsabilidad que antecede no corresponda en su caso.

### ¿Qué sucede si usted adquirió su producto en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra un problema cuando lo está usando fuera del país de compra?

- La garantía es válida solamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento de reclamo bajo garantía que se indica.



es una marca de comercio  
de General Electric Company  
usada bajo licencia por  
WAL\*MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

840108400

12

WAL\*MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

1/03



## 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>