



Free-Standing, Slide-In, and Drop-In Electric Ranges

Safety Instructions 2-5

Operating Instructions

Kitchen Timer 11

Oven 10-27

 Adjust Oven Thermostat 15

 Baking or Roasting 13

 Broiling, Broiling Guide 14

 Controls 10

 Convection Oven 16, 17

 Pizza 17

 Preheating 13

 Probe 18

 Sabbath Feature 27

 Self-Cleaning 22, 23

 Slow Cook and Warming Features 20

 Special Features 25, 26

 Steam Clean 24

 Timed Baking and Roasting 19

 Warming Drawer 21

Surface Units 6-9

 Cookware 9

 Glass Cooktop 8

 Warming Zone 7

Care and Cleaning

Aluminum Foil 3, 4, 5, 13

Control Panel 28

Glass Cooktop 34, 35

Lift-Off Oven Door 30, 31

Light 29

Oven Floor 33

Oven Heating Elements 33

Racks 31

Removable Warming Drawer/Drawer Pan 33

Storage Drawer 33

Surfaces 28

Vent 33

Troubleshooting Tips 36-40

Accessories 41

Consumer Support

Consumer Support Back Cover

Warranty 43

Owner's Manual
Next Step Control

Español

For a Spanish version of this manual, visit our Website at GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

In Canada:
www.GEAppliances.ca

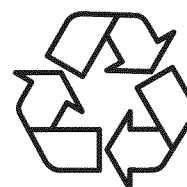
Printed in the United States

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label behind the drawer or behind the lower oven door on the front of the range frame.




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, electric shock, serious injury or death.

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged. Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

For Freestanding and Slide-In Ranges

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged

in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

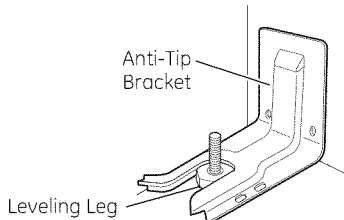
If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

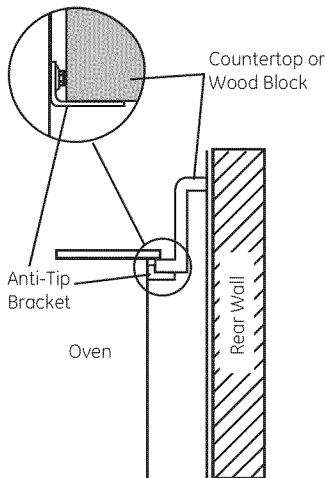
For Drop-In Ranges

To check if the bracket is installed and engaged properly, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the rear of the range, and slide the range back so that the anti-tip bracket slides just under the countertop or wood block attached to the rear wall.

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost (in Canada, call 1.800.561.3344). For installation instructions of the bracket, visit GEAppliances.com (in Canada, GEAppliances.ca).



Freestanding and Slide-In Ranges



Drop-In Ranges

⚠ 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 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 range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be transferred to a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the range or 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 above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range 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 surface units or 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 surface units, 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 the surface units, areas nearby the surface units or 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 cooktop, areas facing the cooktop, 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 drip pans or anywhere in the oven, except as described in this manual. Misuse could result in damage to the range and shock or fire hazard.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- 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 RANGE.

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

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

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- 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.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite, resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back ON as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop leading to serious injury or death.

⚠ WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

(some models)

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use CERAMA BRYTE® ceramic Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. **NOTE:** Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.
- Do not use aluminum foil to line drip pans. Foil can trap heat or melt resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

⚠ WARNING COIL COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

(some models)

- Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher. Do not self-clean the surface units in an oven. Doing so may cause them to fail, presenting a burn or fire hazard.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the OFF position and all coils are cool before attempting to lift or remove a coil surface unit.
- Be sure the drip pans are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- Do not use aluminum foil to line drip pans. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range 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.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and 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 may trap or reflect heat, leading to a shock or fire hazard.

⚠ 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 operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray or black porcelain-coated oven racks and drip pans may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as shiny drip pans or bowls.
- 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.

⚠ WARNING WARMING DRAWER/LOWER OVEN DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS *(some models)*

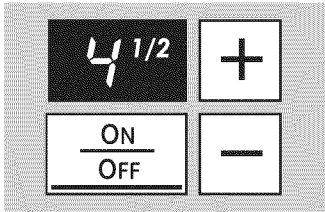
- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow in food while it is below 140°F. Do not put cold food in warming drawer. Do not heat food for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the lower drawer. The foil will trap heat below, and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the drawer bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty.

Using the surface units.

WARNING

FIRE HAZARD: Never leave the range unattended with the cooktop on medium or high settings. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

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



The power level with a fraction indicates the additional half-step setting. You may hear clicking sounds indicating the control is maintaining your desired setting.

Surface Unit Cook Settings

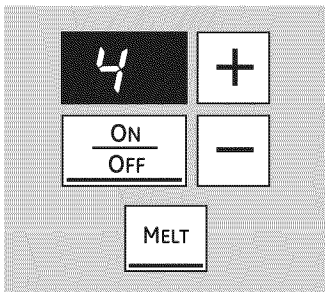
The cooktop offers 19 power levels. Power levels range from "L" to HI in precise half-step increments. For example: 1, 1-1/2, 2, 2-1/2 and up to HI.

Power Level "L", the lowest setting, is recommended for "Keep Warm."

The power level increases one-half level with each touch.

NOTE: When changing from a high heat setting to a lower heat setting, the surface unit may stop glowing. This is normal. The unit is still on and hot.

NOTE: This cooktop has a rapid heat-up feature. If the cooktop is cool when turned on, it will glow red for a short period of time until the desired power setting is reached.



Single Surface Unit—Cook Settings

To turn on a single surface unit:

- 1 Touch the **ON/OFF** pad; then touch the (+)/(-) pad.
- 2 Use the (+)/(-) pad to choose the desired power setting.

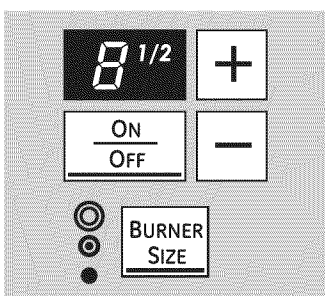
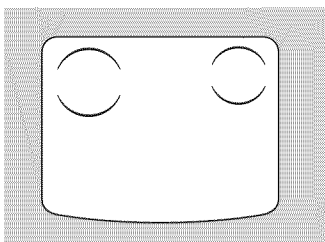
To use the Melt feature:

Touch the **ON/OFF** pad; then touch **MELT**. The element will automatically set to a predetermined setting and "L" will be displayed.

To turn off a single surface unit, touch the **ON/OFF** pad again.

To use the Simmer feature:

Touch the **ON/OFF** pad; then touch **SIMMER**. The element will automatically set to a predetermined setting and "3" will be displayed. Adjust using the (+)/(-) pad to increase or decrease the simmer rate.



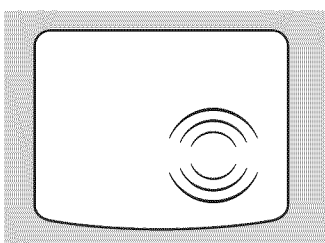
Multi-Ring Burner (can be dual or triple, depending on model)

- 1 Touch the **ON/OFF** pad for the right-front surface unit.
- 2 Use the (+)/(-) pad to set the desired power setting.
- 3 Touch the **BURNER SIZE** pad as needed to select the desired burner size.

The light next to the **BURNER SIZE** pad indicates which size the surface unit is on.

To turn the surface unit off, touch the **ON/OFF** pad.

See page 10 for additional information.



⚠ WARNING

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140°F.

- Always start with hot food. Do not use warm settings to heat cold food.
- Do not warm food for more than 2 hours.

Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.



Using the Warming Zone (on some models)

The **WARMING ZONE** is located in the back center of the glass surface.

To use the **WARMING ZONE**:

- 1 Touch the **WARMING ZONE ON/OFF** pad.
- 2 To select the desired control setting, touch the **SELECT** pad once for **LO**, twice for **MED** or three times for **HI**.

To turn off the **WARMING ZONE**:

Touch the **WARMING ZONE ON/OFF** pad.

For best results, all foods on the **WARMING ZONE** should be covered with a lid or aluminum foil.

Always use pot holders or oven mitts when removing food from the **WARMING ZONE**, as cookware will be hot.

- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.
- Use only cookware recommended for top-of-range cooking.

Using the surface units.

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.



Never cook directly on the glass.
Always use cookware.



Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.

For Models With a Radiant Glass Cooktop

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

NOTE: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

NOTE: On models with light-colored glass cooktops, it is normal for the cooking zones to change color when hot or cooling down. This is temporary and will disappear as the glass cools to room temperature.

The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting.

It is safe to place hot cookware on the glass surface even when the cooktop is cool.

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.



Do not slide cookware across the cooktop because it can scratch the glass—the glass is scratch-resistant, not scratchproof.

- Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full-strength white vinegar.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this film.
- Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.
- Do not use the surface as a cutting board.

Temperature Limiter on Radiant Glass Cooktops

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

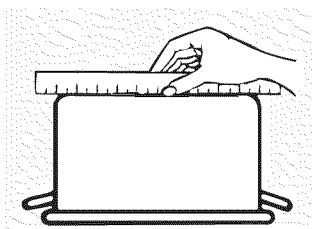
The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the surface units off for a time if:

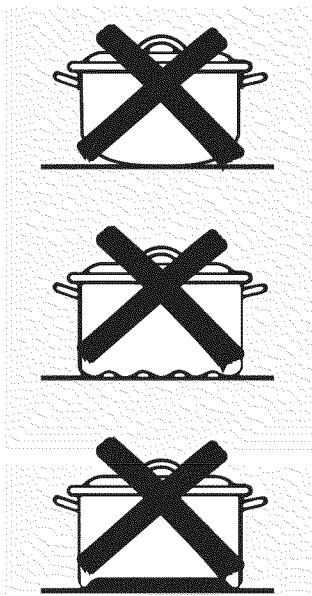
- the pan boils dry.
- the pan bottom is not flat.
- the pan is off-center.
- there is no pan on the unit.

Selecting types of cookware for radiant glass cooktop models.

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

Stainless Steel:

recommended

Aluminum:

heavy weight recommended

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

Copper Bottom:

recommended

Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

Porcelain Enamel on Cast Iron:

recommended if bottom of pan is coated

Porcelain Enamel on Steel:

not recommended

Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

Glass-ceramic:

not recommended

Poor performance. Will scratch the surface.

Stoneware:

not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Cast Iron:

not recommended—unless designed specifically for glass cooktops

Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.

NOTE: Follow all cookware manufacturer's recommendations when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

For Best Results

- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids. Wet pans and lids may stick to the surface when cool.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers or deep-fat fryers. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.



Using the oven controls.

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



BROIL HI/LO Pad
Touch this pad to select the broil function. See the *How to Set the Oven for Broiling* section.



OVEN LIGHT Pad
Touch to turn the oven lights on or off.



BAKE Pad
Touch this pad to select the bake function. See the *How to Set the Oven for Baking* section.



TIMER ON/OFF Pads
Touch to set the kitchen timer. See the *Using the Kitchen Timer* section



CONVECTION COOK Pad
Uses a fan to circulate air in the oven. See the *Using the convection oven* section.



COOK TIME TIME Pad
Touch this pad and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.



WARM Pad
Touch to keep cooked foods warm. See the *How to Set the Oven for Warming* section.



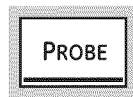
DELAY START Pad
Touch this pad to set the oven to start automatically at a time you set.



SLOW COOK Pad
Touch for long hours of unattended cooking. See the *How to Set the Oven for Slow Cook* section.



CLOCK Pad
NOTE: When setting times, you are setting hours and minutes only. The lowest time you can set is one minute.



PROBE Pad
Touch when using the probe to automatically cook to a desired internal food temperature. See the *Using the Probe* section.



SELF CLEAN Pad
Touch to self-clean the oven. See the *Using the Self-Cleaning Oven* section.



STEAM CLEAN Pad
Touch this pad for easier cleaning of light soiling off the oven cavity or door.. See the *Using steam clean* section.



CLEAR/OFF Pad
Touch to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.



START Pad
Must be touched to start any cooking or cleaning function.



WARMING DRAWER pad
The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. See the *Using the warming drawer* section.



PIZZA Pad
Touch the **PIZZA** pad.
Touch the number pads to select 1 for frozen or 2 for fresh pizza.
Touch the number pads to set the baking temperature.
Touch the **START** pad.
Baking time is determined by package directions.



CONTROL LOCKOUT or RANGE LOCKOUT
The control pads can be locked so they cannot be activated when touched (Control Lockout). Some models have Range Lockout which will also turn off the surface units. See the *How to Lock Out the Controls* section.

Place pizza on top rack position of upper oven. When using a metal tray, use the lower rack position.



To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the **Delay Start** functions to work properly. The time of day cannot be changed during a delayed cooking or a delayed self-cleaning cycle.

- 1 Touch the **CLOCK** pad.
- 2 Touch the number pads until the correct time of day is shown in the display. If the number pads are not touched within one minute after you touch the **CLOCK** pad, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the **CLOCK** pad and enter the time of day.

- 3 Touch the **START** pad until the time of day shows in the display. This enters the time and starts the clock.

To check the time of day when the display is showing other information, touch the **CLOCK** pad. The time of day shows until another pad is touched. To change the time format or turn off the clock display, see the *Special Features* section.



The Kitchen Timer is in hours and minutes.

The Kitchen Timer does not control oven operations. The maximum setting on the Kitchen Timer is 9 hours and 59 minutes.

To Set the Kitchen Timer

- 1 Touch the **TIMER ON** pad.
- 2 Touch the number pads until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, touch **2**, **4** and **5** in that order. If you make a mistake, touch the **TIMER OFF** pad and begin again.

- 3 Touch the **START** pad.
After touching 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 kitchen timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **TIMER OFF** pad is touched.

The 6-second tone can be cancelled 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 Kitchen Timer

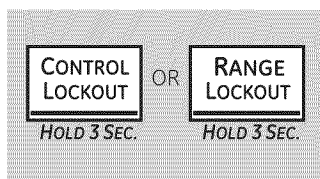
If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the **TIMER ON** pad, then touching the number pads so that the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by touching the **TIMER ON** pad and then touch the number pads to enter the new time you want.



To Cancel the Kitchen Timer

Touch the **TIMER OFF** pad.



How to Lock Out the Controls

Control Lockout or **Range Lockout** will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when touched. Some models have **Range Lockout** which will also disable the surface units. Make sure all surface unit controls are turned off when using **Range Lockout**. Any surface unit that is set to an "on" position while the **Range Lockout** is enabled will automatically come on after the **Range Lockout** is disabled.

To lock/unlock the controls:

- 1 Touch and hold the **Control Lockout** or **Range Lockout** pad for 3 seconds. The oven display will show "Loc On Loc".

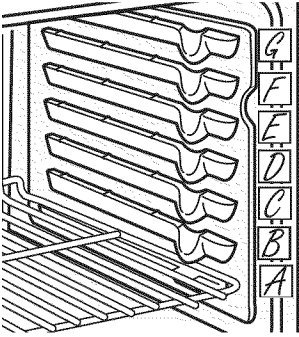
- 2 To unlock the control, touch and hold the **Control Lockout** or **Range Lockout** pad for 3 seconds. The oven display will show "Loc OFF Loc".

When this feature is on, the touch pads will not respond except for the **Clear/Off** pad.

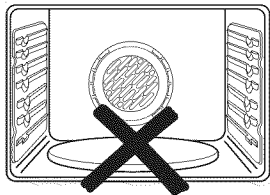
The adjustment will be retained in memory after a power failure.

Using the oven.

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



The number of rack positions may vary by model.



Never place cooking utensils, baking stones, foil, or any other items on the oven floor.

Before you begin...

The racks have stops, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

On some models, the bake heating element is under the oven floor. Never place cooking utensils, baking stones, foil, or any other items on the oven floor.

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.

CAUTION

BURN HAZARD: Avoid touching the hot door surface when using the oven rack in the lowest position. Always use 2 hands and 2 mitten pot holders to move the rack. Pull the rack out a few inches and then carefully grasp the sides of the rack to pull it out the rest of the way.

Extension Rack (on some models)

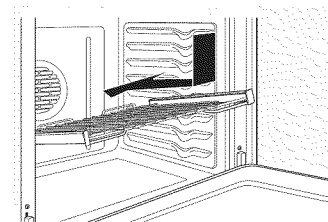
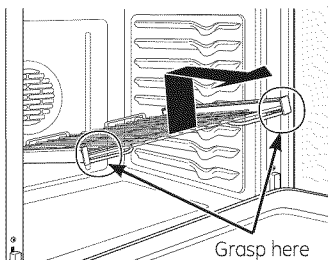
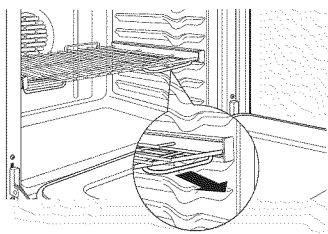
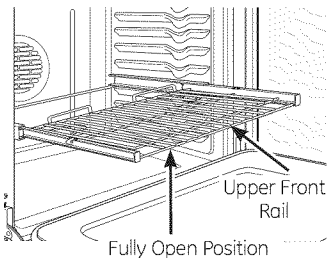
When placing and removing cookware, always pull the rack out by its upper front rail to its fully open position.

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

To remove the rack:

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

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



To replace the rack:

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

CAUTION

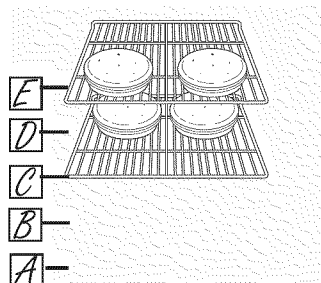
Never use the rack when its frame is not fully inserted in the oven and locked into position.

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

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.



Rack position for baking 4 layer cakes.

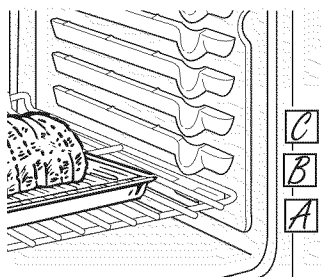
Preheating and Pan Placement

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

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

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

Baking results will be better if food is centered in the oven as much as possible. Angel food cake is the exception and should be placed on the bottom oven rack (position A). Follow package directions on prepackaged and frozen foods for pan placement. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other. Leave approximately 1½" between pans and from the front, back and sides of oven wall.



How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the number pads until the desired temperature is displayed.
- 3 Touch the **START** pad.

The oven will start automatically. The display will show the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep several times and the display will show the oven temperature.

NOTE: You may hear the convection fan (on some models) while the oven is preheating. The fan will stop after the oven is preheated and the display shows your set temperature. This is normal.

To change the oven temperature during the **BAKE** cycle, touch the **BAKE** pad and then the number pads to get the new temperature.

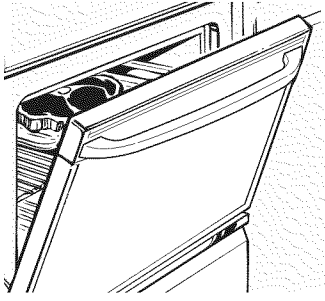
- 4 Check food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Touch the **CLEAR/OFF** pad when baking is finished, and then remove the food from the oven.

Roasting Guide

	Meat		Oven Temp.	Internal Temp.
Beef	Rib Roast (4 to 8 lbs.)	Rare	325°F	145°F
	Bone-In and Boneless	Medium	325°F	160°F
	Beef Tenderloin (4 to 6 lbs.)	Rare	425°F	145°F
	Beef Tenderloin (2 to 3 lbs.)	Rare	425°F	145°F
Pork	Bone-In, Boneless (3 to 5 lbs.)		325°F	160°F
Lamb	Bone-In (5 to 9 lbs.)	Medium	325°F	165°F
	Boneless (4 to 7 lbs.)	Medium	375°F	165°F
Poultry	Whole Chicken (5 to 7 lbs.)		350°F	170°F
	Turkey, Whole*			
	Unstuffed (10 to 16 lbs.)		325°F	170°-180°F
	Unstuffed (18 to 24 lbs.)		325°F	170°-180°F
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.)		325°F	170°F

*Stuffed birds generally require 30-45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.

Using the oven.



Leave the door open to the broil stop position. The door stays open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.

How to Set the Oven for Broiling

Use **LO Broil** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without overbrowning them.

- 1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
- 2 Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide*.
- 3 Touch the **BROIL HI/LO** pad once for **HI Broil**.

To change to **LO Broil**, touch the **BROIL HI/LO** pad again.

- 4 Touch the **START** pad.
- 5 When broiling is finished, touch 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	Rack Position*	Comments
Beef	Rare (140°F)	Steaks – 1" thick	E or F (food should be 1" to 3" from broil element)	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	E (food should be 3" to 4" from broil element)	
	Well Done (170°F)	Steaks – 3/4" to 1" thick or Ground Beef Patties	D or E (food should be 3" to 5" from broil element)	
Chicken		Breast, boneless	C (food should be 8" to 9" from broil element)	Broil skin-side-down first.
		Breast, bone-in	C (food should be 7" to 8" from broil element)	
Fish Fillets		1/2" to 1" thick	D or E (food should be 3" to 6" from broil element)	Handle and turn very carefully.
Pork Chops	Well Done (170°F)	3/4" thick	D (food should be 6" to 7" from broil element)	To prevent curling of meat, slash fat at 1" intervals.

*For double ovens, use rack position A for the smaller, 2-rack-position oven.

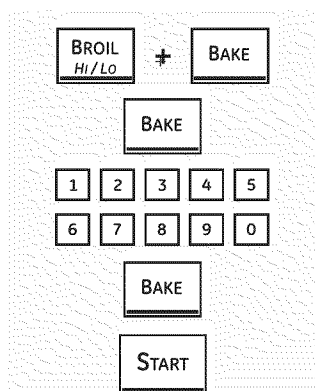
If your range is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven rack one position higher.

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 will not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.



To Adjust the Thermostat

- 1 Touch the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads at the same time until the display shows SF.
- 2 Touch the **BAKE** pad. A number shows in the display.

Double Ovens: To adjust the upper oven thermostat, touch the upper oven **BAKE** pad. To adjust the lower oven thermostat, touch the lower oven **BAKE** pad.

- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, touch **1** and **5**.

Touch the **BAKE** pad, again, to alternate between increasing and decreasing the oven temperature.

- 4 When you have made the adjustment, touch the **START** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

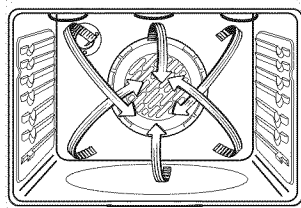
The type of margarine will affect baking performance!

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 affects 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 convection oven. (on some models)



Convection Fan Operation

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.

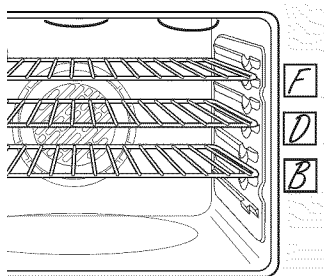
NOTE: On some models, the fan is designed to rotate in both directions, with a pause in between. This is normal.

The convection 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.

CONVECTION
COOK

Convection Cook

The convection oven comes with one convection cook mode and can be used for *Multi-Rack Convection Baking* or *1-Rack Convection Baking*.



Multi-rack position.

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.

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

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

1-Rack Convection Baking

When convection baking with only 1 rack, place the food so that it is centered in the oven.

CONVECTION
COOK

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0

START

CLEAR
OFF

How to Set the Oven for Convection Baking

- 1 Touch the **CONVECTION COOK** pad for convection cooking.
- 2 Touch the number pads to set the oven temperature.
- 3 Touch the **START** pad.

NOTE: If the Auto Recipe™ Conversion Feature is on, it will automatically reduce the set regular baking temperature by approximately 25°F to the appropriate convection temperature in convection bake mode. See *Auto Recipe™ Conversion* in the *Special Features* section.

To change the oven temperature, touch the **CONVECTION COOK** 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 oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

- 4 Touch **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.

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 baking can also be used for convection baking but should not be used at temperatures higher than the temperature recommended by the cookware manufacturer. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F can also be used.

Metal and Glass

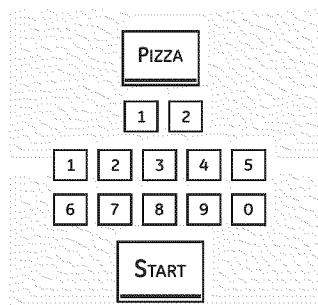
Any type of cookware will work in your convection oven; however, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

- 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.

Using the pizza feature *(on some models)*



How to Set the Upper Oven For Pizza

Adjust rack position for type of pizza tray being used (see chart).

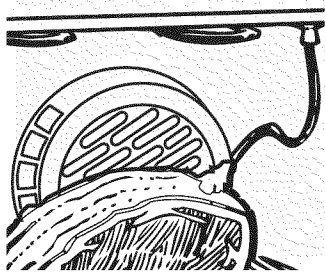
- 1 Touch the **PIZZA** pad.
- 2 Touch the number pads to select 1 for frozen or 2 for fresh pizza.
- 3 Touch the number pads to set the baking temperature.
- 4 Touch the **START** pad.

Baking time is determined by package directions.

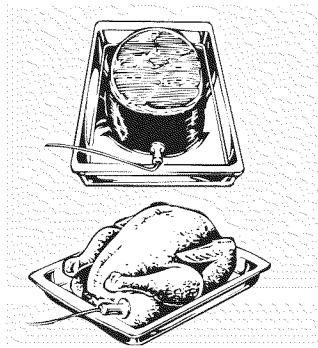
Type of Pizza Tray	Rack Position
Tray supplied with fresh pizza	B
Pizza placed directly on rack	B
Metal tray	A

Using the probe. *(on some models)*

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



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



⚠ CAUTION

To prevent burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled.

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

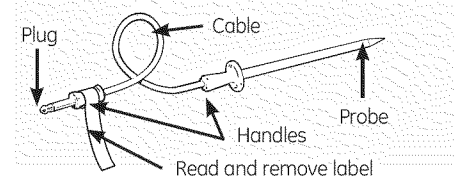
Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the food and outlet.

- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

After preparing the meat and placing it on a trivet or a broiler pan grid, follow these directions for proper probe placement.

Insert the probe completely into the meat. It should not touch bone, fat or gristle.

NOTE: Failure to fully insert the probe into the meat may result in poor cooking performance because the probe will sense the oven air vs. the food temperature.



- Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning or broil cycle.
- Do not store the probe in the oven.

For roasts with no bone, insert the probe into the meatiest part of the roast. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle.

Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles.

Insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg of a whole turkey.

NOTE: Self-clean and Broil settings will not work if the temperature probe is plugged in.

How to Set the Oven For Baking/Roasting When Using the Probe

(on some models)

- 1 Insert the probe fully into the food.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door. Make sure the probe cable is not touching the broil element.
- 3 Touch the **PROBE** pad. Display will show "Set Probe Temp."
- 4 Touch the number pads to set the desired internal food or meat temperature. The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F.
- 5 Touch the **START** pad.
- 6 Touch the **BAKE** or **CONVECTION** pad.
- 7 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 8 Touch the **START** pad.

The display will flash if the probe is inserted into the outlet and you have not set a probe temperature and touched the **START** pad.

Touch the **PROBE** pad to recall the probe temperature or **BAKE** or **CONVECTION** pad to recall the oven temperature. For the probe temperature, after the internal temperature of the food reaches 100°F, the changing temperature will be shown in the display.

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

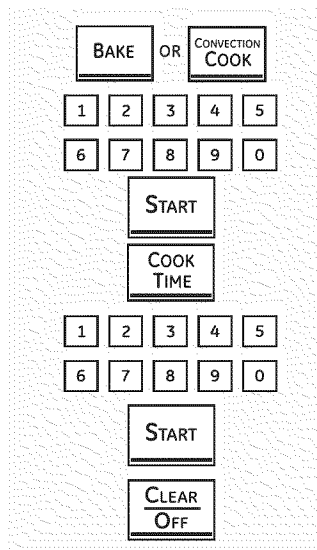
- If the probe is removed from the oven while probe cooking, the oven will not automatically turn off.

To change the oven temperature during the Bake/Roast cycle, touch the **BAKE** or **CONVECTION** pad and then the number pads to set the new temperature.

- You can use the **Kitchen Timer** even though you cannot use timed oven operations while using the probe.

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

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.

- 1 Touch the **BAKE** or **CONVECTION COOK** pad or other desired cooking function.
- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Touch the **START** pad.
- 4 Touch the **COOK TIME** pad.

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

- 5 Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

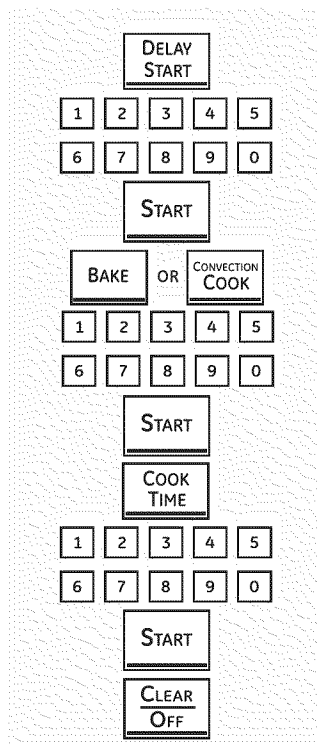
The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

- 6 Touch the **START** pad.

The oven will turn **ON**, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically.

- 7 Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch the **DELAY START** pad.
- 2 Touch the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
- 3 Touch the **START** pad.
- 4 Touch the **BAKE** or **CONVECTION COOK** pad or other desired cooking function.
- 5 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 6 Touch the **START** pad.
- 7 Touch the **COOK TIME** pad.

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

- 8 Touch 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.

- 9 Touch the **START** pad.

NOTE: If you would like to check the times you have set, touch the **DELAY START** pad to check the start time you have set or touch the **COOK TIME** pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns **ON** at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, beeps will sound.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically.

- 10 Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

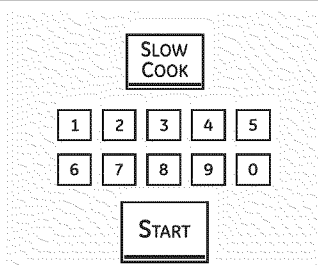
Using the slow cook and warming features.

⚠ WARNING

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140°F.

- Always start with hot food. Do not use warm settings to heat cold food.
- Do not warm food for more than 2 hours.

Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.



How to Set the Oven For Slow Cook

Slow Cook is designed for long hours of unattended cooking.

- 1 Touch the **SLOW COOK** pad.
- 2 Touch the number pad to select the desired setting - **1** for Poultry or **2** for Meats. Use Meats if you are unsure which setting to use.

- 3 Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The cooking time must be at least 3 hours, up to 11 hours 59 minutes.
- 4 Touch the **START** pad.

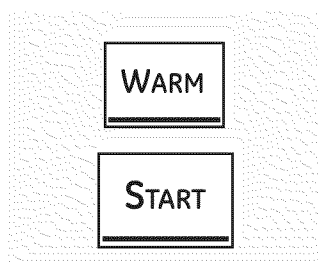
NOTE: If a power outage occurs while the oven is in Slow Cook, the range will shut off.

Slow Cook Guide

Food	Quantity	Rack Position	Food Setting	Time (Hours)	Comments
Beef					
Chuck Roast	3-3½ lbs.	C	Meats	HI 5-6 hrs. LO 8-10 hrs.	Add 1/2 cup liquid.
Beef Ribs	3½-4 lbs.	C	Meats	HI 3-4 hrs. LO 6-8 hrs.	Place ribs in a single layer.
Poultry					
Whole Chicken	4 lbs.	C	Poultry	HI 4-5 hrs. LO 7-9 hrs.	Add 1/2 cup liquid.
Chicken Pieces	8 pieces (approx. 3 lbs.)	C	Poultry	HI 3-4 hrs. LO 5-6 hrs.	Best submerged under a sauce to prevent surface drying.
Pork					
Boneless Blade Roast	3-4 lbs.	C	Meats	HI 5-6 hrs. LO 8-10 hrs.	Add 1/2-1 cup liquid.
Country Style Pork Ribs	3½-4 lbs.	C	Meats	HI 3-4 hrs. LO 6-8 hrs.	Place ribs in a single layer.
Pork Chops	4-8 lbs.	C	Meats	HI 3-4 hrs. LO 6-8 hrs.	Place chops in a single layer.
Soup					
Vegetable Beef Soup	4 quarts	C	Meats	HI 4-5 hrs. LO 8-10 hrs.	Make sure beef chunks are submerged.
Chili	4 quarts	C	Meats	HI 3-4 hrs. LO 6-8 hrs.	Submerge beans to prevent surface drying.

Guideline Tips

- The slow cook program uses a complex series of temperature cycling to obtain the best results. For this reason, it is recommended that the slow cook program be allowed to run without cancelling or restarting. Restarting the slow cook feature while it is in progress may result in overcooked meat.
- For juicy and tender meat, choose cuts of meat such as chuck roast or a boneless blade roast. Leaner cuts of meat, such as top round, are drier and may need additional liquid.
- Use only glass and ceramic dishes. Metal pots and pans tend to transfer the heat into the foods too quickly.
- Match the quantity of food to the size pan. Fill the pan about 3/4 full for best results. Too large a pot allows the steam to escape, causing foods to dry out.
- Always cover the pot with a lid or aluminum foil.
- A wide range of recipes may be used in the slow cook feature. For best results some adjustments may need to be made. For smaller sized recipes, begin checking at minimum time. For large recipes or when doubling recipes, foods may be cooked for longer periods of time.
- When the slow cook feature completes, the oven will automatically switch to "warm" mode. If additional slow cook time is desired, this warm mode may be used to obtain the extra time.



How to Set the Oven For Warming

The **WARM** feature keeps cooked foods hot. This feature is not designed to reheat cold food.

To use the **WARM** feature, touch the **WARM** pad and then the **START** pad.

To use the **WARM** feature after **Timed Baking**, follow these steps:

- 1 Touch the bake mode of cooking.
- 2 Touch the number pads to set the oven temperature
- 3 Touch the **COOK TIME** pad.

- 4 Touch the number pads to set the desired length of cooking time.
- 5 Touch the **WARM** pad.
- 6 Touch the **START** pad.

NOTE: 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.

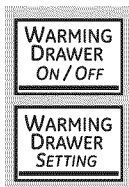
⚠ WARNING

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140°F.

- Always start with hot food. Do not use warm settings to heat cold food.
- Do not warm food for more than 2 hours.

Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal.



To Use the Warming Drawer

Touch the **WARMING DRAWER ON/OFF** pad. "Set Warming Drawer" begins to blink. Touch the **WARMING DRAWER SETTING** pad to set the warming drawer to "HI", "STD", or "LO".

To cancel, touch the **WARMING DRAWER ON/OFF** pad.

NOTE: Touching the **CLEAR/OFF** pad does not turn off the warming drawer.

When Using the Warming Drawer

The warming drawer will keep hot, cooked foods warm. Always start with hot food. Do not use to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal.

Do not line the warming drawer or pan with aluminum foil. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and could damage the interior finish.

Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.

- Do not put liquid or water in the warming drawer.
- All foods placed in the warming drawer

should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.

NOTE: Plastic containers or plastic wrap will melt if in direct contact with the drawer, pan or a hot utensil. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

- Remove serving spoons, etc., before placing containers in warming drawer.

Temperature Selection Chart

To keep several different foods hot, set the control to the food needing the highest setting.

- The temperature, type and amount of food, and the time held will affect the quality of the food.
- Repeated opening of the drawer allows the hot air to escape and the food to cool.
- With large loads it may be necessary to use a higher warming drawer setting and cover some of the cooked food items.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.

Food Type	Control Setting
Casserole	STD
Chili	HI
Pizza	STD
Potatoes, baked	HI
Tortilla Chips	LO
Waffles	LO

To Crisp Stale Items

- Place food in low-sided dishes or pans.
- Preheat on **LO** setting.

- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

To Warm Serving Bowls and Plates

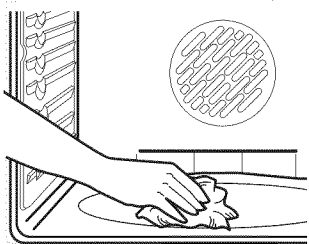
⚠ CAUTION

Dishes will be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.

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

- Use only heat-safe dishes.
- If you want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- You may warm empty serving dishes while preheating the drawer.

Using the self-cleaning oven.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Before a Self-Clean Cycle

⚠ WARNING

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

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

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

NOTE:

- If your oven is equipped with shiny, silver-colored oven racks, we recommend you remove them before you begin the self-clean cycle. They may remain in the oven during the self-clean cycle, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.
- If your oven is equipped with gray porcelain-coated oven racks, they may be left in the oven during the self-clean cycle.

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

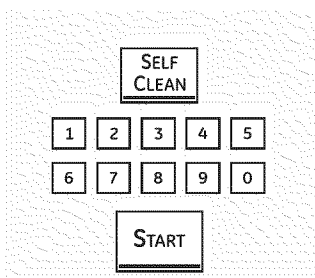
Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

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

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

Double Oven and Canadian Models Only:

The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Any surface unit that is set to an "on" position while the self-clean cycle is operating will automatically come on after the self-clean cycle is finished, and could result in an "on" unattended surface unit. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.




How to Set the Oven for Self-Cleaning

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

- 1 Touch the **SELF CLEAN** pad.
- 2 If a time other than the default time is needed, use the number pads and enter the desired clean time.
- 3 Touch the **START** pad.

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

- 3 Touch the **START** pad.

The oven 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 **LOCKED/DOOR**  goes off in the control display.

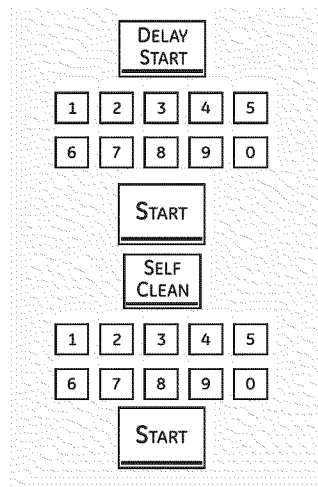
- The word **LOCKED/DOOR**  will flash and the word **DOOR** will display if you set the clean cycle and forget to close the oven door.

- To stop a clean cycle, touch the **CLEAR/OFF** pad. When **LOCKED/DOOR**  goes off, indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

Double Ovens:

- You can set a clean cycle in both ovens at the same time; however, they will not self-clean at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle.
- When an oven is set to self-clean, both oven doors will lock and the cooktop controls will lock out. The ovens and cooktop cannot be used when an oven is set to self-clean.

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



How to Delay the Start of Self-Cleaning

- 1 Touch the **DELAY START** pad.
- 2 Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
- 3 Touch the **START** pad.
- 4 Touch the **SELF CLEAN** pad.
- 5 Use the number pads and enter the desired clean time.
- 6 Touch the **START** pad.

The oven door locks automatically. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and **LOCKED/DOOR**  goes off in the control display.

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

After a Self-Clean Cycle

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

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

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

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

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

Standard Racks

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

Extension Rack

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

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

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

Using Steam Clean. (on some models)

CAUTION

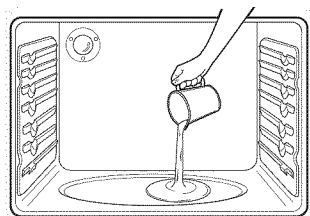
During the steam clean cycle, the oven bottom becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over (30 minutes) before wiping the inside surfaces of the oven. Failure to do so may result in burns.

The **Steam Clean** cycle makes it easier to clean light soiling off the standard-clean porcelain oven interior.

The range should be at room temperature before beginning the **Steam Clean** cycle. If the oven is too hot, "hot" will appear on the display and the cycle will not activate until the oven cools down.

The **Steam Clean** cycle performs best on new spills or soils. Burned-on food is more difficult to remove.

To Begin Steam Clean Cycle:



Pour 8 ounces of water onto the oven floor.

- 1 Remove racks and accessories from the oven cavity. Do not place cookware or other items in the oven during the **Steam Clean** cycle.
- 2 Pour 1 cup (8 oz.) room-temperature water onto the recessed area of the oven bottom. Do not add cleaning solutions or chemicals of any kind to the water. Only add water when using the **Steam Clean** cycle. Do not add water when using the **Self-Clean** cycle.
- 3 Close the door.

- 8 Remove soils using a scrub brush or nylon scouring pad. A soap-filled steel wool pad may be used only on the porcelain oven interior. The use of abrasive pads will scratch the door glass. Do not wipe soil or water onto the door gasket.
- 9 Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.
- 10 Leave the door open to air dry.

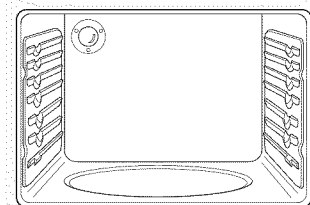
IMPORTANT NOTES:

- 4 Press the **Steam Clean** pad; then press **Start**.
 - 5 The oven door locks automatically. A 30-minute cycle will begin to count down on the display. It will not be possible to open the oven door until the cycle ends or you press the **Clear/Off** pad and the door unlocks.
 - 6 When the **Steam Clean** cycle is complete, the door will unlock, the oven control will beep, and the **Steam Clean** light will blink. Press the **Clear/Off** pad and open the door.
 - 7 The oven bottom and remaining water will still be very warm at the end of the cycle. This is normal.
- If a steam clean cycle is initiated without water, press the **Clear/Off** pad to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature before pouring water into the recessed area and initiating another steam cycle.
 - Do not open the door during the **Steam Clean** cycle. An error beep will sound upon opening the door.
 - Press **Clear/Off** pad at any time to end the cycle.
 - If mineral deposits remain in the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
 - Some water may drip from the bottom of the oven door. If this happens, wipe it up at the end of the cycle.
 - The door gasket may be wet when the **Steam Clean** cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
 - If soil still remains after cleaning the oven, see the *Care and cleaning of the range* section of the Owner's Manual for additional options.

STEAM
CLEAN

START

CLEAR
OFF



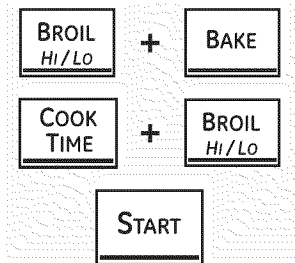
Special features of your oven control.

Your new touch 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.

To enter a special feature for either oven, you must first touch the upper oven **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads at the same time. The lower oven **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads will not activate special features.

When the display shows your choice, touch 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.

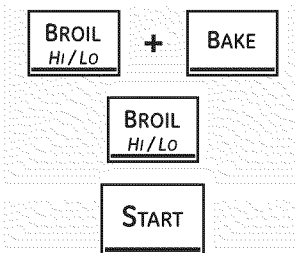


Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

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

- 1 Touch the upper oven **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads at the same time until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **COOK TIME** and **BROIL HI/LO** pads at the same time. The display will show **F** (Fahrenheit).

- 3 Touch the **COOK TIME** and **BROIL HI/LO** pads again at the same time. The display will show **C** (Celsius).
- 4 Touch the **START** pad.

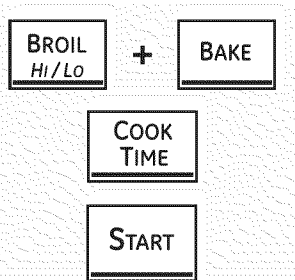


Tones at the End of a Timed Cycle

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 touched. This continual 6-second beep may be cancelled.

To cancel the 6-second beep:

- 1 Touch the upper oven **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads at the same time until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **BROIL** pad. The display shows **CON BEEP** (continuous beep). Touch the **BROIL** pad again. The display shows **BEEP**. (This cancels the one beep every 6 seconds.)
- 3 Touch the **START** pad.



Tone Volume

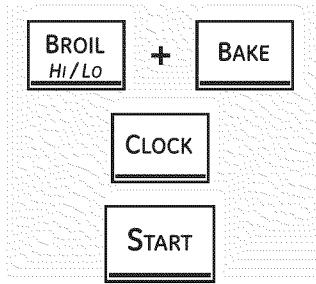
This feature allows you to adjust the tone volumes to a more acceptable volume. There are three possible volume levels.

- 1 Touch the upper oven **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads at the same time until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **COOK TIME** pad. The display will show **STD BEEP**. This is the middle volume level.

Touch the **COOK TIME** pad again. This changes the volume level each time the pad is touched, and a tone will sound to provide an indication of the volume level. Choose the desired sound level (**LO BEEP**, **STD BEEP**, **HI BEEP**, or **OFF**).

- 3 Touch the **START** pad to activate the level shown.

Special features of your oven control.



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

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

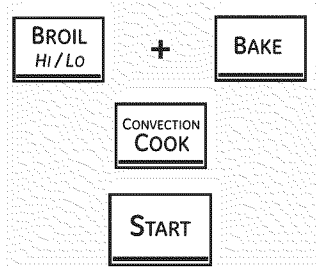
If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

- 1 Touch the upper oven **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads at the same time until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **CLOCK** pad once. The display will show **12 h**. If this is the choice you want, touch the **START** pad.

Touch the **CLOCK** pad again to change to the 24-hour military time clock. The display will show **24 h**. If this is the choice you want, touch the **START** pad.

Touch the **CLOCK** pad again to black out the clock display. The display will show **OFF**. If this is the choice you want, touch the **START** pad.

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



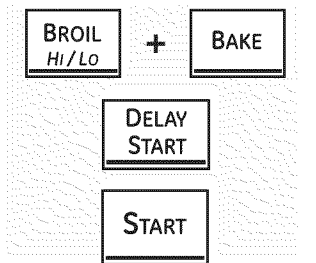
Auto Recipe™ Conversion (on some models)

When using convection bake, the Auto Recipe™ Conversion feature can automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. The display will not show the converted temperature. It will always show the temperature entered.

To activate or deactivate the feature:

- 1 Touch the upper oven **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time until the display shows **SF**.

- 2 Touch the **CONVECTION COOK** pad until the display shows **CON ON** (Conversion On) or **CON OFF** (Conversion Off) as desired.
- 3 Touch the **START** pad.



12-Hour Shutdown

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 Touch the upper oven **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads at the same time until the display shows **SF**.

- 2 Touch the **DELAY START** pad until **no shdn** (no shut-off) appears in the display.

- 3 Touch the **START** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

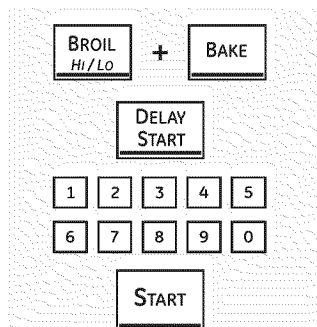
Using the Sabbath feature. (upper and lower ovens)

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

GEAppliances.com

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

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 for Regular Baking/Roasting

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

- 1 Touch and hold both the upper oven **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads, at the same time, until the display shows **SF**.

NOTE: If bake or broil appears in the display, the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads were not touched at the same time. Touch the **CLEAR/OFF** pad and begin again.

- 2 Tap the **DELAY START** pad until **Sab bAtH** appears in the display.

- 3 Touch the **START** pad and \supset will appear in the display. The oven is now in Sabbath mode.

- 4 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.

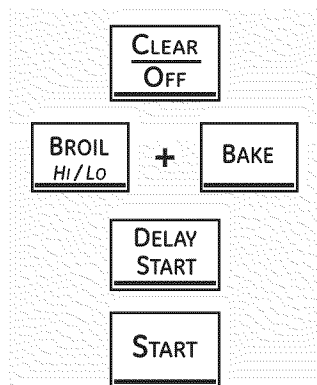
- 5 Using the number pads, enter the desired temperature between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given. There is no default temperature.

- 6 Touch the **START** pad on the corresponding oven.

- 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 $\supset\subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the **START** pad.

NOTE: The **CLEAR/OFF** and **COOK TIME** pads are active during the Sabbath feature.



How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Touch 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.

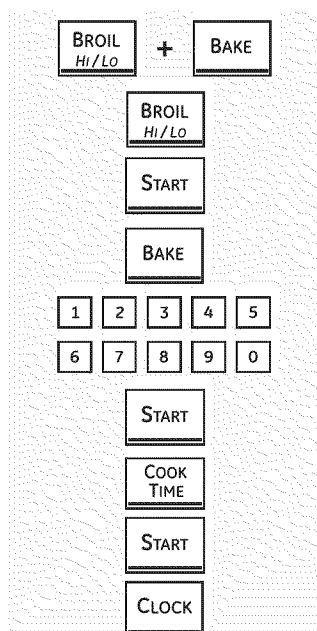
- 3 Touch and hold both the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads, at the same time, until the display shows **SF**.

- 4 Tap the **DELAY START** pad until **12 shdn** or **no shdn** appears in the display.

Choose **12 shdn**, indicating that the oven will automatically turn off after **12 hours** or **no shdn**, indicating that the oven will not automatically turn off after 12 hours.

- 5 Press **START** when the option that you want is in the display (**12 shdn** or **no shdn**).

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset. Some models will resume Sabbath mode; however, opening the door will activate the oven light.



How to Set for Timed Baking

NOTE: This procedure must take place **BEFORE** the Sabbath begins to be able to use the Timed Bake feature during the Sabbath (the unit should **NOT** be put into Sabbath mode during a Time Bake).

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

- 1 Touch and hold **both** the upper oven **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.

NOTE: If bake or broil appears in the display, the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads were not touched at the same time. Touch the **CLEAR/OFF** pad and begin again.

- 2 Press the **BROIL HI/LO** pad to change the beeper setting to **bEEP** (the default setting is Continuous Beep, which shows in the display as **Con bEEP**).

- 3 Press the **START** pad to save the changes.

- 4 Press the **BAKE** pad.

- 5 Using the number pads, enter the desired temperature.

- 6 Press the **START** pad on the corresponding oven.

- 7 Press **COOK TIME FOR** for the corresponding oven.

- 8 Press the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes.

- 9 Press the **START** pad.

- 10 Press the **CLOCK** pad to display the current time of day. This is to display the time of day instead of the countdown cook timer. The oven will operate at the set temperature for the set amount of time, and then it will shut off. At the time the oven shuts off, the beeper will beep 3 times.

Care and cleaning of the range.

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



⚠ WARNING

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

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 ensure 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

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning.

See *How to Lock Out the Controls* in the *Using the clock, kitchen timer and control lockout* section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Reactivate the touch pads after cleaning.

Painted Surfaces

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

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

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

Porcelain Enamel Cooktop (on some models)

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right

away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

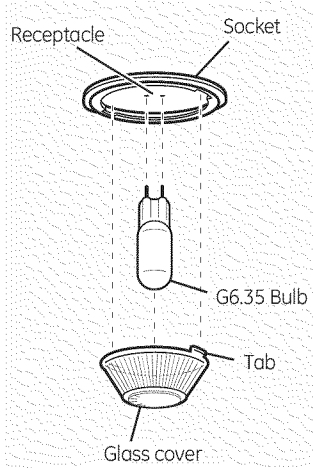
For other spills such as fat splatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

⚠ WARNING

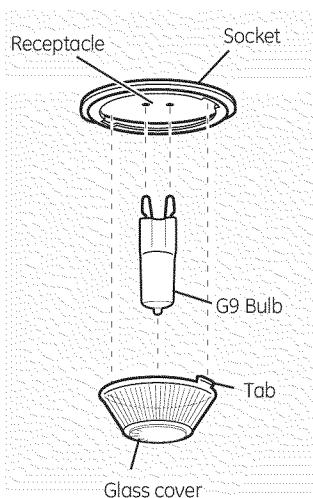
SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ 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.



(on some models)



(on some models)

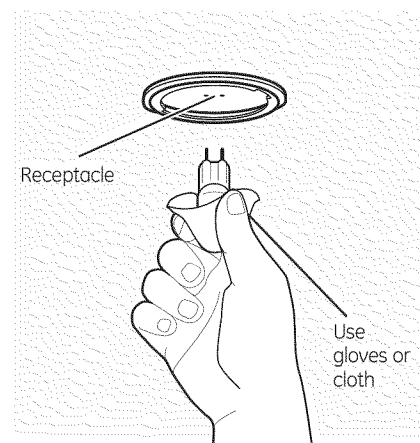
Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

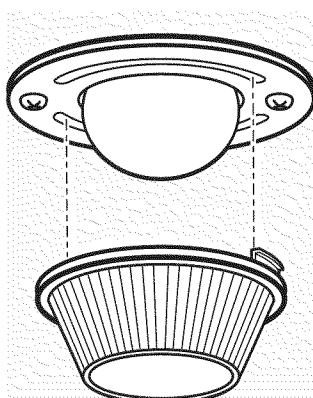
- 1 Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

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 Replacement (on some models)

To remove:

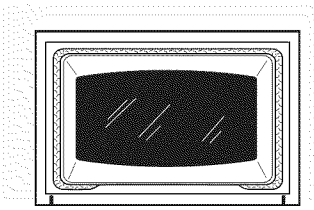
- 1 Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
- 2 Remove the bulb by turning it counterclockwise.

To replace:

- 1 Replace bulb with a new 40-watt appliance bulb. Insert the bulb and turn it clockwise until it is tight.

- 2 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.
- 3 Reconnect electrical power to the oven.

Care and cleaning of the range.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

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

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

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

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

To clean the outside of the door:

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

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

Lift-Off Oven Door (on some models)

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

Do not lift the door by the handle.

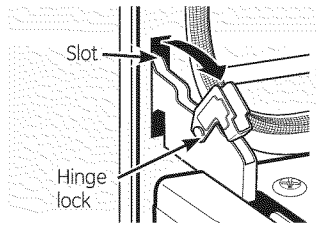
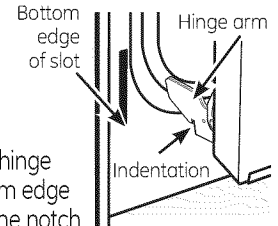
To remove the door:

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

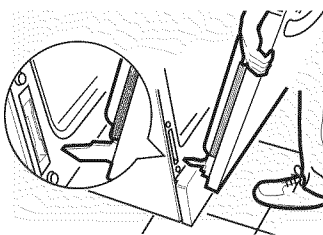
To replace the door:

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

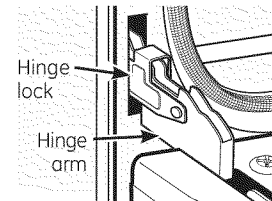
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



Pull hinge locks down to unlock.



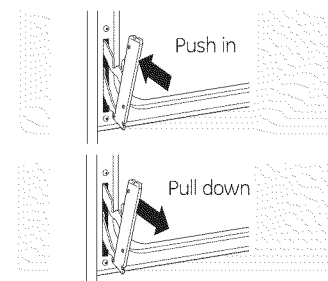
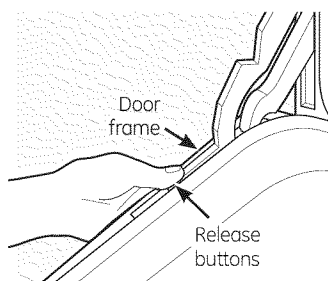
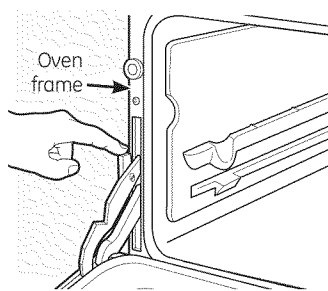
Removal position



Push hinge locks up to lock.

- 5 Close the oven door.

Lift-Off Upper Oven Door (on some models)



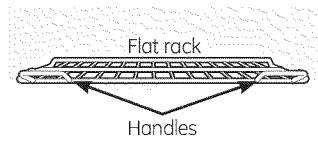
To remove the door:

- 1 Fully open the door.
- 2 Lift up on the hinge lock toward the oven frame until they stop.
- 3 Close the door to 45 degrees (you will feel the door stop). The hinge lock will contact the oven frame.
- 4 On both sides of the door, press down on the release buttons on each hinge.
- 5 Lift door up until it is clear of the hinge.
- 6 Pull on hinge arms slightly to relieve pressure on the locking tabs.
- 7 Push the hinge locks down onto the hinge.
- 8 Push the hinges in toward the unit so they are closed.

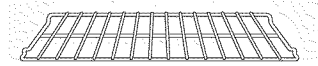
To replace the door:

- 1 Pull the hinges down away from the oven frame to the fully open position.
- 2 Lift up on the hinge locks toward the oven frame until they stop.
- 3 The hinges will release to the 45-degree position. The hinge locks will contact the oven frame.
- 4 Slide the door back onto the hinges. Make sure the buttons pop back out.
- 5 Fully open the door.
- 6 Push the hinge locks down onto the hinge.
- 7 Close the oven door.

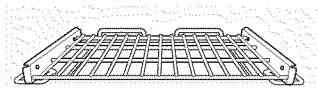
Care and cleaning of the range.



For double ovens, use the rack with the two front handles in the upper oven.



For double ovens, use the rack without the two front handles in the lower oven.



Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth. Gray porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The nickel-plated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle, but they will lose their luster

and become hard to slide. It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

Extension Rack (on some models)

Extension racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. During cleaning, be careful not to allow water or cleaner to enter the extension slides on the sides of the rack.

NOTE: Do not clean in a dishwasher.

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

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

To lubricate the slides:

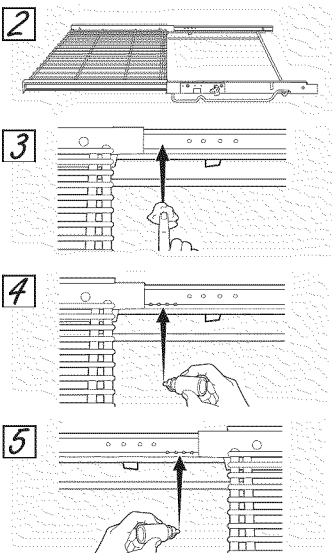
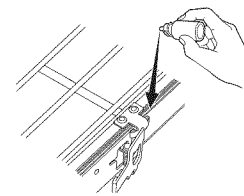
NOTE: Do not spray extension rack with cooking spray or other lubricant sprays.

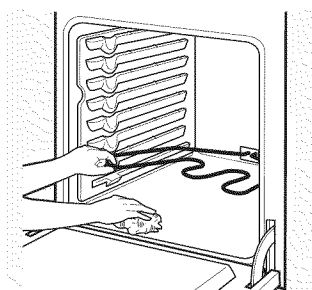
- 1 Remove the rack from the oven. See Extension Rack in the Using the oven section.
- 2 Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.
- 3 If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel.
NOTE: Any graphite lubricant wiped away must be replaced - see steps 4 through 7.
- 4 Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with the left slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.
- 5 Repeat for the right slide mechanism of the rack.

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

To lubricate the paddle:

Shake lubricant and apply to the moving parts of the paddle mechanisms as shown.

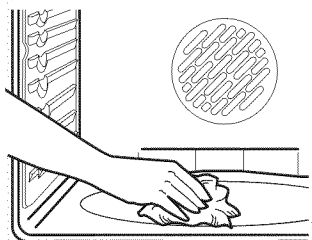




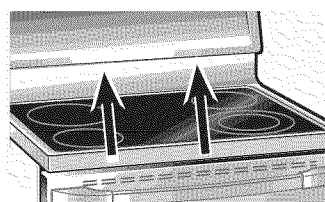
Oven Heating Elements

Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.

To clean the oven floor, gently lift the bake element. On some models, the bake element is not exposed and is under the oven floor. Clean with warm, soapy water.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.



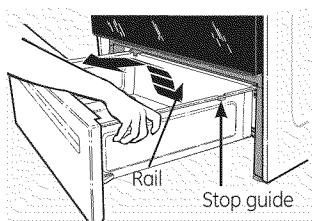
Oven Vent on Radiant Glass Cooktops

All models have an oven vent located behind the right rear surface unit. On double ovens, there is an additional oven vent for the upper oven behind the left rear surface unit.

It is normal for steam to come out of the vent, and moisture may collect underneath it when the oven is in use.

This area could become hot during oven use.

The vent is important for proper air circulation. Never block this vent.



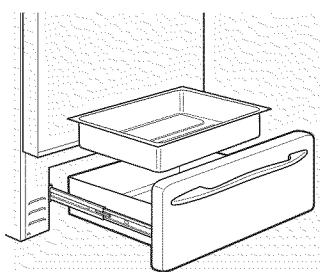
Storage Drawer Removal (on some models)

To remove the drawer:

- 1 Pull the drawer out until it stops.
- 2 Lift the front of the drawer until the stops clear the guides.
- 3 Remove the drawer.

To replace the drawer:

- 1 Place the drawer rails on the guides.
- 2 Push the drawer back until it stops.
- 3 Lift the front of the drawer and push back until the stops clear the guides.
- 4 Lower the front of the drawer and push back until it closes.



Removable Warming Drawer/Drawer Pan (on some models)

NOTE: For models with an electric warming drawer, before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the drawer heating element is cool.

- Never place, use or self-clean the drawer pan in the upper oven.
- Warming drawer has a removable pan for easy cleaning. Clean with hot, soapy water and a sponge or dish towel. Dry with a clean cloth. Replace the pan in the warming drawer.

NOTE: Allow warming drawer to cool before removing pan.

NOTE: Wipe spills promptly after each use.

Cleaning the glass cooktop. *(on some models)*



Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.

Normal Daily Use Cleaning

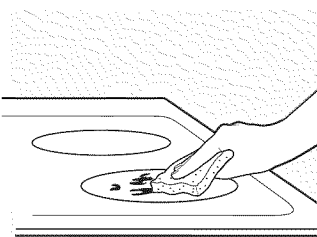
ONLY use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

- 1 Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
- 2 Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.

- 3 Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.
- 4 Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
- 5 Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

NOTE: It is very important that you **DO NOT** heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.



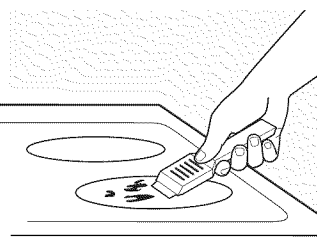
Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Burned-On Residue

NOTE: DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
- 3 Using the included CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.

- 4 If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
- 5 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under "To Order Parts" section on next page.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

- 1 Allow the cooktop to cool.
- 2 Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
- 3 After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.

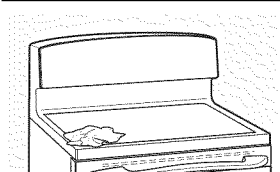
- 4 For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

Metal Marks and Scratches

- 1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.
These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.
- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

NOTE: Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.



Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.

Glass surface—potential for permanent damage.

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- 1 Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2 Wearing an oven mitt:
 - a. Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.
 - b. Remove the spill with paper towels.
- 3 Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
- 4 Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.



To Order Parts

To order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

National Parts Center 800.626.2002

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner#WX10X300

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper#WX10X0302

Kit#WB64X5027
(Kit includes cream and cooktop scraper)

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops#WX10X350

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
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
Surface units do not work properly	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.
	Cooktop controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Surface unit stops glowing when turned to a lower setting	This is normal. The unit is still on and hot.	
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	<ul style="list-style-type: none"> Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	<ul style="list-style-type: none"> See the Cleaning the glass cooktop section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Glass surface—potential for permanent damage</i> section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use only flat cookware to minimize cycling.
Oven light does not work	Light bulb is loose.	<ul style="list-style-type: none"> Tighten or replace the bulb.
Oven will not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	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 oven</i> section.
	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool to below locking temperature.

Problem	Possible Causes	What To Do
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 touch the BROIL HI/LO pad.
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Broiling Guide</i>.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • For best results, use a pan designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven. (on some models)	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug and remove the probe from the oven.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.
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.
Storage drawer is crooked	Rear drawer support is on top of the guide rail.	<ul style="list-style-type: none"> • Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal instructions</i> in the <i>Care and cleaning of the range</i> section. • Check to make sure drawer is properly seated if removed.
Storage drawer won't close	Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.	<ul style="list-style-type: none"> • Reposition the drawer and power cord. See the <i>Storage Drawer Removal instructions</i> in the <i>Care and cleaning of the range</i> section.
	Rear drawer support is on top of the guide rail.	<ul style="list-style-type: none"> • Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal instructions</i> in the <i>Care and cleaning of the range</i> section.
Oven door is crooked	The door is out of position.	<ul style="list-style-type: none"> • Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. • To straighten the door, push down on the high corner.

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	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 kitchen timer</i> section.
Oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the range to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven. (on some models)	<ul style="list-style-type: none"> Remove the probe from the oven.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Excessive smoking during a clean cycle	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until LOCKED/DOOR  goes off. After the oven cools, wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> or <i>Using steam clean</i> section.
	Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to be cleaned again.
"LOCKED" 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" 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"> Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool.
"F—" and a number or letter flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.

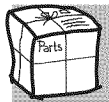
Problem	Possible Causes	What To Do
Control signals after entering cooking time or start time	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> • Touch the BAKE pad and desired temperature or the SELF CLEAN pad and desired clean time.
Display goes blank	A fuse 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 touched properly.	<ul style="list-style-type: none"> • The BROIL HI/LO and BAKE pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
"Probe" appears in the display (on some models)	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	<ul style="list-style-type: none"> • Enter a probe temperature.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the CLEAR/OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Steam from the vent	When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> • To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> • This is temporary.
Fan noise (on some models)	A convection fan may automatically turn on and off.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The fan is designed to operate intermittently to maximize cooking evenness. • The convection fan will operate during preheat of the bake cycle. The fan will turn off after the oven is heated to the set temperature. This is normal.
	A cooling fan may automatically turn on and off.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal on some models. The cooling fan will turn off and on to cool internal parts. It may run after the oven is turned off.

Before You Call For Service...



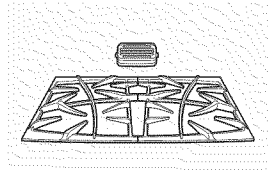
Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven racks are difficult to slide	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
Drawer does not slide smoothly or drags	The drawer is out of alignment.	<ul style="list-style-type: none"> Fully extend the drawer and push it all the way in. See the <i>Care and cleaning of the range</i> section.
	Drawer is over-loaded or load is unbalanced.	<ul style="list-style-type: none"> Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Warming drawer will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the warming drawer</i> section.
Excessive condensation in the drawer	Liquid in drawer.	<ul style="list-style-type: none"> Remove liquid.
	Uncovered foods.	<ul style="list-style-type: none"> Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	<ul style="list-style-type: none"> Reduce temperature setting.
Food dries out in the warming drawer	Moisture escaping.	<ul style="list-style-type: none"> Cover food with lid or aluminum foil.
	Drawer not fully closed.	<ul style="list-style-type: none"> Push drawer in until latch engages.
Water remaining on oven floor after Steam Clean cycle	This is normal.	<ul style="list-style-type: none"> Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.
Oven will not steam clean	Display flashes HOT.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using Steam Clean</i> section.
	Oven door is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you close the door to start steam clean cycle.

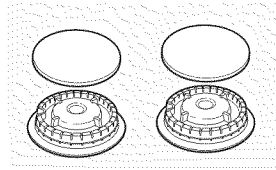


Looking For Something More? (Not all accessories are available for all models.)

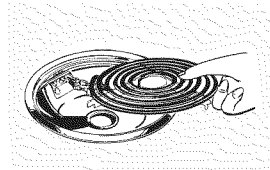
You can find these accessories and many more at GEAppliances.com (U.S.) or www.GEAppliances.ca (Canada), or call 800.626.2002 (U.S.) or 800.661.1616 (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.



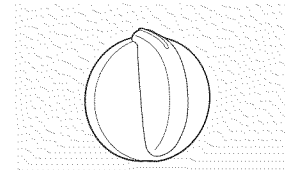
Grates



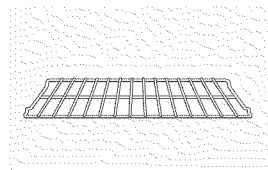
Surface Burner Heads and Caps



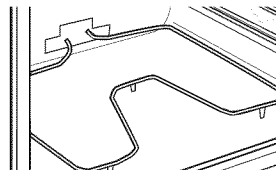
Surface Elements and Drip Pans



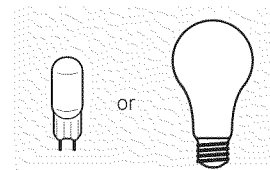
Knobs



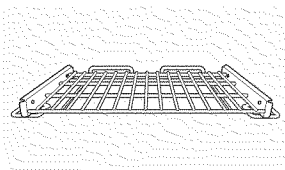
Oven Racks



Oven Elements



Light Bulbs



Extension Rack*

*If your model included an extension rack, you can increase the functionality of your range when you purchase additional extension racks. Visit www.geapplianceparts.com or call 800-626-2002, and order part number WB48T10071. Please note, extension racks do not fit all model ranges.

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

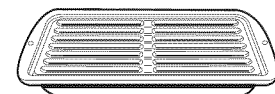


Stainless Steel Appliance Cleaner
PM10X311

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**
U.S. 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 _____

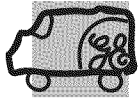
Check _____ Money Order _____

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

Notes.

GE Electric Range Warranty.

GEAppliances.com



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 Provide:

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the range 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.

For Profile Models:

Five Years

From the date of the original purchase

For Profile Models:

A replacement glass cooktop if it should crack due to thermal shock, discolor or if the pattern wears off.

A replacement radiant surface element if it should burn out.

During this **limited additional four-year warranty**, you will be responsible for any labor or in-home service.

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.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- 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

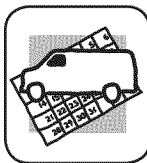
Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

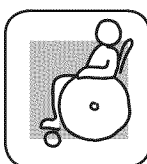
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



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

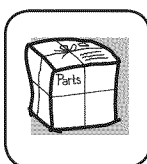
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including 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.



Induction Self-Cleaning Convection Ranges

Mini-Guide

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can

be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

⚠ CAUTION!

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

Using the cooktop.

How Induction Surface Cooking Works

Induction coils under the glass cooking surface produce a magnetic field that generates heat in ferrous metals that are in close proximity. The glass cooking surface is not heated directly since it is not a ferrous metal, but the glass may eventually become hot from the pan. Induction surface coils are more efficient and will heat much faster than conventional electric and gas cooking surface cooking products.

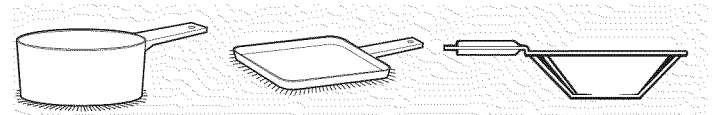
⚠ CAUTION:

- The induction cooking elements may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur.
- DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS directly with hands. Always use mitts or pot holders to protect hands from burns.
- DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface. Doing so may permanently damage the appearance of the ceramic cooktop.

Using the cooktop. (cont.)

What Type of Pans Are Required?

You must use a ferrous pan when using the induction coils on this range. The warming zone is not an induction coil and will work with any type of cookware. You can verify your pan is ferrous if a magnet sticks to it. Quality cookware with heavy bottoms made of cast iron, magnetic stainless steel and enameled steel work best. For best results, use pans with flat bottoms. Woks that do not have flat bottoms in close contact to the glass surface will not work. Some pans are made especially for induction cooking.



Use flat-bottomed pans.

Use a griddle.

Use a flat-bottomed wok.

Pan Size and Shape

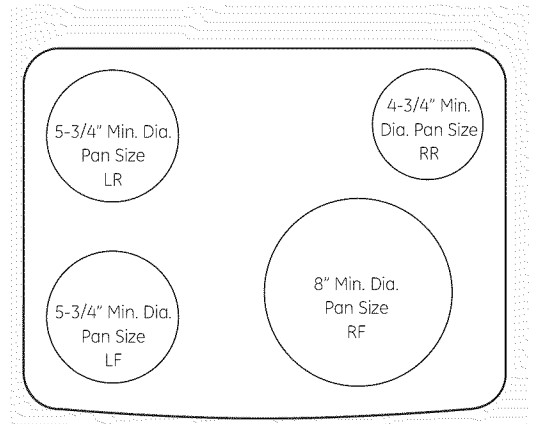
The induction coils require a minimum pan size in order for the element to turn on. In order for the induction coil to correctly determine if the pan is large enough, it is important that the pan be centered within the circular graphics marked on the glass cooking surface. The minimum pan size that will work for each induction coil is shown on the right. Pans that are not ferrous or are too small will not allow the induction coil to turn on, and the power level display for that coil location will flash for 30 seconds and then turn off. If a pan is removed from the induction coil for more than 30 seconds, the power will be shut off. Square pans will work, although round pans that match the induction coil sizes work best. Cookware larger than the cooktop glass graphics will work. For best results, match the pan size with the nearest-size graphics on the glass cooking surface.

Boost Mode and Power Sharing

Power Sharing is activated when both elements in the same cooking zone are activated and one element is set for Boost (H). The element that is not set for Boost will change to a lower power level. This is called Power Sharing. When Boost operation is complete (10 minutes), the other element may be reset to any power level. Both elements can operate simultaneously at normal power level settings of "L" to 9.

IMPORTANT NOTE FOR RIGHT SIDE POWER SHARING

The elements on the right side share one generator. Both elements can operate at any non-Boost (level L to 9) power level at the same time. When the large 11" element is set for "H" or Boost, the smaller element is automatically shut off and cannot be activated. After 10 minutes, Boost (H) will revert to power level 9. At that time, the smaller element may be activated and set for any power level.



4 burner cooktops with right- and left-side (2) induction generators

Use the minimum size pan shown for each cooking element.

Cookware "Noise"

A low humming noise is normal when using induction coils, especially on higher power settings. Heavy enamel cast-iron pots produce less noise than lightweight steel pans. The amount of content in the pans can also affect noise level. Pans that

completely cover the graphics on the glass will produce less noise. Water trapped under pans can boil, causing the cookware to vibrate or slide on the glass surface.

Before you call for service...

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units do not work properly or flashing power setting	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Wrong pan type. Use a magnet to check that cookware is induction-compatible. Use a flat induction-capable pan that meets the minimum size for the element being used. See the Pan size and shape section.
	Pan is too small.	<ul style="list-style-type: none"> Pan size is below the minimum size for the element. See the Pan size and shape section.
	Pan not positioned correctly.	<ul style="list-style-type: none"> Center the pan in the cooking zone.
Pan detection/sizing not working properly	Pan is improperly placed.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the pan is centered on the corresponding surface element.
	Cooktop control improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see that the control is set properly.
Surface unit setting changed or turned off unexpectedly	Power sharing.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see if power was being shared between two elements. See Boost Mode and Power Sharing section.
	High cooktop temperature.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the internal fan to cool the cooktop.



Cocinas

autolimpiantes de convección e inducción

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Para su seguridad, la información de este manual debe seguirse al pie de la letra a fin de minimizar el riesgo de incendio o explosión, descarga eléctrica, o para prevenir daños, lesiones personales o la muerte.

Esta unidad se ha puesto a prueba y se ha determinado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B, de conformidad con la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencia dañina dentro de una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar una interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencia en una instalación determinada. Si la unidad provoca interferencia nociva a la recepción de radio y televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la

unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o cambie la posición de las antenas receptoras.
- Incremente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte la unidad a un tomacorriente o un circuito diferente del que está usando el receptor.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una unidad por inducción. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

Cómo usar la estufa.

Cómo funciona la superficie de cocción por inducción

Las bobinas de inducción ubicadas debajo de la superficie de cocción de vidrio producen un campo magnético que genera calor en metales ferrosos que se encuentran muy cerca. La superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente ya que no es un metal ferroso, pero el vidrio puede calentarse por estar en contacto con el recipiente de cocción. Las bobinas de la superficie de inducción son más eficientes y se calientan con más rapidez que las cocinas eléctricas o a gas con superficies de cocción convencionales.

⚠ PRECAUCIÓN:

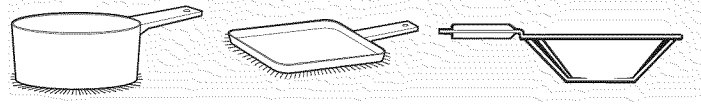
- Los elementos de cocción por inducción pueden parecer fríos cuando están encendidos (ON) y después de haber sido apagados (OFF). La superficie de vidrio puede estar CALIENTE debido a calor residual transferido del recipiente de cocción y pueden provocarse quemaduras.
- NO TOQUE RECIPIENTES DE COCCIÓN CALIENTES directamente con sus manos. Siempre use guantes de cocina o agarraderas para proteger las manos de quemaduras.
- NO DESLICE recipientes de cocción a través de la superficie de la estufa. Hacerlo puede dañar permanentemente la apariencia de la estufa de cerámica.

Cómo usar la estufa. (cont.)

¿Qué clase de recipientes debe usarse?

Deben utilizarse recipientes ferrosos cuando se usen las bobinas de inducción de esta cocina. La zona de calentamiento no es una bobina de inducción y funciona con cualquier clase de recipiente de cocción. Usted puede verificar si su recipiente es ferroso si un imán se adhiere a él. Los recipientes de cocción de calidad con bases pesadas hechas de hierro fundido, acero inoxidable magnético y acero esmaltado funcionan mejor. Para mejores resultados, utilice recipientes con bases planas. Los woks que no poseen bases planas en contacto con la superficie de vidrio no

funcionan. Algunos recipientes están fabricados especialmente para cocción por inducción.



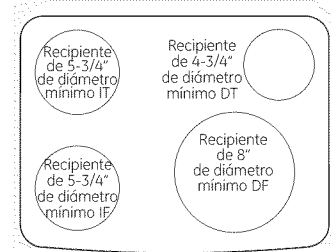
Utilice recipientes de base plana.

Utilice una plancha.

Utilice un wok de base plana.

Tamaño y forma de los recipientes

Las bobinas de inducción requieren un tamaño mínimo de recipiente para que el elemento se encienda. Para que la bobina de inducción pueda determinar correctamente si el recipiente es lo suficientemente grande, resulta importante que el recipiente se centre dentro de los gráficos circulares marcados en la superficie de cocción de vidrio. El tamaño mínimo de recipiente que funcionará en cada bobina de inducción se indica a la derecha. Los recipientes no ferrosos y demasiado pequeños no permitirán el accionamiento de la bobina de inducción y la pantalla del nivel de energía de la ubicación de esa bobina destellará durante 30 segundos y luego se apagará. Si un recipiente se retira de la bobina de inducción por más de 30 segundos, la energía se desactivará. Pueden utilizarse recipientes cuadrados, aunque funcionan mejor los redondos que se ajustan a los tamaños de las bobinas de inducción. Los recipientes de cocción de mayor tamaño que los gráficos de vidrio de la estufa funcionarán. Para mejores resultados, ajuste el tamaño del recipiente con los gráficos de tamaño más cercano que se encuentran sobre la superficie de cocción de vidrio.



Estufas de 4 quemadores con generadores de inducción de lados derecho e izquierdo (2) Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.

Modo impulso (Boost) y distribución de energía

Los anafes de cinco quemadores están divididos en 3 zonas. Los lados derecho e izquierdo tienen zonas de cocción separadas y el elemento central grande es otra zona de cocción individual. La distribución de energía se activa cuando ambos elementos de la misma zona de cocción se activan y un elemento se configura para Impulso (H). El elemento que no esté configurado para Impulso cambiará a un nivel de energía más bajo. Esto se denomina distribución de energía. Cuando la operación de impulso haya finalizado (10 minutos), el otro elemento puede reconfigurarse para cualquier nivel de energía. Ambos elementos pueden funcionar de manera simultánea a niveles de energía normales de "L" a 9.

Distribución de energía en el lado derecho

Los anafes de cinco quemadores están divididos en 3 zonas. Los lados derecho e izquierdo tienen zonas de cocción separadas y el elemento central grande es otra zona de cocción individual. La distribución de energía se activa cuando ambos elementos de la misma zona de cocción se activan y un elemento se configura para Impulso (H). El elemento que no esté configurado para Impulso cambiará a un nivel de energía más bajo. Esto se denomina distribución de energía. Cuando la operación de impulso haya finalizado (10 minutos), el otro elemento puede reconfigurarse para cualquier nivel de energía. Ambos elementos pueden funcionar de manera simultánea a niveles de energía normales de "L" a 9.

"Ruidos" de los recipientes de cocción

Un zumbido bajo es normal cuando se utilizan bobinas de inducción, especialmente en configuraciones de energía mayores. Los recipientes pesados de hierro fundido esmaltado producen menos ruido que los recipientes de acero liviano. La cantidad de contenido dentro de los recipientes también puede modificar el nivel de ruido. Los recipientes que cubren por completo el gráfico del vidrio producen menos ruido. El agua que queda atrapada debajo de los recipientes puede hervir, lo que puede provocar que los recipientes vibren o se deslicen sobre la superficie de vidrio.

Antes de llamar al servicio técnico...

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Las unidades de superficie no funcionan bien o destella la configuración de energía	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	• Recipiente incorrecto. Use un imán para verificar que el recipiente sea compatible con la inducción. Use un recipiente plano con capacidad de inducción que cumpla con el tamaño mínimo para el elemento que se está usando. Ver la sección Tamaño y forma de los recipientes.
	El recipiente es muy pequeño.	• El tamaño del recipiente es menor al tamaño mínimo para el elemento. Ver la sección Tamaño y forma de los recipientes.
	El recipiente no está bien colocado.	• Centre el recipiente en la zona de cocción.
La detección/medición de recipientes no está funcionando de manera adecuada	El recipiente está mal colocado.	• Verifique que el recipiente esté centrado en el elemento de superficie correspondiente.
	El control de la estufa está mal configurado.	• Verifique que el control esté bien configurado.
La configuración de la unidad de superficie cambió o se apagó de repente	Distribución de energía.	• Verifique si se está compartiendo la energía entre dos elementos. Ver la sección Modo impulso (Boost) y distribución de energía.
	Temperatura elevada de la estufa.	• Permita que el ventilador interno enfríe la estufa.



Cocinas

eléctricas independientes, empotrables y encastrables

Instrucciones de Seguridad 2-5

Instrucciones de Operación

Horno 10-27

Ajuste del termostato del horno 15

Asado, Guía de asado 14

Auto-limpieza 22, 23

Cajón calentador 21

Características de cocción lenta, calentamiento y leudado 20

Características especiales 25, 26

Controles 10, 11

Función Sabbath 27

Horneado o rostizado 13

Horneado y rostizado con temporizador 19

Horno de convección 16, 17

Pizza 17

Precalentamiento 13

Sonda 18

Temporizador de cocina 11

Unidades de superficie 6-11

 Quemador del Puente 7

 Seleccionar tipos de utensilios 9

 Zona de calentamiento 7

Cuidado y limpieza

Bandejas 32

Cajón calentador desmontable/Recipiente del cajón del horno 33

Cajón de almacenamiento 33

Elementos calentadores del horno 33

Estufa de vidrio 34, 35

Luz 29

Panel de control 28

Papel de aluminio 3, 4, 5, 13

Piso del horno 33

Puerta del horno desmontable 33

Superficies 28

Ventilación 33

Consejos para la identificación y solución de problemas 36-40

Accesorios 41

Apoyo al cliente

Apoyo al cliente 44

Garantía 43

Manual del Propietario

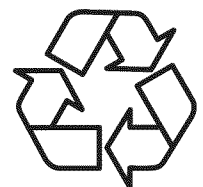
Control del Siguiete Pasos

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Modelo # _____

Serie # _____

Puede encontrarlos en una etiqueta ubicada detrás del cajón o detrás de la puerta del horno inferior en el frente del marco de la cocina.



Impreso en papel reciclado

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ ADVERTENCIA

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

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Volcaduras

Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir. Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado.

Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

Para reducir el riesgo de volcar la cocina, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

Para Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de

la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurado de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

Nunca quite las patas de nivelación por completo ya que la cocina no quedará bien sujeta al dispositivo anti-volcaduras.

Cocinas Empotrables

Para controlar si el soporte está instalado y conectado correctamente, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté adherido de forma segura a la parte trasera de la cocina, y deslice esta última hacia atrás de modo que el soporte anti-volcaduras se deslice por debajo del mostrador o bloque de madera adjunto a la pared trasera.

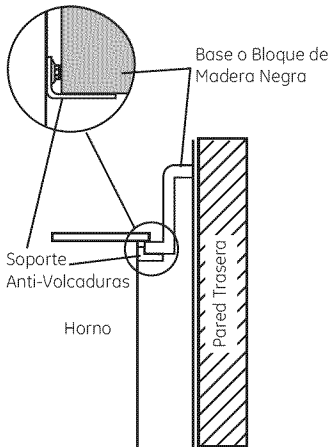
Si usted no recibió un soporte anti-volcaduras con su compra, llame al **1.800.626.8774** para recibir uno sin costo alguno (en Canadá, llame al **1.800.561.3344**). Para consultar instrucciones de instalación del soporte, visite **GEAppliances.com** (en Canadá, **GEAppliances.ca**).



Soporte Anti-Volcaduras

Pata Niveladora

Cocinas Sin Apoyo y Deslizables



Cocinas Empotrables

⚠ ADVERTENCIA

NOTIFICACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La ley de California sobre aguas potables y tóxicos exige que el Gobernador de California publique una lista de sustancias que según el estado provoquen cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas que adviertan a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

La aislación de fibra de vidrio de los hornos auto-limpiantes emite una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando una campana o ventilador.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su cocina a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.
- **PRECAUCION:** No almacene elementos de interés para niños sobre una cocina o en la protección trasera de una cocina: los niños que se trepan a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar la habitación.
- No toque las unidades de superficie, los elementos calentadores o la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro. Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con unidades de superficie, áreas cercanas a las unidades de superficie o cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- No utilice papel de aluminio para revestir las bandejas colectoras o ninguna parte del horno, con excepción de lo descrito en este manual. Un uso inadecuado puede provocar daños a la cocina y una descarga eléctrica o un riesgo de incendio.
- Trate de no rayar o golpear las puertas, estufas o paneles de control de vidrio. Si lo hace podría romperse el vidrio. No cocine si un producto tiene un vidrio roto. Puede provocarse una descarga, un incendio o heridas.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA.

- No almacene o utilice materiales inflamables dentro de un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitirse la acumulación de grasa en la campana o en el filtro.

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

- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, apáguelo cerrando la puerta del horno y apagando el control o usando un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que el incendio se consuma. No abra la puerta del horno a la fuerza. El ingreso de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede provocar una explosión de llamas desde el horno. No seguir esta instrucción puede provocar quemaduras graves.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- Nunca deje las unidades de superficie sin atención en configuraciones de calor media o alta. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasos que pueden prenderse fuego.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa; otros pueden romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija de los recipientes deben girarse hacia el centro de la cocina sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Si flambea alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- Si se produce un corte de luz en una cocina eléctrica mientras la unidad superficial está en ON (Encendido), la unidad se volverá a encender cuando regrese la luz. En caso de falta de corriente, si no se giran todas las perillas de la unidad de superficial a la posición OFF (Apagado) se podrán incendiar artículos en o cerca de la estufa, lo cual podrá producir lesiones graves o la muerte.

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA RADIANTE (algunos modelos)

- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado.
- No cocine sobre una estufa rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede rayarse con elementos tales como cuchillos, instrumentos filosos, anillos u otras joyas, y remaches de la ropa.
- No coloque o almacene elementos que pueden derretirse o prenderse fuego sobre la estufa de vidrio, aún cuando no la esté usando. Si la estufa se enciende en forma accidental, pueden prenderse fuego. El calor proveniente de la estufa o de la ventilación del horno también puede prenderlos fuego, aún si el aparato está apagado.
- Use el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y la esponjilla de limpieza CERAMA BRYTE® para limpiar la estufa. Espere hasta que la estufa se enfríe y la luz indicadora se apague antes de limpiar. Una esponja o un paño húmedos sobre una superficie caliente pueden provocar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. NOTA: Los derrames de azúcar son la excepción. Éstos deben quitarse mientras están calientes utilizando una agarradera y un raspador. Para instrucciones detalladas, ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
- Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de la etiqueta de la crema de limpieza.

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA DE BOBINAS (algunos modelos)

- No sumerja o remoje las unidades de superficie desmontables. No las coloque en el lavavajillas. No coloque las unidades de superficie dentro del horno cuando realice la auto-limpieza. Si lo hace pueden llegar a fallar, provocando un peligro de quemaduras o de incendio.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura o descarga eléctrica, siempre verifique que los controles de todas las unidades de superficie se encuentren en la posición OFF (apagado) y que todas las bobinas estén frías antes de levantar o quitar una unidad de superficie de bobinas.
- Asegúrese de que las bandejas colectoras no estén cubiertas y se encuentren en su lugar. Su ausencia durante la cocción podría dañar las piezas y el cableado de la cocina.
- No use papel de aluminio para cubrir cacerolas en la parte inferior. El papel puede atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y riesgo de descarga eléctrica o incendio.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado de la cocina cuando abra la puerta del horno. El aire y el vapor calientes que salen de la cocina pueden provocar quemaduras en manos, rostro y/o ojos.
- Mantenga sin obstrucciones la ventilación del horno.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa. La grasa dentro del horno puede prenderse fuego.
- Siempre coloque las bandejas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si la bandeja debe quitarse cuando el horno todavía está caliente, no permita que la agarradera toque el elemento calentador del horno.
- Cuando utilice bolsas de cocción o de asado en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Tire de la bandeja del horno hasta la posición de tope de detención cuando cargue o descargue alimentos del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos como papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando. Los elementos guardados en el horno pueden prenderse 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.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO AUTO-LIMPIANTE *(algunos modelos)*

La característica de auto-limpieza funciona en el horno a temperaturas lo suficientemente elevadas como para quemar los restos de alimentos que quedaron dentro del horno. Siga estas instrucciones para una operación segura.

- Antes de iniciar el ciclo de auto-limpieza, quite las ollas, bandejas del horno de metal brillante y otros utensilios del horno. Sólo pueden dejarse en el horno las bandejas revestidas de porcelana gris o negro. No utilice la auto-limpieza para limpiar otras piezas, como bandejas colectoras o tazones.
- Antes de utilizar el ciclo de auto-limpieza, limpie la grasa y los derrames de alimentos del horno. Una cantidad excesiva de grasa puede encenderse, generando daños por el humo en su hogar.
- Si el modo de auto-limpieza no funciona, apague el horno y desconecte el suministro de energía. Llame a un técnico calificado para solicitar el arreglo.
- No limpie la empacadura de la puerta. La empacadura de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o mover la empacadura.
- No utilice limpiadores de horno. No debe utilizarse ningún limpiador comercial o revestimiento protector de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna pieza del horno.

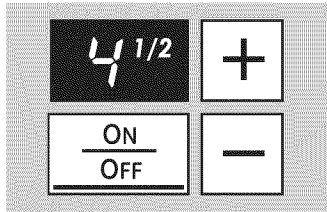
⚠ ADVERTENCIA CAJÓN CALENTADOR/CAJÓN DEL HORNO INFERIOR INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD *(algunos modelos)*

- El objetivo del cajón calentador es mantener alimentos cocidos calientes a la temperatura de servicio. Por debajo de los 140°F (60°C) puede producirse crecimiento de bacterias en los alimentos. No coloque alimentos fríos en el cajón calentador. No caliente alimentos por más de 2 horas. No seguir estas instrucciones puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Pueden prenderse fuego.
- No toque el elemento calentador o la superficie interna del cajón. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje salir el aire caliente y el vapor antes de quitar o volver a colocar los alimentos. El aire y el vapor calientes que salen pueden provocar quemaduras en manos, rostro y/o ojos.
- No use papel de aluminio para cubrir el cajón inferior. El papel atraparé en calor del fondo y alterará el funcionamiento del horno. El papel se podrá derretir y dañar de forma permanente la parte inferior del cajón. Cualquier daño por uso inadecuado del papel de aluminio no estará cubierto por la garantía del producto.

Uso de unidades de la superficie.

⚠ ADVERTENCIA **RIESGO DE INCENDIO:** Nunca pierda de vista la cocina cuando la estufa esté en las configuraciones medio o alto. Mantenga los ítems inflamables alejados de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios, lesiones graves o la muerte.

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



El nivel de energía con una fracción indica la configuración adicional de medio paso. Usted puede oír chasquidos que indican que el control está manteniendo su configuración deseada.

Configuraciones de cocción de las unidades de superficie

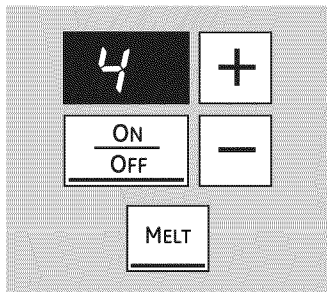
La estufa ofrece 19 niveles de energía. Los niveles de energía van desde "L" (baja) hasta "HI" (alta) en precisos aumentos de medio paso. Por ejemplo: 1, 1-1/2, 2, 2-1/2 y hasta HI.

Se recomienda el nivel de energía de "L", la configuración más baja, para "mantener caliente".

El nivel de energía aumenta de a medio nivel con cada toque.

NOTA: Cuando se cambia de una configuración de calor alta a una baja, la unidad de superficie puede dejar de resplandecer. Esto es normal. La unidad sigue encendida y caliente.

NOTA: Esta estufa cuenta con una característica de calentamiento rápido. Si la estufa está fría cuando se la enciende, resplandecerá durante un período corto hasta que se alcance la configuración de energía deseada.



Unidad de superficie única—Configuraciones de cocción

Para encender una unidad de superficie única:

- 1 Presione el botón **ON/OFF** (encendido/apagado); luego presione el botón **(+)/(–)**.
- 2 Utilice el botón **(+)/(–)** para elegir la configuración de energía deseada.

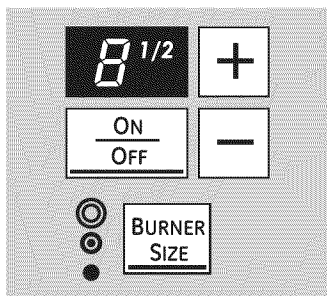
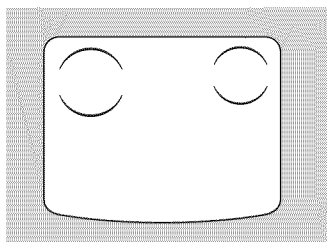
Para utilizar la característica "Melt" (derretir):

Presione el botón **ON/OFF** (encendido/apagado); luego presione **MELT** (derretir). El elemento automáticamente quedará en una configuración predeterminada y podrá verse "L".

Para apagar una unidad de superficie única, presione el botón **ON/OFF** (encendido/apagado) de nuevo.

Para utilizar la característica "Simmer" (fuego lento):

Presione el botón **ON/OFF** (encendido/apagado); luego presione **SIMMER** (fuego lento). El elemento automáticamente quedará en una configuración predeterminada y podrá verse "3". Ajuste utilizando el botón **(+)/(–)** para subir o bajar el nivel de fuego lento.



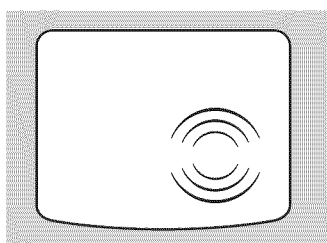
Quemador de anillos múltiples (puede ser doble o triple, dependiendo del modelo)

- 1 Presione el botón **ON/OFF** (encendido/apagado) para la unidad de superficie frontal derecha.
- 2 Utilice el botón **(+)/(–)** para elegir la configuración de energía deseada.
- 3 Presione el botón **BURNER SIZE** (tamaño de quemador) para seleccionar el tamaño de quemador deseado.

La luz ubicada al lado del botón **BURNER SIZE** (tamaño de quemador) indica el tamaño de la unidad de superficie.

Para apagar (OFF) la unidad de superficie, presione el botón **ON/OFF** (encendido/apagado).

Ver la página 10 para información adicional.

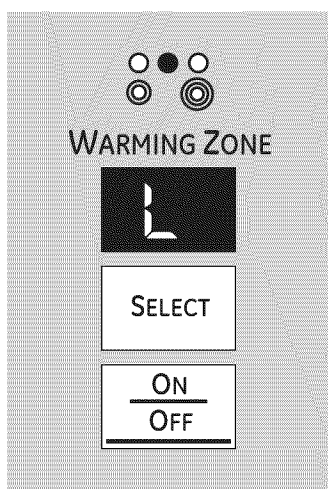


⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA: Por debajo de los 140°F (60°C) puede producirse crecimiento de bacterias en los alimentos.

- Siempre empiece con alimentos calientes. No utilice configuraciones de mantener caliente para calentar alimentos fríos.
- No caliente alimentos por más de 2 horas.

No seguir estas instrucciones puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.



Cómo usar la zona de calentamiento (en algunos modelos)

La **ZONA DE CALENTAMIENTO** se encuentra en la parte trasera central de la superficie de vidrio.

Para utilizar la **ZONA DE CALENTAMIENTO**:

- 1 Presione la tecla **WARMING ZONE ON/OFF** (zona de calentamiento encendido/apagado).
- 2 Para seleccionar la configuración de control deseada, presione el botón **SELECT** (seleccionar) una vez para LO (baja), dos veces para MED (media) o tres veces para HI (alta).

Para apagar la ZONA DE CALENTAMIENTO:

Presione la tecla **WARMING ZONE ON/OFF** (zona de calentamiento encendido/apagado).

Para mejores resultados, todos

los alimentos de la **ZONA DE CALENTAMIENTO** deben cubrirse con

una tapa o con papel de aluminio.

Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos de la **ZONA DE CALENTAMIENTO**, ya que los recipientes estarán calientes.

- No utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos. El plástico puede derretirse en la superficie y será muy difícil limpiarlo.
- Utilice sólo recipientes de cocina recomendados para cocción sobre estufas.

Uso de unidades de la superficie.

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

Asegúrese que el producto enlatado se encuentre sobre la unidad superficial.

Asegúrese de que el producto enlatado sea plano en su parte inferior.

Para evitar quemaduras de vapor o calor, tenga cuidado al enlatar el producto.

Use recetas y procedimientos de fuentes confiables. Estos se encuentran disponibles a través de fabricantes como Ball® y Kerr® y el Department of Agriculture Extension Service (Servicio del Departamento de Agricultura).

El uso de enlatados cerrados a baño maría con fondos ondeados podrán extender el tiempo requerido para traer el agua al punto de hervor.

Para Modelos con Estufa de Vidrio Radiante



Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre utilice recipientes de cocción.



Siempre coloque el recipiente en el centro de la unidad de superficie sobre la que está cocinando.

La estufa radiante cuenta con unidades calentadoras debajo de una superficie lisa de vidrio.

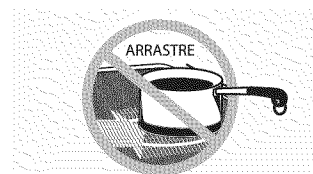
NOTA: Un ligero olor es normal cuando una estufa nueva se utiliza por primera vez. Es provocado por el calentamiento de piezas nuevas y materiales aislantes y desaparecerá en poco tiempo.

NOTA: En modelos con estufas de vidrio de color claro, es normal que las zonas de cocción cambien de color cuando están calientes o enfriándose. Esto es temporal y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe a temperatura ambiente.

La unidad superficial seguirá un ciclo de encendido y apagado para mantener su configuración de control seleccionada.

Es seguro colocar utensilios calientes en la superficie de vidrio, incluso cuando la estufa esté fría.

Aunque las unidades de superficie se hayan apagado, la estufa de vidrio retiene suficiente calor para continuar la cocción. Para evitar la sobrecocción, quite las ollas de las unidades de superficie cuando los alimentos estén cocidos.



No deslice los recipientes de cocción a través del control y la superficie de la estufa porque puede rayar el vidrio. El vidrio es resistente a los rayones, pero no a prueba de los mismos.

No coloque nada sobre la unidad de superficie hasta que se haya enfriado por completo.

- Las manchas de agua (depósitos minerales) pueden quitarse utilizando crema limpiadora o vinagre blanco sin diluir.
- El uso de limpiador de ventanas puede dejar una película iridiscente sobre la estufa. La crema limpiadora quitará esta decoloración.
- No almacene elementos pesados sobre la estufa. Si caen sobre la estufa, podrían provocar daños.
- No utilice la superficie como una tabla para cortar.

Limitador de Temperatura en Estufas de Vidrio Radiante

Cada unidad de superficie radiante cuenta con un limitador de temperatura.

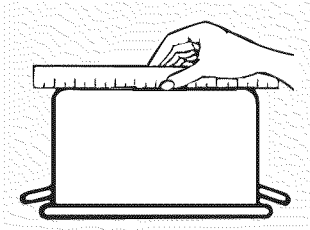
El limitador de temperatura evita que la estufa de vidrio se caliente en exceso.

El limitador de temperatura podrá apagar las unidades superficiales por ciclos durante un tiempo si:

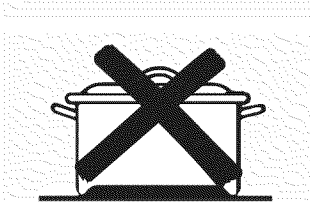
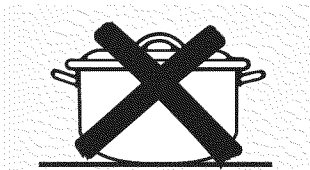
- la olla hierve hasta secarse.
- el fondo de la olla no es plano.
- la olla está fuera del centro.
- no hay olla en la unidad.

Cómo seleccionar tipos de utensilios para modelos de estufa de vidrio radiante.

La siguiente información lo ayudará a elegir los recipientes de cocción que brindan un buen desempeño en estufas de vidrio. Ver el folleto sobre recipientes para usar con estufas de inducción.



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla.



No se recomiendan recipientes con bases redondeadas, curvadas, con rebordes o torceduras.

Acero inoxidable:

Recomendado

Aluminio:

Se recomienda de capa gruesa

Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces parecen rayones sobre la estufa pero pueden quitarse si se los limpia de inmediato. Debido a su bajo punto de fusión, no debe utilizarse aluminio de capa fina.

Base de cobre:

Recomendado

El cobre puede dejar residuos que pueden parecer rayones. Los residuos pueden eliminarse, siempre y cuando la estufa se limpie de inmediato. Sin embargo, no permita que estas ollas hiervan en seco. El metal sobrecalentado puede adherirse a las estufas de vidrio. Si no se elimina de inmediato, una olla con la base de cobre sobrecalentado dejará un residuo que manchará la estufa en forma permanente.

Esmalte de porcelana sobre hierro fundido:

Se recomienda si la base de la olla se encuentra revestida

Esmalte de porcelana sobre acero:

No se recomienda

Calentar recipientes vacíos puede provocar daños permanentes al vidrio de las estufas. El esmalte puede derretirse y adherirse a la estufa cerámica.

Vidrio-cerámico:

No se recomienda

Desempeño pobre. Raya la superficie.

Cerámica:

No se recomienda

Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

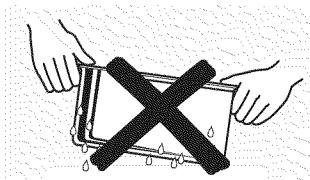
Hierro fundido:

No se recomienda, a menos que se encuentre específicamente diseñado para estufas de vidrio

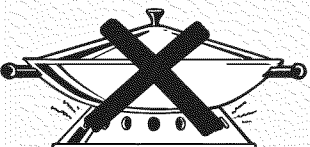
Pobre conductividad y lentitud para absorber el calor. Raya la superficie de la estufa.

NOTA: Siga todas las recomendaciones del fabricante de recipientes cuando utilice cualquier clase de recipiente de cocción sobre la estufa cerámica.

Para mejores resultados



No coloque recipientes mojados sobre la estufa de vidrio.



No use woks con anillos de soporte sobre la estufa de vidrio.



Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

- Coloque sólo recipientes secos sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, en especial tapas mojadas.
- No use woks con anillos de soporte. Esta clase de wok no se calienta sobre elementos de superficie de vidrio.
- Recomendamos el uso de woks de base plana solamente. Se encuentran disponibles en su negocio minorista local. La base del wok debe tener el mismo diámetro que el elemento de superficie para asegurar un contacto adecuado.

- Algunos procedimientos de cocción especiales requieren recipientes de cocción específicos, como ollas a presión, freidoras, etc. Todos los recipientes de cocción deben tener bases planas y ser del tamaño correcto.
- No permita que los alimentos hiervan en seco ya que los recipientes de cocción pueden adherirse a la superficie de cocción, provocando daños permanentes a la estufa.

Uso de los controles del horno.

(Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.)



Tecla Asar Alto/ Bajo
Presione para seleccionar la función asar. Lea la sección *Cómo Configurar el Horno para Asar*.



Tecla de Horneado
Presione para seleccionar la función hornear. Lea la sección *Cómo Configurar el Horno para Hornear*.



Tecla de Cocción por Convección
Use un ventilador para hacer circular aire en el horno. Lea la sección sobre *Uso del horno por convección*.



Tecla WARM (Calentar)
Presione para mantener calientes las comidas ya cocinadas. Lea la sección *Cómo Configurar el Horno para Calentar*.



Tecla SLOW COOK (Cocción Lenta)
Presione para largas horas de cocción sin su presencia. Lea la sección *Cómo Configurar el Horno para una Cocción Lenta*.



Tecla PROBE (Sonda)
Presione al usar la sonda para cocinar de forma automática en la temperatura de comida interna deseada. Consulte la sección *Uso de la Sonda*.



Tecla SELF CLEAN (Auto Limpieza)
Presione la auto limpieza del horno. Consulte la sección *Uso del Horno con Auto Limpieza*.



Tecla STEAM CLEAN (Limpieza al Vapor)
Presione esta tecla para una limpieza fácil de suciedad leve de la cavidad del horno o la puerta. Consulte la sección *Uso de Limpieza al Vapor*.



Tecla de Tiempo de Cocción
Presione para cancelar **TODAS** las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.



Tecla de Prueba (en algunos modelos)
Presione para seleccionar un ambiente cálido que sea útil para la elevación de productos fermentados a base de levadura.



Botón PIZZA
Presione la almohadilla **PIZZA**.
Presione las almohadillas numéricas para seleccionar 1 para pizza congelada y 2 para pizza fresca.
Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura de horneado.
Presione el botón **START** (iniciar).
El tiempo de horneado está determinado por las instrucciones del paquete.

Coloque la pizza en la posición de bandeja superior del horno superior. Cuando utilice un recipiente de metal, utilice la posición de bandeja inferior.



Tecla OVEN LIGHT (Luz del Horno)
Presione para encender o apagar las luces del horno.



Teclas TIMER ON/ OFF (Encender/ Apagar Temporizador)
Presione para configurar el temporizador de la cocina. Consulte la sección de *Uso del Temporizador de la Cocina*.



Tecla COOK TIME (Temporizador del Cocción)
Presione esta tecla y luego presione las teclas numéricas para configurar la cantidad de tiempo durante el cual desee que su comida se cocine. El horno se apagará cuando el tiempo de cocción se haya terminado.



Luz del Horno Encendida/ Apagada
Touch this pad to set the oven to start automatically at a time you set.



Tecla Borrar/ Apagar
NOTA: Al configurar los tiempos, sólo se realizan ajustes de horas y minutos. El tiempo mínimo que se puede configurar es de un minuto.

El reloj se deberá configurar en la hora correcta del día para que las funciones automáticas del temporizador del horno funcionen de forma adecuada. La hora del día no se puede cambiar durante un horneado por tiempo o el ciclo de limpieza automática.

Consulte la sección *Para configurar el reloj*.

Si su horno fue configurado para un funcionamiento por tiempo y se produce un corte de corriente, el reloj y las funciones programadas serán reiniciadas. La hora del día titilará en la pantalla cuando haya habido un corte de corriente.



Tecla del CAJÓN CALENTADOR
El cajón calentador mantendrá las comidas calientes y cocinadas en la temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente. Consulte la sección de *Uso del cajón calentador*.



BLOQUEO DEL CONTROL o BLOQUEO DE LA COCINA

Las teclas de control se podrán bloquear de modo que no se puedan activar si se presiones (Bloqueo del Control). Algunos modelos cuentan con Range Lockout (Bloqueo de la Cocina), que también apagará las unidades superficiales. Consulte la sección *Cómo Bloquear los Controles*.



Para Configurar el Reloj

El reloj se deberá configurar en la hora correcta del día para que las funciones **Delay Start (Inicio Demorado)** funcionen de forma adecuada. La hora del día no se puede cambiar durante una cocción demorada o durante el ciclo de auto limpieza.

- 1 Presione la tecla **Clock (Reloj)**.
- 2 Presione las teclas numéricas hasta que la hora correcta del día aparezca en la pantalla. Si las teclas numéricas no se tocan dentro de un minuto luego de haber tocado la tecla **CLOCK (Reloj)**, la pantalla

vuelve a la configuración original. Si esto sucede, presione la tecla **CLOCK (Reloj)** y vuelva a ingresar la hora del día.

- 3 Presione la tecla **Start (Iniciar)** hasta que la hora del día aparezca en la pantalla. Esto ingresa la hora e inicia el reloj.

Para controlar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, simplemente presione la tecla **CLOCK (Reloj)**. La hora del día aparece hasta que otra tecla es presionada. Para cambiar el formato de la hora o apagar la pantalla del reloj, consulte la sección *Special Features (Funciones Especiales)*.

Para Programar el Contador de Tiempo

- 1 Presione la tecla **TIMER ON (Temporizador Encendido)**
- 2 Presione las teclas numéricas hasta que la cantidad de tiempo que desea aparezca en la pantalla. Por ejemplo, para programar 2 horas y 45 minutos, toque **2**, **4** y **5** en ese orden. Si comete un error, presione la tecla **TIMER OFF (Temporizador Apagado)** y vuelva a comenzar.
- 3 Presione la tecla **START (Iniciar)**.

Luego de presionar la tecla **START (Iniciar)**, **SET (Configuración)** desaparece; esto le indica que el tiempo está en cuenta regresiva, aunque la

pantalla no cambia hasta que haya pasado un minuto. Los segundos no se mostrarán en la pantalla hasta que se realice la cuenta regresiva del último minuto.

- 4 Cuando el contador de la cocina llegue a :00, el control hará 3 pitidos agudos seguidos de un pitido agudo cada 6 segundos hasta que se presione tecla **TIMER OFF (Temporizador Apagado)**.

El tono de 6 segundos se puede cancelar siguiendo los pasos en la sección de control de funciones Especiales de su horno, en *Tones at the End of a Timed Cycle (Tonos al Final de un Ciclo por Tiempo)*.

Para Reiniciar el Temporizador de la Cocina

Si la pantalla aún muestra el tiempo restante, la puede cambiar presionando la tecla **TIMER ON (Temporizador Encendido)**, y luego presionando las teclas numéricas hasta que el tiempo que desea aparezca en la pantalla.

Si el tiempo restante no se encuentra en la

pantalla (reloj, inicio demorado o tiempo de cocción aparecen en la pantalla), recuerde el tiempo restante presionando la tecla **TIMER ON (Temporizador Encendido)** y luego presionando las teclas numéricas para ingresar el nuevo tiempo que desee.

Para Cancelar el Temporizador de la Cocina

Presione la tecla **TIMER OFF (Temporizador Apagado)**.

Cómo Bloquear los Controles

Control Lockout (Bloqueo del Control) le permitirá bloquear las teclas táctiles, de modo que no se puedan activar al ser tocadas. Algunos modelos cuentan con **Range Lockout (Bloqueo de la Cocina)**, que también apagará las unidades superficiales. Asegúrese de que todos los controles de la unidad superficial estén apagados al usar **Range Lockout (Bloqueo de la Cocina)**. Cualquier unidad superficial que esté configurada en la posición "encendido", mientras que **Range Lockout (Bloqueo de la Cocina)** esté activado se encenderá de forma automática una vez que **Range Lockout (Bloqueo de la Cocina)** esté desactivado.

Para bloquear/ desbloquear los controles:

- 1 Mantenga presionada la tecla **Control Lockout (Bloqueo del Control)** o **Range Lockout (Bloqueo de la Cocina)** por 3 segundos. La pantalla del horno mostrará "**Loc On Loc**" (**Bloqueo Encendido**).
- 2 Para desbloquear el control, mantenga presionada la tecla **Control Lockout (Bloqueo del Control)** o **Range Lockout (Bloqueo de la Cocina)** por 3 segundos. La pantalla del horno mostrará "**Loc Off Loc**" (**Bloqueo Apagado**).

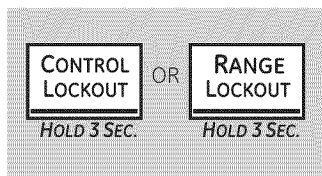
Cuando esta función esté encendida, las teclas táctiles no responderán excepto la tecla **Clear/Off (Borrar/ Apagar)**.

- Los ajustes se guardarán en la memoria luego de un corte de corriente.



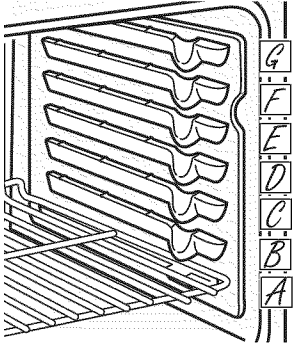
El Temporizador de la Cocina cuenta en horas y minutos.

El Temporizador de la Cocina no controla las operaciones del horno. La configuración máxima del Temporizador de la Cocina es de 9 horas y 59 minutos.

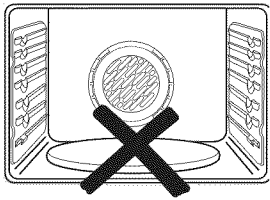


Cómo usar el horno.

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



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



Nunca coloque utensilios de cocina, piedras para pizza, ni otros artículos en el piso del horno.

Antes de comenzar...

Las bandejas tienen topes, de modo que cuando se las coloca correctamente en los soportes se detendrán antes de salirse del todo, y no se volcarán.

Cuando coloque o quite recipientes de cocción, tire de la bandeja hasta que se detenga.

En algunos modelos, el elemento calentador para horneado se encuentra debajo del piso del horno. Nunca coloque utensilios de cocina, piedras para pizza, ni otros artículos en el piso del horno.

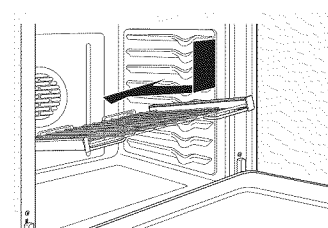
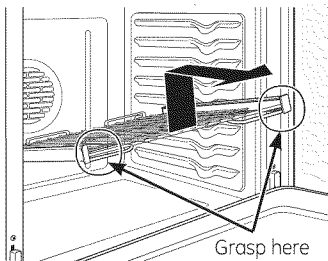
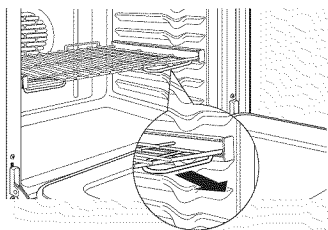
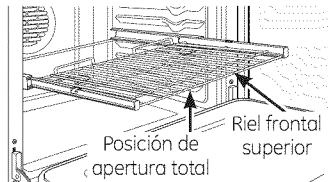
Para quitar una bandeja, tire de ella, incline el extremo frontal hacia arriba y sáquela.

Para volver a colocarla, deposite el extremo de la bandeja (topes de detención) sobre el soporte, incline el frente hacia arriba y presione la bandeja hacia adentro.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando utilice la bandeja en la posición más baja (A), necesitará tener cuidado cuando la quite. Recomendamos que deslice la bandeja varias pulgadas y luego, utilizando dos agarraderas, la quite sosteniendo de ambos lados. La bandeja se encuentra muy abajo y usted puede quemarse si coloca la mano en la mitad de la bandeja y tira hacia afuera. Tenga mucho cuidado de no quemarse la mano con la puerta cuando utilice la bandeja en la posición más baja (A).

Parrilla de extensión (en algunos modelos)



Cuando coloque o quite recipientes de cocción, siempre tire de la parrilla hacia afuera desde el riel frontal superior hasta alcanzar la posición de apertura total.

No extienda la parrilla rápidamente. Los alimentos pueden deslizarse desde el frente de la parrilla.

Para quitar la parrilla:

- 1 Asegúrese de introducir la parrilla hasta el fondo del horno, de modo que las paletas laterales del armazón de la parrilla se desenganchen de la cavidad.
- 2 Deslice la parrilla hacia usted hasta que llegue al tope (posición detenida) del soporte de la parrilla.
- 3 Incline el extremo frontal hacia arriba y quítelo.

NOTA: Cuando manipule la parrilla de extensión, no permita que la porción deslizable se abra. Esto puede dañar los deslizadores.

Para volver a colocar la parrilla:

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

⚠ PRECAUCIÓN:

Nunca utilice la parrilla cuando su armazón no se encuentra completamente introducido en el horno y trabado en su posición.

■ Cuando la parrilla se encuentra bien instalada y trabada en su lugar, las paletas laterales de bloqueo del armazón de la parrilla se trabarán en su lugar en los soportes del horno. Si las paletas laterales no se trabaron en su posición, repita los pasos anteriores y verifique que las paletas laterales se hayan limpiado y lubricado correctamente. Ver Parrilla de extensión en la sección Cuidado y limpieza.

Papel de aluminio

No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio atraparé el calor en la parte inferior y alterará el funcionamiento del horno. El aluminio se puede derretir y dañar de forma permanente el fondo del horno. Cualquier daño por uso inadecuado del aluminio no estará cubierto por la garantía del producto.

El aluminio se puede usar para retener derrames, colocando una hoja en el estante inferior, varias pulgadas por debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente un estante del horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio por lo menos a una pulgada y media de las paredes del horno para evitar una mala circulación del calor.

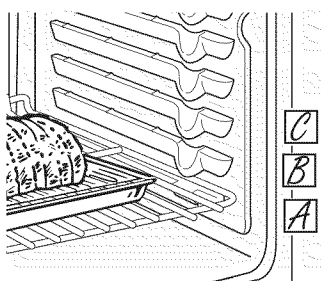
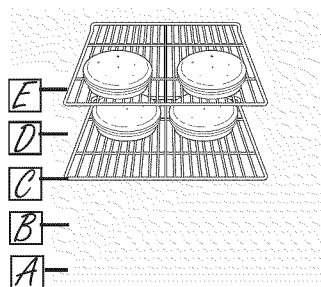
Pre calentamiento y colocación de recipiente

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

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

Si va a hornear cuatro capas de pastel al mismo tiempo, coloque dos capas en la bandeja C y dos capas en la bandeja E. Distribuya los recipientes de modo que no queden directamente uno encima del otro.

Los resultados de horneado serán mejores si los alimentos se centran bien dentro del horno. El pastel "Angel food" es la excepción y debe colocarse en la bandeja inferior del horno (posición A). Siga las instrucciones del paquete de alimentos preempaquetados o congelados para la ubicación de los recipientes. Los recipientes no deben tocarse entre sí o tocar las paredes del horno. Si necesita utilizar dos bandejas, distribuya los recipientes de modo que no queden directamente uno encima del otro. Deje aproximadamente 1½" (3,8 cm) entre recipientes y desde el frente, parte trasera y lados de las paredes del horno.



Cómo configurar el horno para horneado o rostizado

- 1 Presione el botón **BAKE** (hornear).
- 2 Presione las almohadillas numéricas hasta que aparezca la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **START** (iniciar).

El horno se iniciará automáticamente. La pantalla mostrará **PrE** mientras realiza el pre calentamiento. Cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá varios pitidos y la pantalla mostrará la temperatura del horno.

NOTA: Usted escuchará el ventilador de convección (en algunos modelos) mientras el horno realiza el pre calentamiento. El ventilador se detendrá cuando el horno se

haya pre calentado y la pantalla mostrará la temperatura configurada. Esto es normal.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo **BAKE** (hornear), presione el botón **BAKE** y luego las almohadillas numéricas para configurar la nueva temperatura.

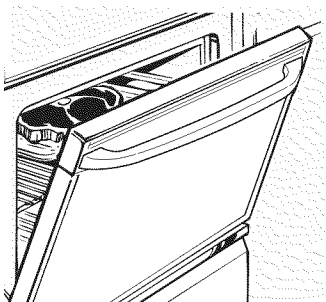
- 4 Verifique el nivel de cocción de los alimentos cuando haya alcanzado el tiempo mínimo indicado en la receta. Cocínelos más si fuese necesario.
- 5 Presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) cuando se haya finalizado el horneado y luego quite los alimentos del horno.

Guía para Dorar

Carnes		Temperatura del Horno	Temperatura Interior	
Bife	Asado de Costilla (4 a 8 lb.)	Jugoso	325°F	145°F
	Deshuesada y Con Huesos	A Punto	325°F	160°F
	Bife de Lomo (4 a 6 lb.)	Jugoso	425°F	145°F
	Bife de Lomo (2 a 3 lb.)	Jugoso	425°F	145°F
Cerdo	Con Huesos, Deshuesada (3 a 5 Lbs.)		325°F	160°F
	Con Huesos (5 a 9 Lbs.)	A Punto	325°F	165°F
Cordero	Deshuesada (4 a 7 lb.)	A Punto	375°F	165°F
Ave	Pollo Entero (5 a 7 lb.)		350°F	170°F
	Pavo, Entero*			
	Sin Relleno (10 a 16 lb.)		325°F	170-180°F
	Sin Relleno (18 a 24 lb.)		325°F	170-180°F
	Pechuga de Pavo (4 a 6 lb.)		325°F	170°F

*Las aves con plumas generalmente requieren de un tiempo de asado adicional de 30 a 45 minutos. Cubra las patas y la pechuga con papel de aluminio para evitar un dorado excesivo y que se seque la piel.

Cómo usar el horno.



Deje la puerta abierta en la posición de detención de asado. La puerta queda abierta, y aún así se mantiene la temperatura adecuada en el horno.

Cómo configurar el horno para asar

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

Utilice **LO Broil** (asar bajo) para cocinar por completo alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin dorarlos de más.

1 Coloque la carne o pescado sobre una asadera dentro de una rejilla diseñada para asar.

2 Siga las posiciones de las bandejas sugeridas en la *Guía de asado*.

3 Presione el botón **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) una vez para configurar **HI Broil** (asar alto).

Para cambiar a **LO Broil** (asar bajo), presione el botón **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) de nuevo.

4 Presione el botón **START** (iniciar).

5 Cuando haya finalizado de asar, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).

Guía de asado

Precaliente la asadera durante 2 minutos para mejorar el desempeño.

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

† El Ministerio de Agricultura de los EE.UU. afirma: "la carne de res jugosa es popular, pero debe saberse que al cocinarla a sólo 140°F (60°C) algunos organismos que provocan intoxicación alimentaria pueden sobrevivir". (Fuente: *Safe Food Book. Your Kitchen Guide*. USDA Rev. Junio 1985.)

Alimento	Nivel de cocción	Tipo o grosor	Posición de la bandeja*	Comentarios
Carne de res	Jugosa 140°F (60°C)	Filetes – Grosor de 1" (2,5 cm)	E o F (los alimentos deben estar 1" a 3" [2,5 cm a 7,6 cm] del elemento de asado)	Es difícil cocinar filetes de menos de la 1" (2,5 cm) de grosor y que queden jugosos. Se cocinan por completo antes de dorarse. cocinan por completo Para evitar que la carne se enrosque, corte la grasa a se enrosque, intervalos de 1" (2,5 cm).
	A punto 160°F (71°C)	Filetes – 3/4" a 1" (1,9 cm a 2,5 cm) de grosor	E (los alimentos deben estar de 3" a 4" [7,6 cm a 10,2 cm] del elemento de asado)	
	Bien cocida 170°F (77°C)	Filetes – 3/4" a 1" (1,9 cm a 2,5 cm) de grosor o patties de carne picada	D o E (los alimentos deben estar de 3" a 5" [7,6 cm a 12,7 cm] del elemento de asado)	
Pollo		Pechuga, sin hueso	C (los alimentos deben estar de 8" a 9" [20,3 cm a 22,9 cm] del elemento de asado)	Asar sobre el lado de la piel primero.
		Pechuga, con hueso	C (los alimentos deben estar de 7" a 8" [17,8 cm a 20,3 cm] del elemento de asado)	
Filetes de pescado		1/2" a 1" (1,3 cm a 2,5 cm) de grosor	D o E (los alimentos deben estar 3" a 6" [7,6 cm a 15,2 cm] del elemento de asado)	Manipule y gire con mucho cuidado.
Chuletas de cerdo	Bien cocida 170°F (77°C)	3/4" (1,9 cm) de grosor	D (los alimentos deben estar de 6" a 7" [15,2 cm a 17,8 cm] del elemento de asado)	Para evitar que la carne se enrosque, corte la grasa a intervalos de 1" (2,5 cm).

*Utilice la posición de bandeja A para el horno más pequeño con posición de 2 bandejas.

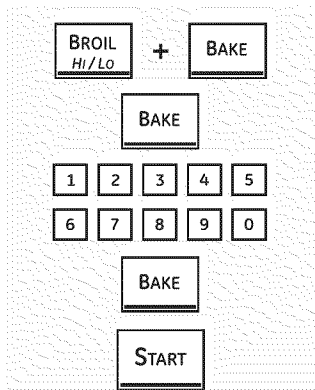
¡Ajuste el termostato del horno usted mismo!

GEAppliances.com

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente a la que usted se encuentra acostumbrado. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, usted puede regular el termostato.

No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. Esos termómetros pueden variar entre 20–40 grados.

NOTA: Este ajuste sólo afecta las temperaturas de horneado y rostizado; no afecta las temperaturas de asado o de auto-limpieza. El ajuste se conservará en la memoria aún después de un corte de energía.



Cómo ajustar el termostato

- 1 Presione los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse SF.
- 2 Presione la tecla **BAKE (Hornear)**. En la pantalla se muestra un número.
Hornos Dobles: Para ajustar el termostato del horno superior, presione la tecla **BAKE (Hornear)** del horno superior. Para ajustar el termostato del horno inferior, presione la tecla **BAKE (Hornear)** del horno inferior.
- 3 La temperatura del horno puede subirse en (+) 35°F (19°C) o bajarse en (-) 35°F (19°C). Presione las almohadillas numéricas de la misma manera en que las lee. Por ejemplo, para cambiar la temperatura del horno 15°F (8°C), presione **1** y **5**.
Presione la tecla **BAKE (Hornear)**, nuevamente, para alternar entre incrementar y reducir la temperatura del horno.
- 4 Cuando haya finalizado el ajuste, presione el botón **START** (iniciar) para volver a la pantalla de la hora. Utilice el horno de la manera normal.

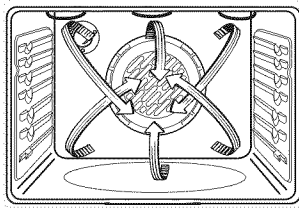
¡El tipo de margarina utilizado modifica el horneado!

La mayoría de las recetas de horneado incluyen productos de alto contenido graso tales como la manteca o la margarina (80% de grasa). Si se reduce el contenido de grasa, el resultado final puede ser diferente al esperado.

Si se utilizan productos de bajo contenido graso en tortas, pasteles, masas, galletas o dulces, la receta puede fracasar. A menor contenido graso, mayores diferencias en el resultado final.

Las normas federales exigen que los productos con denominación de "margarina" tengan un contenido graso de al menos 80% en relación al peso. Los productos de bajo contenido graso contienen menos grasa y más agua. El elevado contenido de humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para obtener los mejores resultados con sus recetas tradicionales favoritas, utilice margarina u otros productos con un contenido de por lo menos 70% de aceite vegetal.

Cómo usar el horno de convección. *(en algunos modelos)*



Funcionamiento del ventilador de convección

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

Esta circulación de aire caliente se distribuye de manera pareja a través de la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran en forma pareja, a menudo en menos tiempo.

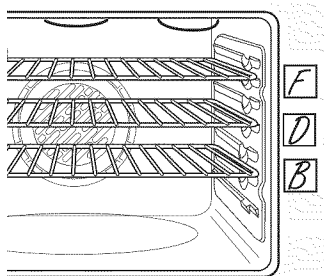
NOTA: En algunos modelos, el ventilador fue diseñado para girar en ambas direcciones, con una pausa intermedia. Esto es normal.

El ventilador de convección se apaga cuando se abre la puerta de horno. **NO DEJE** la puerta abierta durante períodos prolongados mientras utiliza la cocción por convección ya que puede acortar la vida útil del elemento calentador de convección.

CONVECTION
COOK

Cocción por convección *(en algunos modelos)*

El horno de convección viene con un modo de cocción por convección y puede utilizarse para horneado por convección de 1 bandeja u horneado por convección con bandejas múltiples.



Posición de bandejas múltiples.

Horneado por convección con bandejas múltiples

Debido a que el aire caliente circula en forma pareja en todo el horno, los alimentos pueden hornearse con excelentes resultados usando bandejas múltiples.

El horneado con bandejas múltiples puede incrementar un poco los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado total es el ahorro de tiempo. Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos logran resultados muy buenos con el horneado con bandejas múltiples.

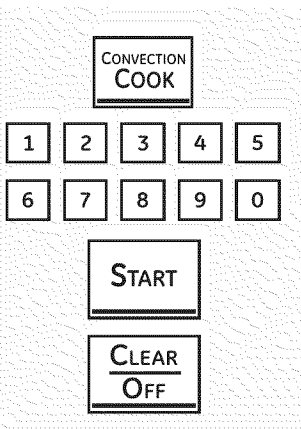
Cuando hornee con 3 bandejas, coloque una en la segunda (B) posición, otra en la cuarta (D) posición y la tercera en la sexta (F) posición.

Para horneado con dos bandejas, coloque una en la segunda (B) posición. Coloque la otra bandeja en la quinta (E) posición.

Horneado por convección con 1 bandeja *(en algunos modelos)*

Cuando realice un horneado por convección con sólo 1 bandeja, coloque los alimentos en el centro del horno.

Cómo configurar el horno para horneado por convección



- 1 Presione la tecla **CONVECTION COOK** (**Cocción por Convección**) para utilizar esta función
- 2 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura del horno.
- 3 Presione el botón **START** (iniciar).

NOTA: Si la Función de Conversión Auto Recipe™ se encuentra activada, automáticamente reducirá la temperatura de horneado regular en aproximadamente 25° F hasta la temperatura de convección apropiada en el modo de horneado por convección. Lea **Conversión con Auto Recipe™** en la sección de **Características Especiales**.

Para cambiar la temperatura del horno, presione el botón **CONVECTION COOK** y luego las almohadillas numéricas para configurar la nueva temperatura.

Cuando el horno comienza a calentarse, podrá verse la temperatura cambiando, comenzando a 100°F (38°C). Cuando el horno alcanza la temperatura con figurada, sonarán 3 pitidos.

4 Presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) cuando haya finalizado.

- Mientras cocine por convección se oír un ventilador. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta pero el calor no se apagará.
- Durante el horneado, pueden escucharse chasquidos provenientes del horno. Esto es normal.

Recipientes para cocción por convección

Cuando hornee galletas, obtendrá mejores resultados si usa una plancha plana para galletas en lugar de un recipiente de lados bajos.

Antes de utilizar el horno de convección, verifique que sus elementos de cocción dejen espacio suficiente para la circulación de aire en el horno. Si va a hornear con varios recipientes, deje un espacio entre ellos. Además, asegúrese de que los recipientes no se toquen entre sí o toquen las paredes del horno.

Papel y plástico

Los recipientes de papel y plástico resistentes al calor recomendados para utilizar en horneado normal también pueden utilizarse para horneado por convección, pero no deben utilizarse a temperaturas más elevadas que la temperatura recomendada por el fabricante de los elementos de cocción. También pueden utilizarse elementos de cocción plásticos resistentes a temperaturas de 400°F (204,4°C).

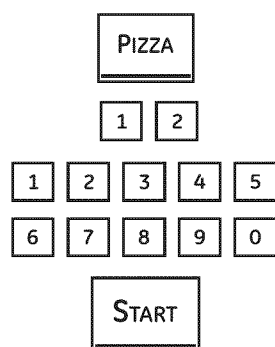
Metal y vidrio

Cualquier tipo de recipiente de cocción funciona en su horno de convección; sin embargo, los recipientes de metal se calientan más rápidamente y se recomiendan para horneado por convección.

- Las bandejas oscuras o con acabado mate hornean alimentos más rápido que las brillantes.
- Los recipientes de vidrio o cerámica cocinan más despacio.

Para recetas como pollo horneado, utilice un recipiente con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en un recipiente de lados altos.

Con la función de la pizza. *(en algunos modelos)*



Cómo configurar el horno superior para pizza *(en algunos modelos)*

Ajuste la posición de la bandeja para el tipo de recipiente para pizza que se está usando (ver tabla).

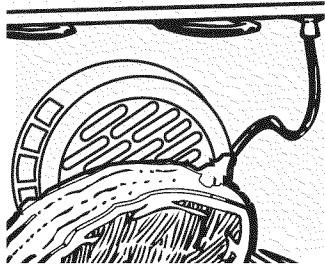
- 1 Presione el botón **PIZZA**.
- 2 Presione las almohadillas numéricas para seleccionar 1 para pizza congelada y 2 para pizza fresca.
- 3 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura de horneado.
- 4 Presione el botón **START** (iniciar).

El tiempo de horneado está determinado por las instrucciones del paquete.

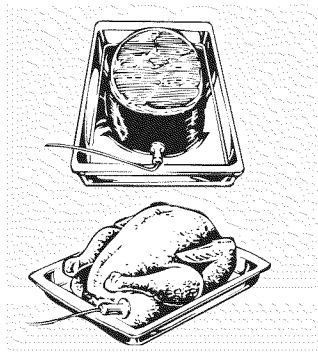
Tipo de recipiente de pizza	Posición de la bandeja
Recipiente con pizza fresca	B
Pizza colocada directamente sobre la bandeja	B
Recipiente de metal	A

Cómo usar la sonda. (en algunos modelos)

En muchos alimentos, especialmente asados y carnes de ave, la temperatura interna de los alimentos es la mejor prueba para verificar el grado de cocción. Mediante la sonda de temperatura se evita tener que adivinar el grado de cocción y se logra el punto de cocción exacto.



La sonda de temperatura cuenta con una sonda similar a un pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo que se introduce en la boca de salida del horno.



PRECAUCIÓN

Para evitar quemaduras, no desenchufe la sonda de la boca de salida del horno hasta que éste se haya enfriado.

El uso de sondas distintas a las provistas con este producto puede provocarles daños a las mismas o al control del horno.

Utilice las manijas de la sonda y el enchufe cuando las introduzca y quite de los alimentos y de la boca de salida.

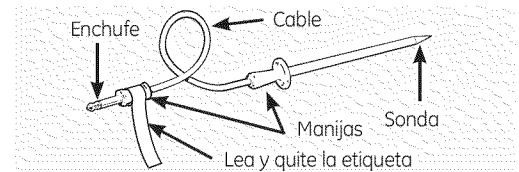
■ Para evitar daños a la sonda, no utilice pinzas para tirar del cable cuando lo quite.

■ Para no romper la sonda, verifique que los alimentos estén totalmente descongelados antes de introducirla.

Después de preparar la carne y colocarla en un posafuentes o sobre la rejilla de la asadera, siga estas instrucciones para una colocación adecuada de la sonda.

Introduzca la sonda completamente en la carne. No debe tocar hueso, grasa o cartílago.

NOTA: No insertar por completo la sonda dentro de la carne puede provocar un pobre desempeño de cocción porque la sonda detectará el aire del horno y no la temperatura de los alimentos.



■ Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de auto-limpieza o de asado.

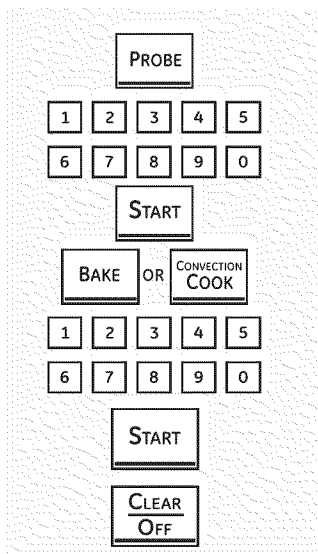
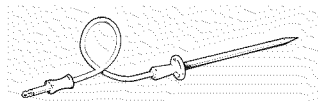
■ No guarde la sonda dentro del horno.

Para asados sin hueso, introduzca la sonda dentro de la parte más carnosa. Para jamón o cordero con hueso, introduzca la sonda en el centro del músculo grande más bajo.

Introduzca la sonda en el centro de platos tales como pan de carne o estofados.

Introduzca la sonda dentro de la parte más carnosa del muslo interno desde abajo y en forma paralela a la pata de un pavo entero.

NOTA: No se podrán utilizar las configuraciones de auto-limpieza ni de asado si la sonda de temperatura se encuentra enchufada.



Cómo configurar el horno para horneado/rostitado cuando usa la sonda

(en algunos modelos)

- 1 Introduzca la sonda por completo en los alimentos.
- 2 Enchufe la sonda dentro de la boca de salida del horno. Verifique que esté introducida hasta el fondo. Cierre la puerta del horno. Verifique que el cable de la sonda no toque el elemento asador.
- 3 Presione el botón **PROBE** (sonda). La pantalla mostrará **"Set Probe Temp."** (Temperatura de la Sonda).
- 4 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura interna deseada de los alimentos o de la carne. La temperatura interna máxima a la que pueden configurarse los alimentos es 200°F (93°C).
- 5 Presione la tecla **START** (Iniciar).
- 6 Presione la tecla **BAKE (Hornear)** o **CONVECTION (Convección)**
- 7 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada del horno.
- 8 Presione el botón **START** (iniciar).

La pantalla destellará si la sonda se encuentra enchufada dentro de la boca de salida y usted no ha configurado una temperatura de sonda y presionado el botón **START** (iniciar).

Presione la tecla **PROBE (Sonda)** para recordar la temperatura de la sonda o la tecla **BAKE (Hornear)** o **CONVECTION (Convección)** para recordar la temperatura del horno. Para la temperatura de la sonda, luego de que la temperatura interna de la comida alcance los 100° F, los cambios de la temperatura interna aparecerán en la pantalla.

9 Cuando la temperatura interna de los alimentos alcanza la cifra que usted ha configurado, la sonda y el horno se apagan y los controles del horno comienzan a destellar. Para detener el destello, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado). Utilice guantes de cocina para quitar la sonda de los alimentos. No utilice pinzas para quitarla, porque podrían dañarla.

■ Si la sonda se quita del horno mientras se estaba cocinando, el horno no se apagará automáticamente.

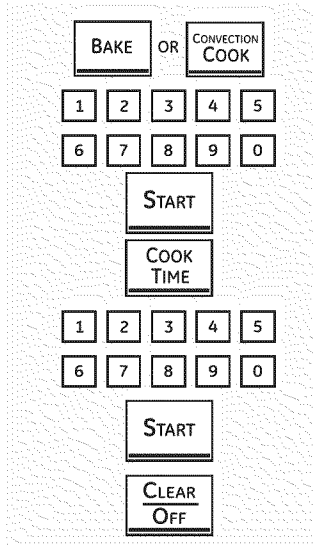
Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de horneado/rostitado, presione el botón **BAKE (hornear)** o **CONVECTION (convección)** y luego las almohadillas numéricas para configurar la nueva temperatura.

■ Puede utilizar el temporizador de cocina aunque no pueden usarse operaciones del horno con temporizador mientras se utilice la sonda.

Cómo utilizar las características de horneado y rostizado con temporizador. (en algunos modelos)

NOTA: Los alimentos que se echan a perder con facilidad—como leche, huevos, pescado, rellenos, carne de ave y cerdo—no deben dejarse reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas. Verifique que la luz del horno esté apagada porque el calor proveniente de la bombilla puede acelerar el crecimiento de bacterias.

Cómo configurar un inicio inmediato y un apagado automático



El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

- 1 Presione el botón **CONVECTION COOK** (Horneado por Convección).
- 2 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada del horno.
- 3 Presione la tecla **START** (Iniciar).
- 4 Presione el botón **COOK TIME** (tiempo de cocción).

NOTA: Si su receta requiere precalentamiento, puede necesitar agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.

- 5 Presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que usted puede configurar es 1 minuto. La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla.

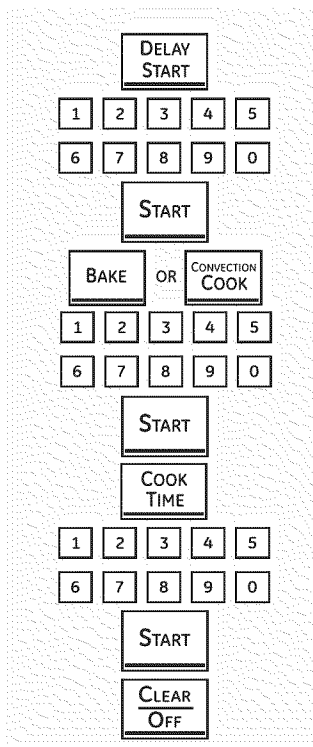
- 6 Presione el botón **START** (iniciar).

El horno estará en la posición **ON (Encendido)** y en la pantalla aparecerá el conteo de la cocción y el cambio de temperatura a partir de los 100°F. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 100° F). Cuando el horno alcance la temperatura que programó, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo configurada, y luego de apagará de forma automática.

- 7 Si fuera necesario, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.

Cómo configurar un inicio retardado y un apagado automático



El horno se encenderá en el horario que usted haya configurado, cocinará alimentos durante un período de tiempo específico y luego se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.

- 1 Presione la tecla **DELAY START** (Inicio Retrasado).
- 2 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada del horno.
- 3 Presione la tecla **START** (Iniciar).
- 4 Presione la tecla **CONVECTION COOK** (Horneado por Convección) u otra función de cocción deseada.
- 5 Toque los botones numéricos para programar la temperatura del horno deseada.
- 6 Presione la tecla **START** (Iniciar).
- 7 Presione la tecla **COOK TIME** (Temporizador de Cocción).

NOTA: Si su receta requiere precalentamiento, puede necesitar agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.

- 8 Presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que usted puede configurar es 1 minuto.

La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla..

- 9 Presione el botón **START** (iniciar).

NOTA: Si desea verificar los horarios que ha configurado, presione el botón **DELAY START** (inicio retardado) para controlar la hora de inicio configurada o presione el botón **COOK TIME** (tiempo de cocción) para verificar la extensión de cocción que ha configurado.

Cuando el horno se enciende (**ON**) en el horario que ha configurado, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y la nueva temperatura comenzando en 100°F (38°C). (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar cuando la temperatura del horno llegue a los 100°F [38°C].) Cuando el horno alcanza la temperatura configurada, sonarán pitidos.

El horno seguirá cocinando durante un período de tiempo determinado y luego se apagará automáticamente.

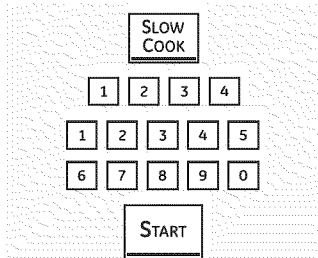
- 10 Si fuera necesario, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.

Uso de las funciones de cocción lenta y calentar.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA: Por debajo de los 140°F (60°C) puede producirse crecimiento de bacterias en los alimentos.

- Siempre empiece con alimentos calientes. No utilice configuraciones de mantener caliente para calentar alimentos fríos.
 - No caliente alimentos por más de 2 horas.
- No seguir estas instrucciones puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.



Configuración del Horno para una Cocción Lenta

La cocción lenta está diseñada para períodos prolongados de cocción sin atención.

- 1 Presione el botón **SLOW COOK** (cocción lenta).
- 2 La pantalla mostrará Poultry (Ave). Para cambiar a Meats (Carnes), presione la tecla **SLOW COOK** (Cocción Lenta) nuevamente. Para una configuración correcta, presione la Guía de Cocción Lenta. Use Meats (Carnes) si no está seguro de qué configuración usar.

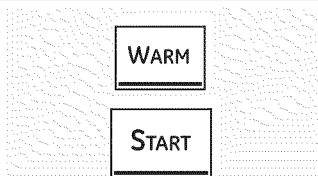
- 3 Presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción debe ser de por lo menos 3 horas, hasta un máximo 11 horas 59 minutos.

- 4 Presione el botón **START** (iniciar).
NOTA: Si ocurre un corte de energía durante la cocción lenta, la cocina se apagará.

Guía de cocción lenta

Alimento	Cantidad	Posición de la bandeja	Config. de los alimentos	Tiempo (Horas)	Comentarios
Carne de res Asado de cuarto delantero	3-3½ lbs. (1,4-1,6 kg)	C	Carnes	HI (alta) 5-6 hrs. LO (baja) 8-10 hrs.	Agregue 1/2 taza de líquido.
Costillas	3½-4 lbs. (1,6-1,8 kg)	C	Carnes	HI (alta) 3-4 hrs. LO (baja) 6-8 hrs.	Coloque las costillas en una sola capa.
Carne de ave Pollo entero	4 lbs.(1,8 kg)	C	Carne de ave	HI (alta) 4-5 hrs. LO (baja) 7-9 hrs.	Agregue 1/2 taza de líquido.
Trozos de pollo	8 trozos (aprox. 3 lbs. [1,4 kg])	C	Carne de ave	HI (alta) 3-4 hrs. LO (baja) 5-6 hrs.	Mejor coloque bajo una salsa para que no se seque.
Cerdo Asado de paleta sin hueso	3-4 lbs. (1,4-1,8 kg)	C	Carnes	HI (alta) 5-6 hrs. LO (baja) 8-10 hrs.	Agregue 1/2-1 taza de líquido.
Chuletas de cerdo estilo de campo	3½-4 lbs. (1,6-1,8 kg)	C	Carnes	HI (alta) 3-4 hrs. LO (baja) 6-8 hrs.	Coloque las costillas en una sola capa.
Chuletas de cerdo	4-8 lbs. (1,8-3,6 kg)	C	Carnes	HI (alta) 3-4 hrs. LO (baja) 6-8 hrs.	Coloque las chuletas en una sola capa.
Sopa Sopa de carne vegetal	4 cuartos de galón (3,8 liters)	C	Carnes	HI (alta) 4-5 hrs. LO (baja) 8-10 hrs.	Asegúrese de que los trozos de carne estén sumergidos.
Chile	4 cuartos de galón (3,8 liters)	C	Carnes	HI (alta) 3-4 hrs LO (baja) 6-8 hrs.	Sumerja los frijoles para que no se sequen.

- El programa de cocción lenta utiliza una serie compleja de ciclos de temperatura para obtener los mejores resultados. Por esta razón, se recomienda que el programa de cocción lenta funcione sin cancelaciones ni reiniciaciones. Si se reinicia la característica de cocción lenta mientras se encuentra en progreso, la carne puede cocinarse de más.
- Para carne jugosa y tierna, elija cortes de carne como asado de cuarto delantero o un asado de paleta sin hueso. Los cortes de carne más magros, como el cuarto trasero superior, son más secos y pueden necesitar líquido adicional.
- Utilice sólo platos de vidrio o cerámica. Las ollas y sartenes de metal tienden a transferir el calor a los alimentos demasiado rápido.
- Ajuste la cantidad de alimentos al tamaño del recipiente. Llene el recipiente hasta ¾ para mejores resultados. Una olla muy grande deja escapar el vapor, lo que seca los alimentos.
- Siempre cubra la olla con una tapa o con papel de aluminio.
- Puede usarse una gama más amplia de recetas con la característica de cocción lenta. Para mejores resultados, deben realizarse algunos ajustes. Para recetas de tamaños más pequeños, comience a controlar en el tiempo mínimo. Para recetas más grandes o cuando doble las cantidades de las recetas, los alimentos pueden cocinarse por períodos más prolongados.
- Cuando la característica de cocción lenta finaliza, el horno cambia automáticamente el modo "warm" (mantener caliente). Si se desea tiempo adicional para cocción lenta, este modo de mantener caliente puede utilizarse para obtener tiempo extra.



Cómo configurar el horno para mantener caliente

La función **WARM (Calentar)** mantiene calientes las comidas cocinadas.

Esta función no fue diseñada para volver a calentar comida fría.

Para usar la función **WARM (Calentar)**, presione la tecla **WARM (Calentar)** y luego la tecla **START (Iniciar)**.

Para utilizar la característica **WARM (caliente)** después de horneado por temporizador, siga estos pasos:

- 1 Presione el modo hornear
- 2 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura del horno.

- 3 Presione el botón **COOK TIME** (tiempo de cocción).
- 4 Presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado.
- 5 Presione el botón **WARM** (caliente).
- 6 Presione el botón **START** (iniciar).

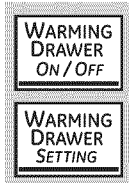
NOTA: Los recipientes o tapas de plástico o envoltorios plásticos se derretirán si se los coloca dentro del horno. Es posible que no pueda quitar el plástico derretido y esto no está cubierto por la garantía.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA: Por debajo de los 140°F (60°C) puede producirse crecimiento de bacterias en los alimentos.

- Siempre empiece con alimentos calientes. No utilice configuraciones de mantener caliente para calentar alimentos fríos.
 - No caliente alimentos por más de 2 horas.
- No seguir estas instrucciones puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

El cajón calentador mantendrá alimentos calientes y cocidos a una temperatura de servicio. Siempre empiece con alimentos calientes. No lo use para calentar alimentos fríos, con excepción de secar galletas, papitas y cereal.



Cómo usar el cajón calentador

Presione la tecla **WARMING DRAWER ON/ OFF** (Encendido/ Apagado del Cajón Calentador). "Set Warming Drawer" (Configuración del Cajón Calentador) comienza a titilar. Presione la tecla de **WARMING DRAWER SETTING** (Configuración del Cajón Calentador) para configurar el mismo en "HI" (Alto), "STD", o "LO".

Para cancelar, presione el botón **WARMING DRAWER** (cajón calentador).

NOTA: Presionar el botón **CLEAR/OFF** (borrar/ apagado) no apaga el cajón calentador.

Cuando use el cajón calentador

El cajón calentador mantendrá alimentos calientes y cocidos a una temperatura de servicio. Siempre empiece con alimentos calientes. No lo use para calentar alimentos fríos, con excepción de secar galletas, papitas y cereal.

No recubra el cajón calentador o recipiente de cocción con papel metálico. El papel metálico es un excelente aislante de calor y atraparé el calor debajo de él. Esto alterará el desempeño del cajón y podría dañar el acabado interior.

Permita que el cajón calentador se precaliente durante aproximadamente 25 minutos.

- ❑ No coloque líquido o agua en el cajón calentador.

- ❑ Todos los alimentos que se coloquen en el cajón calentador deben cubrirse con una tapa o papel metálico. Cuando caliente pastelitos y panes, la tapa debe contar con una ventilación para permitir la salida de humedad.

- ❑ Los alimentos deben mantenerse en su recipiente caliente o traspasarse a un plato de servicio resistente al calor.

NOTA: Los recipientes plásticos o los envoltorios plásticos se derriten si entran en contacto directo con el cajón, recipiente de cocción o utensilio caliente. El plástico derretido no puede removerse y esto no se encuentra cubierto por la garantía.

- ❑ Quite las cucharas de servicio, etc. antes de colocar recipientes en el cajón calentador.

Tabla de selección de temperatura

Para mantener calientes diferentes tipos de alimentos, establezca el control con la configuración más elevada.

- ❑ La temperatura, tipo, cantidad de alimentos y el tiempo en que se mantengan dentro del horno afectan la calidad de los alimentos.
- ❑ Al abrir el cajón en forma reiterada, el aire caliente se escapará y los alimentos se enfriarán.
- ❑ Con grandes cargas, puede ser necesario utilizar una configuración del cajón calentador más elevada y cubrir algunos de los alimentos cocidos.
- ❑ No utilice recipientes o envoltorios plásticos.

Tipo de alimento	Configuración de control
Chile	HI/3
Estofado	MED/2
Papas al horno	HI/3
Pizza	MED/2
Totopos	LO/1
Waffles	LO/1

Para volver crujientes productos no frescos

- ❑ Coloque los alimentos en platos o bandejas de lados bajos.
- ❑ Precaliente en la configuración **LO/1**.
- ❑ Después de 45 minutos, verifique si están crujientes. Agregue tiempo si fuese necesario.

Para calentar tazones y platos de servicio

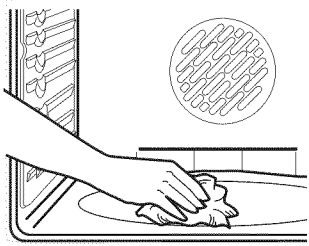
⚠ PRECAUCIÓN

Los platos estarán calientes. Utilice agarraderas o guantes cuando quite platos calientes.

Para calentar tazones y platos de servicio, configure el control en **LO/1**.

- ❑ Utilice sólo recipientes resistentes al calor.
- ❑ Si desea calentar porcelana fina, consulte al fabricante de la vajilla sobre su tolerancia máxima al calor.
- ❑ Usted puede calentar platos de servicio vacíos mientras precalienta el cajón.

Uso del horno con auto limpieza



Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.

Antes de un ciclo de Auto Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE INCENDIO: Limpie la grasa y la suciedad rebelde del piso del horno antes de la auto-limpieza. No hacerlo puede provocar un incendio en el horno.

Recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana durante el primer ciclo de auto-limpieza.

Quite la asadera, rejilla, sonda, todos los recipientes de cocción y cualquier trozo de papel de aluminio del horno.

NOTAS:

- Si el horno se encuentra equipado con parrillas para horno brillosas y de color plateado, se recomienda retirar las mismas antes de comenzar con el ciclo de auto limpieza. Podrán permanecer en el horno durante el ciclo de auto limpieza, pero se oscurecerán, perderán su lustre y será difícil deslizarlas.
- Si su horno está equipado con bandejas revestidas de porcelana gris pueden dejarse dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza.

La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y fuera de la junta de la puerta deberá limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas de lana de acero embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua limpia y seque.

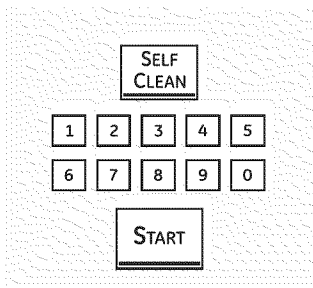
No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste productos abrasivos. Es esencial que la junta se mantenga intacta. Si usted nota que está desgastada, reemplácela.

Verifique que la tapa de la bombilla de luz del horno esté en su lugar y que la luz del horno esté apagada.

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

Horno doble y modelos canadienses solamente:

Las unidades de superficie se desactivan automáticamente durante el ciclo de auto-limpieza. Verifique que todos los controles de unidades de superficie estén apagados en todo momento durante el ciclo de auto-limpieza. Cualquier unidad de superficie configurada en una posición "on" (encendido) mientras funciona el ciclo de auto-limpieza se accionará automáticamente después de terminado el ciclo, y puede provocar el encendido de una unidad de superficie y quedar sin atención. Espere hasta que termine el ciclo de auto-limpieza para configurar y usar las unidades de superficie.



Cómo configurar el horno para una auto-limpieza

Las puertas del horno debe estar cerradas y todos los controles deben estar correctamente configurados para que el ciclo funcione en forma adecuada.

- 1 Presione el botón **SELF CLEAN** (auto-limpieza).
Se recomienda un ciclo de 3 horas para limpiar derrames pequeños y contenidos. Se recomienda un ciclo de auto-limpieza de 5 horas para un horno más sucio.
- 2 Si necesita un ciclo diferente de 5 o 3 horas, utilice las almohadillas numéricas e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

El tiempo de limpieza puede configurarse entre 3 horas y 5 horas, de acuerdo con el grado de suciedad del horno.

- 3 Presione el botón **START** (iniciar).

Las puertas del horno superior e inferior se bloquean automáticamente. Los elementos de la estufa también se bloquean durante la limpieza. La pantalla mostrará el tiempo de limpieza restante. No podrán abrirse las puertas del horno o utilizar la estufa hasta que la temperatura descienda por debajo de la temperatura de bloqueo y se apague **LOCKED/DOOR** (puerta bloqueada) de la pantalla de control.

La palabra **LOCKED/DOOR** (Puerta bloqueada) titilará y la palabra **DOOR** (Puerta) aparecerá si configura el ciclo de limpieza y olvida cerrar la puerta del horno.

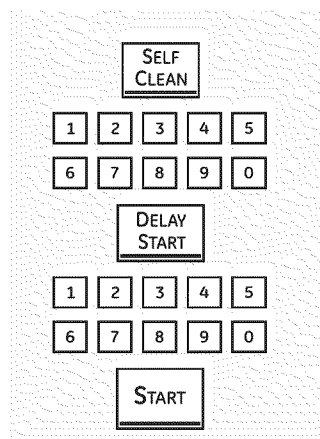
- Si usted configura el ciclo de limpieza y se olvida de cerrar las puertas del horno, destellará **LOCKED/DOOR** (puerta bloqueada) y la palabra door (puerta) aparecerá en la pantalla.

- Para detener el ciclo de limpieza, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado). Cuando se apaga **LOCKED/DOOR** (puerta bloqueada), indicando que la temperatura de los hornos ha descendido por debajo de la temperatura de bloqueo, usted podrá abrir las puertas.

Hornos dobles:


- Usted puede configurar un ciclo de limpieza en ambos hornos al mismo tiempo; sin embargo, no efectuarán la auto-limpieza al mismo tiempo. El último horno en configurarse retardará su inicio automáticamente hasta la finalización del ciclo de limpieza del primer horno.
- Cuando se configure un horno para la auto-limpieza, las dos puertas del horno y los controles de la estufa se bloquearán. Los hornos y la estufa no pueden usarse cuando un horno está configurado para la auto-limpieza.

Las puertas del horno debe estar cerradas y todos los controles deben estar correctamente configurados para que el ciclo funcione en forma adecuada.



Cómo configurar un inicio retardado de limpieza

- 1 Presione el botón **DELAY START** (inicio retardado).
- 2 Mediante las almohadillas numéricas, ingrese la hora en que desea iniciar el ciclo de limpieza.
- 3 Presione el botón **START** (iniciar).
- 4 Presione el botón **SELF CLEAN** (auto-limpieza).
- 5 Mediante las almohadillas numéricas, ingrese la hora en que desea iniciar el ciclo de limpieza.

La puerta del horno se cierra automáticamente. No podrán abrirse las puertas del horno o utilizarse la estufa hasta que la temperatura descienda por debajo de la temperatura de bloqueo y se apague LOCKED/DOOR  (puerta bloqueada) de la pantalla de control.

El tiempo de limpieza puede configurarse entre 3 horas y 5 horas, de acuerdo con el grado de suciedad del horno.

- 6 Presione el botón **START** (iniciar).

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.
- Mientras el horno esté en autolimpieza, usted puede presionar el botón **RELOJ** para mostrar en pantalla la hora del día. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza, presione el botón **AUTOLIMPIEZA**.

Parrillas estándar

Si resulta difícil deslizarlas, pase aceite de cocción con un paño en sus costados laterales y en los soportes de las parrillas del horno.

Parrilla de extensión

Si deslizar la misma resulta difícil, ver Parrilla de extensión en la sección Cuidado y limpieza. No rocíe la parrilla de extensión con pulverizador para cocción u otros lubricantes en spray.

Si resulta difícil quitarla o colocarla, pase aceite de cocción con un paño en los soportes de las parrillas del horno. No pase aceite de cocción en los deslizadores.

NOTA: Luego del primer ciclo de limpieza automática, las superficies de acero inoxidable gris cambiarán de color en los estantes extensibles esmaltados. Esto es normal. No se recomienda la limpieza automática de estantes extensibles de níquel, ya que todo el estante perderá color debido a las temperaturas de la limpieza automática.

Uso de la Limpieza al Vapor. (en algunos modelos)

⚠ PRECAUCIÓN

Durante el ciclo de limpieza al vapor, el fondo del horno se vuelve lo suficientemente caliente como para ocasionar quemaduras. Espere hasta que el ciclo esté terminado (30 minutos) antes de limpiar las superficies interiores del horno. Si esto no se cumple, se podrá sufrir quemaduras.

El ciclo **Steam Clean (Limpieza al Vapor)** facilita la limpieza de suciedad leve del interior del horno de porcelana de limpieza estándar.

La cocina estará a temperatura ambiente antes de comenzar el ciclo **Steam Clean (Limpieza al Vapor)**. Si el horno está demasiado caliente, en la pantalla se observará "caliente" y el ciclo no se activará hasta que el horno se enfríe.

El ciclo **Steam Clean (Limpieza al Vapor)** funciona mejor en nuevos derrames o suciedades. La comida quemada es más difícil de eliminar.

Para Comenzar el Ciclo de Limpieza al Vapor:

1 Retire los estantes y accesorios de la cavidad del horno. No coloque utensilios u otros artículos en el horno durante el *Ciclo de Limpieza al Vapor*.

2 Vierta 1 taza (8 oz.) de agua a temperatura ambiente en el área intermedia del fondo del horno. No agregue soluciones de limpieza ni químicos de ningún tipo al agua. Sólo agregue agua al usar el ciclo **Steam Clean (Limpieza al Vapor)**. Sólo agregue agua al usar el ciclo *Self-Clean (Auto Limpieza)*.

3 Cierre la puerta.

4 Presione la tecla **Steam Clean (Limpieza al Vapor)**; luego presione **Start (Iniciar)**.

5 La puerta del horno se cierra automáticamente. Un ciclo de 30 minutos comenzará la cuenta regresiva en la pantalla. No será posible abrir la puerta del horno hasta que el ciclo finalice o hasta que usted presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** y que la puerta se desbloquee.

6 Cuando el ciclo **Steam Clean (Limpieza al Vapor)** esté completo, la puerta de desbloqueará, el control del horno emitirá un pitido, y la luz de Limpieza al Vapor titilará. Presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** y abra la puerta.

7 El fondo del horno y el agua restante aún estarán muy calientes al final del ciclo. Esto es normal.

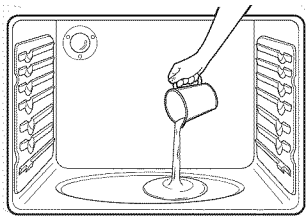
8 Retire la suciedad fregando con un cepillo o almohadilla de nylon. Se podrá usar una almohadilla de estropajo con jabón sólo en el interior del horno de porcelana. El uso de almohadillas abrasivas rayará el vidrio de la puerta. No limpie la suciedad ni el agua de la junta de la puerta.

9 Retire el agua restante con una esponja o tela seca.

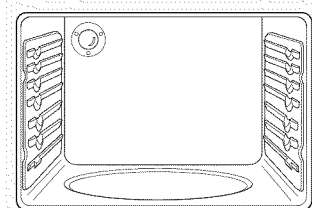
10 Deje la puerta abierta para que se seque con el aire.

NOTAS IMPORTANTES:

- Si un ciclo de limpieza al vapor es iniciado sin agua, presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** para finalizar dicho ciclo. Espere a que la cocina realice la cocción a temperatura ambiente antes de verter agua en el agua intermedia e iniciar otro ciclo de vapor
- No abra la puerta durante el ciclo **Steam Clean (Limpieza al Vapor)**. Un pitido de error sonará al abrir la puerta.
- Presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** en cualquier momento para finalizar el ciclo.
- Si permanecen depósitos minerales en el fondo del horno luego de la limpieza use una tela o esponja mojada en vinagre para eliminar.
- Es posible que gotee algo de agua desde la parte inferior de la puerta del horno. Si esto sucede, limpie la misma al finalizar el ciclo.
- La junta de la puerta podrá estar mojada cuando el ciclo **Steam Clean (Limpieza al Vapor)** finalice. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si aún permanece suciedad luego de la limpieza del horno, consulte la sección de *Cuidado y limpieza de la cocina*, en el Manual del Propietario para acceder a opciones adicionales.



Vierta 8 onzas de agua en el piso del horno.

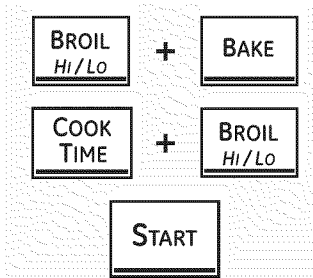


Los nuevos controles con botones de toque cuentan con características adicionales. Las siguientes son las características y la manera en que usted puede activarlas.

Los modos de características especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora. Se conservan en la memoria de los controles hasta que se repitan los pasos.

Para ingresar una característica especial en uno de los dos hornos, usted debe primero presionar los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) del horno superior al mismo tiempo. Los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) del horno inferior no activan características especiales.

Cuando la pantalla muestra su opción, presione el botón **START** (iniciar). Las características especiales se conservarán en la memoria después de un corte de energía, con excepción del Sabbath, que debe reconfigurarse.



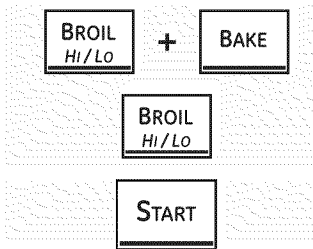
Selección de temperatura en Fahrenheit o Celsius

Su control de horno está configurado para utilizar las selecciones de temperatura Fahrenheit, pero puede modificarse para usar selecciones en Celsius.

- 1 Presione los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) del horno superior al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.
- 2 Presione los botones **COOK TIME** (tiempo de cocción) y **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) al

mismo tiempo. En la pantalla podrá verse **F** (Fahrenheit).

- 3 Presione los botones **COOK TIME** (tiempo de cocción) y **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) de nuevo al mismo tiempo. En la pantalla podrá verse **C** (Celsius).
- 4 Presione el botón **START** (iniciar).



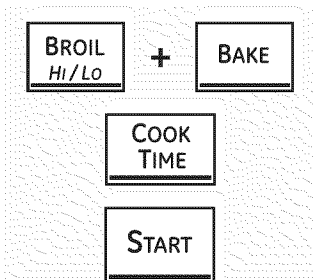
Señales sonoras al finalizar un ciclo con temporizador

Al finalizar un ciclo con temporizador se escuchan 3 pitidos cortos seguidos por un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado). Este pitido continuo de 6 segundos puede cancelarse.

Para cancelar el pitido continuo de 6 segundos:

- 1 Presione los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) del horno superior al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.

- 2 Presione el botón **BROIL** (asar). La pantalla muestra **CONTI BEEP** (pitido continuo). Presione el botón **BROIL** (asar) de nuevo. La pantalla muestra **SINGLE BEEP** (pitido único). (Esto cancela el pitido cada 6 segundos.)
- 3 Presione el botón **START** (iniciar).



Volu men del tono

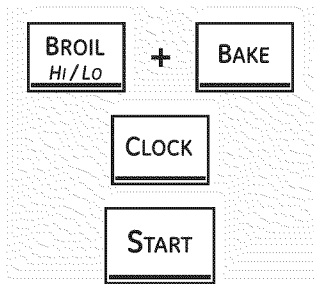
Esta característica permite regular el volumen de los tonos para lograr un volumen más aceptable. Existen tres niveles de volumen diferentes.

- 1 Presione los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) del horno superior al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.
- 2 Presione el botón **COOK TIME** (tiempo de cocción). En la pantalla podrá verse **STD BEEP** (PITIDO STD). Este es el nivel de volumen medio.

Touch the **COOK TIME** pad again. This changes the volume level each time the pad is touched, and a tone will sound to provide an indication of the volume level. Choose the desired sound level (**LO BEEP**, **STD BEEP**, **HI BEEP**, or **OFF**).

- 3 Presione el botón **START** (iniciar) para activar el nivel elegido.

Características especiales de los controles del horno.



12 horas, 24 horas o bloqueo del reloj

Sus controles están configurados para usar un reloj de 12 horas.

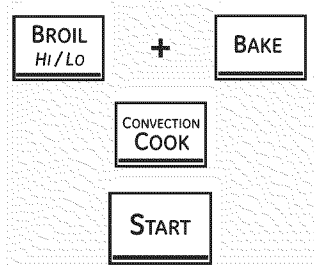
Si prefiere tener un reloj de estilo militar de 24 horas o anular la visualización del reloj, siga los siguientes pasos.

- 1 Presione los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) del horno superior al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.
- 2 Presione el botón **CLOCK** (reloj) una vez. En la pantalla podrá verse **12 hr**. Si esta es la opción que desea, presione el botón **START** (iniciar).

Presione el botón **CLOCK** (reloj) de nuevo para cambiar al reloj estilo militar de 24 horas. En la pantalla podrá verse **24 hr**. Si esta es la opción que desea, presione el botón **START** (iniciar).

Presione el botón **CLOCK** (reloj) de nuevo para anular la visualización del reloj. En la pantalla podrá verse **OFF** (apagado). Si esta es la opción que desea, presione el botón **START** (iniciar).

NOTA: Si el reloj se encuentra en el modo sin visualización, usted no podrá utilizar la función de inicio retardado.



Conversión Automática de Recetas™ (en algunos modelos)

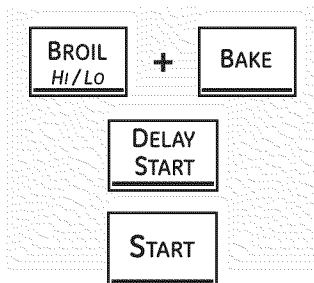
Al usar el horneado por convección, la función de Conversión Auto Recipe® podrá automáticamente convertir temperaturas de horneado regular ingresadas a temperaturas de horneado por convección. La pantalla no mostrará la temperatura convertida. Siempre mostrará la temperatura ingresada.

Para activar o desactivar la función:

- 1 Presione los botones **BAKE** (hornear) y **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) del horno superior al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.

- 2 Presione la tecla **CONVECTION COOK** (Cocción por Convección) hasta que la pantalla muestre **CON ON** (Conversión Encendida) o **CON OFF** (Conversión Apagada) según se desee.

- 3 Presione el botón **START** (iniciar).



Apagado luego de 12 horas

Con esta opción, en caso de dejarse el horno encendido accidentalmente, el control lo apaga en forma automática luego de 12 horas durante funciones de horneado o después de 3 horas durante la función de asado.

Si desea apagar (**OFF**) esta función, siga los pasos siguientes.

- 1 Presione los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) del horno superior al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.

- 2 Presione el botón **DELAY START** (inicio retardado) hasta que aparezca **no shdn** (no apagado) en la pantalla.

- 3 Presione el botón **START** (iniciar) para activar la característica de no apagado y dejar el control configurado en este modo de características especiales.

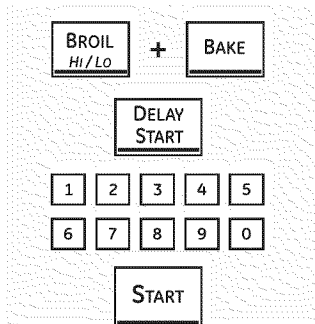
Cómo usar la función Sabbath. (hornos superior e inferior)

(Diseñada para utilizarse durante el Sabbath u otras Fiestas Judías) (en algunos modelos)

GEAppliances.com

La función Sabbath solamente puede utilizarse para hornear/rostar. No es posible utilizarla para convección, asado, auto-limpieza o cocción con inicio retardado.

NOTA: La luz interior del horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) cuando se abre la puerta y se apaga cuando se la cierra. Puede quitarse la bombilla de luz. Ver la sección de Reemplazo de bombilla de luz. En los modelos con interruptor de luz en el panel de control, la luz del horno puede encenderse y dejarse así.



Cuando la pantalla muestra \supset , el horno está configurado para Sabbath. Cuando la pantalla muestra $\supset \subset$, el horno está horneando/rostando.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta y que el horno esté apagado.

1 Presione y sostenga los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.

NOTA: Si en la pantalla aparecen Bake (hornear) o Broil (asar), los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) no se presionaron al mismo tiempo. Presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) y comience de nuevo.

2 Presione el botón **DELAY START** (inicio retardado) hasta que aparezca **Sab bAtH** en la pantalla.

3 Presione el botón **START** (iniciar) y \supset aparecerá en la pantalla. El horno se encuentra ahora en el modo Sabático.

4 Presione el botón **BAKE** (hornear). No se dará una señal.

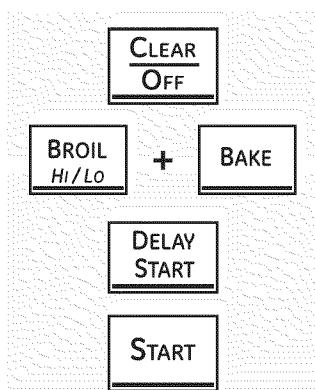
5 Mediante las almohadillas numéricas, ingrese la temperatura deseada entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C). No se dará ninguna señal o temperatura. No hay una temperatura predeterminada.

6 Presione el botón **START** (iniciar) en el horno correspondiente.

7 Después de un período aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, $\supset \subset$ aparecerá en la pantalla indicando que el horno está horneando/rostando. Si $\supset \subset$ no aparece en la pantalla, comience de nuevo en el paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE** (hornear), ingrese la nueva temperatura usando las almohadillas numéricas y presione el botón **START** (iniciar).

NOTA: Los botones **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) y **COOK TIME** (tiempo de cocción) se encuentran activos durante la función Sabbath.



Cómo desactivar la función Sabbath

1 Presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).

2 Si el horno está cocinando, espere un período aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que sólo \supset aparezca en la pantalla.

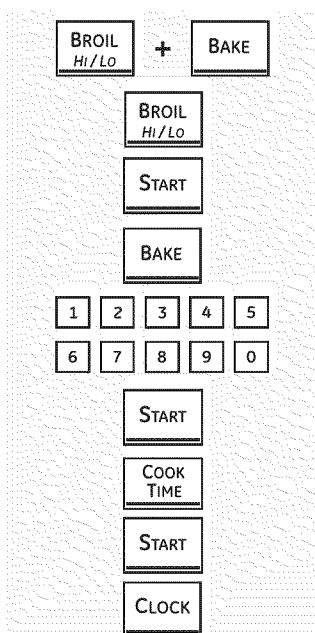
3 Presione y sostenga los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.

4 Presione el botón **DELAY START** (inicio retardado) hasta que **12 shdn** o **no shdn** aparezcan en la pantalla.

Elija **12 shdn**, indicando que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas o **no shdn**, indicando que el horno no se apagará automáticamente después de 12 horas.

5 Presione **START** (iniciar) cuando la opción deseada aparece en la pantalla (**12 shdn** o **no shdn**).

NOTA: En caso de corte de energía con la función de Sabbath activada, dicha función se apagará automáticamente aún cuando vuelva la energía. El control del horno debe volver a configurarse. Algunos modelos continuarán el modo Sabbath; sin embargo, si se abre la puerta, se activará la luz del horno.



Cómo ponerse para cocción calculada

NOTA: Este procedimiento debe llevarse a cabo ANTES de que comience el Sabbath para poder utilizar la característica de horneado con temporizador durante el Sabbath (la unidad NO debe colocarse en el modo Sabbath durante un horneado con temporizador).

1 Presione y sostenga los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.

NOTA: Si en la pantalla aparecen Bake (hornear) o Broil (asar), los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) no se presionaron al mismo tiempo. Presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) y comience de nuevo.

2 Presione el botón **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) para cambiar la configuración del pitido a **beep** (la configuración predeterminada es pitido continuo, que se visualiza en la pantalla como **Con beep**).

3 Presione el botón **START** (iniciar) para guardar los cambios.

4 Presione el botón **BAKE** (hornear).

5 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada.

6 Presione el botón **START** (iniciar) en el horno correspondiente.

7 Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción) para el horno correspondiente.

8 Presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo deseado de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos.

9 Presione el botón **START** (iniciar).

10 Presione el botón **CLOCK** (reloj) para poder visualizar la hora actual. Esto es para poder visualizar la hora actual en lugar de la cuenta regresiva del temporizador de cocción. El horno funcionará a la temperatura configurada para la cantidad de tiempo configurada, y después se apagará. En el momento en que el horno se apaga, el pitido sonará 3 veces.

Cuidado y limpieza de la cocina.

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



⚠ ADVERTENCIA

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

Cómo quitar el envoltorio de protección y la cinta de embalaje

Con cuidado, tome una punta del envoltorio de protección con sus dedos y lentamente quítelo de la superficie del aparato. No use elementos filosos para quitar el envoltorio. Quite todo el envoltorio antes de usar el aparato por primera vez.

Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la mejor forma de quitar el pegamento de la cinta de empaque de los aparatos nuevos consiste en aplicar detergente para vajillas líquido. Aplique con un paño suave y deje remojar.

NOTA: Debe retirarse el adhesivo de todas las partes. Si se calienta, será imposible de quitar.

Panel de control

Si así lo desea, puede desactivar los botones de toque antes de la limpieza.

Ver la información sobre *Bloqueo de controles* en la sección *Cómo usar el reloj, el temporizador y el bloqueo de controles* de este manual.

Limpie los derrames con un paño húmedo.

También puede utilizar un limpiador de vidrios.

Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa. No utilice abrasivos de ninguna clase.

Vuelva a activar los botones de toque después de la limpieza.

Superficies pintadas

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

No utilice limpiadores de horno comerciales, polvos limpiadores, esponjillas de acero o abrasivos potentes sobre cualquier superficie pintada.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No utilice almohadillas de acero porque rayan la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o lustrador de acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en dirección de la veta. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores o lustradores de aparatos de acero inoxidable, o para encontrar la ubicación del distribuidor más cercano a su domicilio, llame a nuestro número gratuito:

Centro nacional de repuestos
1.800.626.2002

GEAppliances.com

Estufa de esmalte de porcelana (en algunos modelos)

El acabado de esmalte de porcelana es resistente pero puede romperse si se utiliza incorrectamente. Este acabado es resistente al ácido. Sin embargo, no debe permitirse que algunos alimentos ácidos que se derraman (como jugos de fruta, tomate o vinagre) permanezcan en el acabado.

Si se derraman ácidos en la estufa mientras está caliente, utilice una toalla de papel o un paño

secos para limpiarlo en el momento. Cuando la superficie se haya enfriado, limpie con agua jabonosa. Enjuague bien.

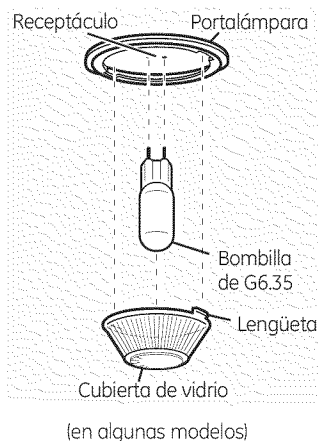
En el caso de otros derrames, como salpicaduras de grasa, etc., limpie con agua jabonosa o polvos limpiadores cuando la superficie se haya enfriado. Enjuague bien. Pula con un paño seco.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURAS: Antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o una quemadura.

⚠ PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS: 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.

**Reemplazo de la bombilla del horno** (en algunos modelos)**Para retirar:**

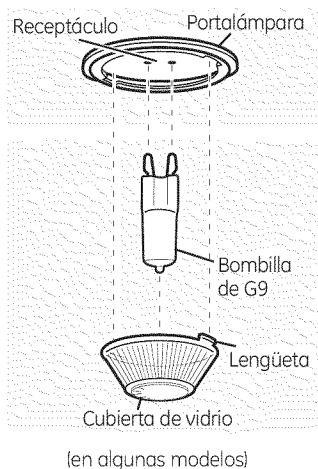
- 1 Gire la cubierta de vidrio en sentido contrario a las manecillas del reloj 1/4 de vuelta hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio liberen los surcos del portalámpara. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.
- 2 Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola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

**Reemplazo de la bombilla del horno** (en algunos modelos)

Verifique que la tapa de la lámpara y la bombilla se hayan enfriado por completo.

Para quitar la tapa:

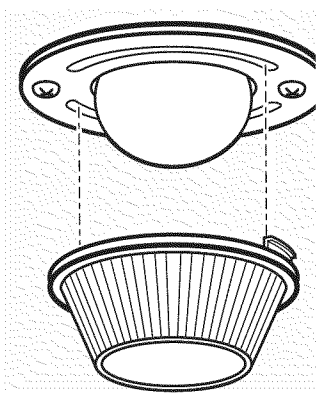
- 1 Haga girar la lente en 1/4 de vuelta en sentido antihorario para quitarla.

No quite ningún tornillo para sacar la tapa.

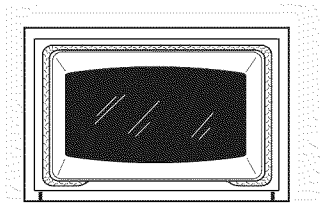
- 2 Coloque una bombilla de 40 vatios o una bombilla halógena de dos espigas, según corresponda.

Para volver a colocar la tapa:

- 1 Alinee las lengüetas de la lente frente a las lengüetas de la carcasa y gire en sentido horario para trabar.



Cuidado y limpieza de la cocina.



La junta está diseñada con un espacio en la parte inferior para permitir una adecuada circulación de aire.

No frote o limpie la junta de la puerta porque tiene una resistencia muy baja a la abrasión.

Si se advierte que la junta está desgastada, raída o dañada, o si se ha desplazado de su lugar, se la debe reemplazar.

Cómo limpiar la puerta del horno

Para limpiar la parte interna de la puerta:

- Debido a que el área que se encuentra dentro de la junta se limpia durante el ciclo de autolimpieza, no es necesario limpiarla a mano.
- El área que se encuentra fuera de la junta y el burlete de la puerta pueden limpiarse con una esponjilla plástica con jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de agua y vinagre.

Para limpiar la parte externa de la puerta:

- Utilice jabón y agua para limpiar cuidadosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También es posible utilizar un limpiador de vidrios para limpiar la parte exterior de la puerta. No permita que caiga agua sobre las aberturas de ventilación.
- Si queda alguna mancha persistente en

la sección de ventilación de la puerta, utilice un limpiador abrasivo suave y una esponja para obtener los mejores resultados.

- Las salpicaduras de salsas, jugos de frutas, salsas de tomate y jugos de alimentos que contienen ácidos pueden decolorar la superficie, por lo que se debe enjuagarlos de inmediato. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.
- No utilice limpiadores para hornos, polvos limpiadores o abrasivos potentes en la parte externa de la puerta.

Puerta del horno desmontable (en algunos modelos)

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

No levante la puerta de la manija.

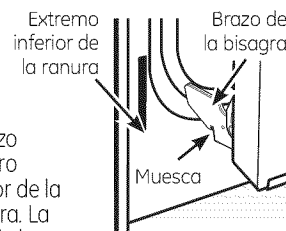
Para quitar la puerta:

- 1 Abra la puerta por completo.
- 2 Presione las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del marco de la puerta hasta destrabarlas. Puede necesitarse una herramienta, como un destornillador plano pequeño.
- 3 Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción de puerta, que es a mitad de camino entre la posición de asado y la puerta cerrada.
- 5 Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura.

Para volver a colocar la puerta:

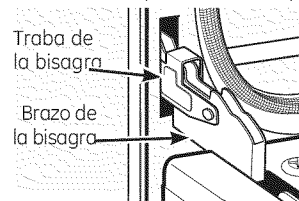
- 1 Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.

- 2 Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.



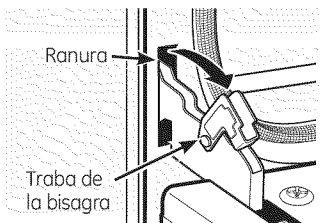
- 3 Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.

- 4 Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de bloqueo.

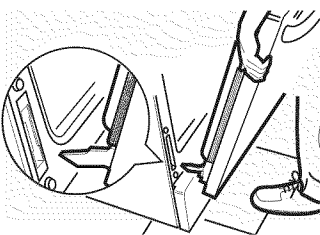


Presione las trabas de la bisagra hacia arriba para bloquear.

- 5 Cierre la puerta del horno.



Tire las trabas de la bisagra hacia abajo para destrabar.



Posición de remoción

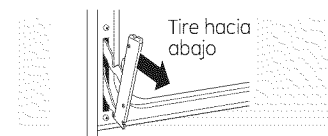
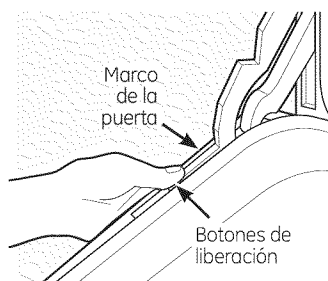
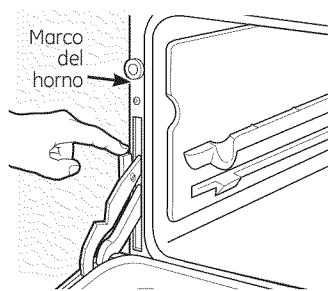
Puerta del horno superior desmontable (en algunos modelos)

Para quitar la puerta:

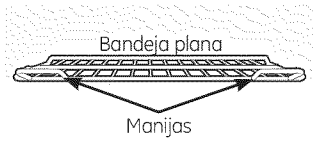
- 1** Abra la puerta por completo.
- 2** Levante la traba de la bisagra hacia el marco del horno hasta que se detenga.
- 3** Cierre la puerta en 45 grados (se sentirá el tope de la puerta). La traba de la bisagra hará contacto con el marco del horno.
- 4** Sobre ambos lados de la puerta, presione hacia abajo sobre los botones de liberación de cada bisagra.
- 5** Levante la puerta hacia arriba hasta que se salga de la bisagra.
- 6** Tire de los brazos de la bisagra suavemente para liberar presión sobre las lengüetas de bloqueo.
- 7** Presione las trabas de la bisagra hacia abajo dentro de la bisagra.
- 8** Presione las bisagras hacia la unidad para que se cierren.

Para volver a colocar la puerta:

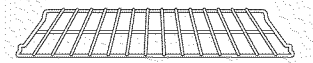
- 1** Tire de las bisagras hacia abajo en sentido contrario del marco del horno hasta alcanzar la posición abierta total.
- 2** Levante las trabas de la bisagra hacia el marco del horno hasta que se detengan.
- 3** Las bisagras se liberan en la posición de 45 grados. Las trabas de la bisagra harán contacto con el marco del horno.
- 4** Deslice la puerta dentro de las bisagras. Asegúrese de que los botones vuelvan a salir.
- 5** Abra la puerta por completo.
- 6** Presione las trabas de la bisagra hacia abajo dentro de la bisagra.
- 7** Cierre la puerta del horno.



Cuidado y limpieza de la cocina.



Para hornos dobles, use la parrilla con las dos manijas frontales en el horno superior.



Para hornos dobles, use la parrilla sin las dos manijas frontales en el horno inferior.

Bandejas del horno

Todas las bandejas del horno pueden limpiarse a mano con un limpiador abrasivo o una esponjilla de acero. Después de limpiar, enjuague las bandejas con agua limpia y séquelas con un paño limpio. Las bandejas revestidas de porcelana gris pueden permanecer en el horno durante el ciclo de auto-limpieza sin sufrir daños. Las bandejas del horno de níquel pueden permanecer en el horno durante el ciclo de auto-limpieza, pero perderán el

lustre y resultará difícil deslizarlas. Será necesario engrasar todos los extremos de las bandejas con una capa de aceite vegetal suave después de limpiarlas a mano o en el horno. Esto ayudará a mantener el fácil deslizamiento de las bandejas.

Parrilla de extensión (en algunos modelos)

Las parrillas de extensión se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o estropajo. Durante la limpieza, evite que ingrese agua o limpiador en las barras deslizantes de extensión a los costados de la parrilla.

Si resulta difícil deslizar la parrilla o si resulta difícil accionar la paleta, debe lubricarse la parrilla utilizando el lubricante de grafito enviado con su horno. Para solicitar lubricante de grafito adicional, llame a nuestro centro nacional de repuestos al 800.626.2002 con la referencia WB02T10303.

NOTA: No la lave en el lavavajillas.

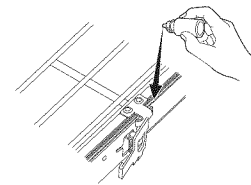
Si retirar o reemplazar la parrilla resulta difícil, limpie ligeramente los soportes de la parrilla con aceite de cocina. No pase aceite de cocción en los deslizadores.

Para lubricar los deslizadores:

NOTA: No rocíe la parrilla de extensión con pulverizador para cocción u otros lubricantes en spray.

- 1 Quite la parrilla del horno. Ver Parrilla de extensión en la sección Uso del horno.
- 2 Extienda por completo la parrilla sobre una mesa o mostrador de encimera. Puede colocarse papel de diario debajo de la parrilla para una limpieza sencilla.
- 3 Si hay residuos en las guías de deslizamiento, límpielas con una toalla de papel.
NOTA: Todo el lubricante de grafito eliminado durante la limpieza debe volver a colocarse - see steps 4 through 7.
- 4 Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando con el mecanismo de deslizamiento izquierdo de la parrilla, coloque cuatro (4) gotas de lubricante sobre las dos (2) guías traseras cercanas a los cojinetes de apoyo.
- 5 Repita en el mecanismo del lado derecho de la guía.

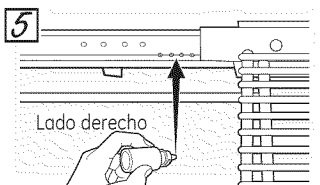
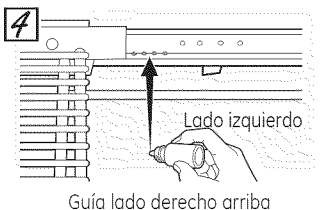
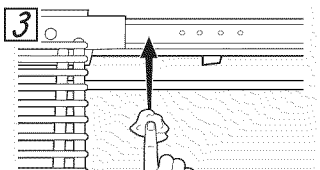
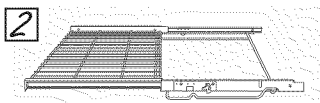
- 6 Abra y cierre la guía varias veces para distribuir el lubricante.

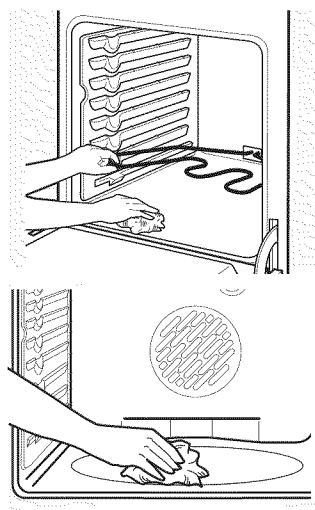


- 7 Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Dé vuelta la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
- 8 Cierre la parrilla, gire la parrilla dejando el lado derecho hacia arriba y colóquela en el horno. Ver Parrilla de extensión en la sección Uso del horno.

Para lubricar la paleta:

Agite el lubricante y aplique el mismo a las partes móviles de los mecanismos de las paletas como se muestra.



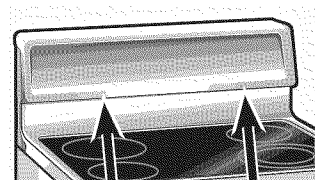


Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.

Elementos calentadores del horno

No limpie el elemento para hornear o el elemento para asar. Las suciedades se quemarán cuando se calienten los elementos.

Para limpiar el piso del horno, eleve suavemente el elemento a hornear. En algunos modelos, el elemento a hornear no está expuesto y se encuentra debajo del piso del suelo. Limpie con agua caliente y jabón.



Ventilación del horno en estufas de vidrio radiantes

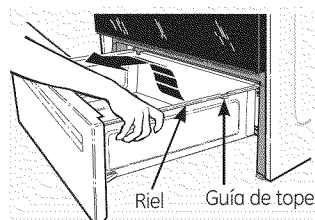
Todos los modelos cuentan con una ventilación para horno ubicada detrás de la unidad superficial trasera derecha. En hornos dobles, hay una ventilación de horno adicional para el horno superior detrás de la unidad superficial trasera izquierda.

horno.

Es normal que salga vapor de la ventilación y puede juntarse humedad debajo de la misma cuando el horno está en uso.

Esta área puede calentarse durante el uso del

La ventilación es importante para lograr una adecuada circulación de aire. Nunca bloquee esta ventilación.



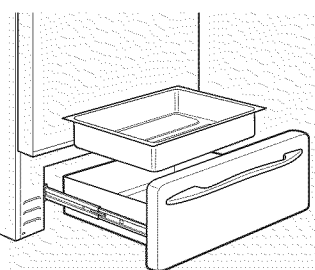
Remoción del cajón de almacenamiento (en algunos modelos)

Para quitar el cajón:

- 1 Tire del cajón hacia fuera hasta que se detenga.
- 2 Levante el frente del cajón hasta que las trabas salgan de las guías.
- 3 Retire el cajón.

Para volver a colocar el cajón:

- 1 Coloque los rieles del cajón en las guías.
- 2 Empuje el cajón hasta que se detenga.
- 3 Levante el frente del cajón y empuje hasta que las trabas superen las guías.
- 4 Baje el frente del cajón y empuje hacia abajo hasta que cierre.



Cajón calentador desmontable/Olla del Cajón (en algunos modelos)

NOTA: En los modelos con cajón calentador eléctrico, antes de realizar cualquier clase de ajuste, limpieza o reparación, desconecte la conexión eléctrica de la cocina desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos. Verifique que el elemento calentador del cajón esté frío.

NOTA: Deje que el cajón calentador se enfríen antes de quitar el recipiente.

NOTA: Limpie los derrames rápidamente después de cada uso.

- Nunca coloque, utilice o limpie mediante la característica de auto-limpieza el recipiente del cajón en el horno superior.
- El cajón calentador cuentan con un recipiente desmontable para una limpieza fácil. Limpie con agua jabonosa caliente y una esponja o repasador. Seque con un paño suave y limpio. Vuelva a colocar el recipiente en el cajón calentador o el cajón del horno inferior.

Cómo limpiar la estufa de vidrio. *(en algunos modelos)*



Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®.

Limpieza normal de uso diario

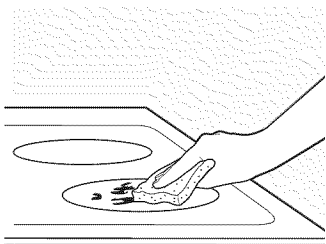
SÓLO utilice el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® en la estufa de vidrio. Otras cremas pueden no ser tan efectivas.

Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estos pasos:

- 1 Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
- 2 El uso diario del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® ayudará a que la estufa quede como nueva.

- 3 Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® directamente sobre la estufa.
- 4 Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas para limpiar toda la superficie de la estufa.
- 5 Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

NOTA: Es muy importante que **NO CALIENTE** la estufa hasta que la haya limpiado por completo.



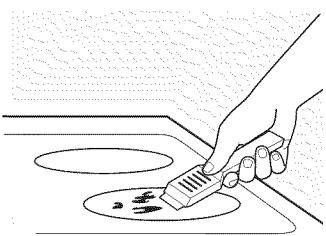
Utilice un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas.

Residuos pegados

NOTA: Usted puede **DA—AR** la superficie de vidrio si utiliza esponjillas que no sean las recomendadas.

- 1 Deje enfriar la estufa.
- 2 Coloque unas gotas del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® sobre toda el área de residuos pegados.
- 3 Utilizando el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas incluido, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.

- 4 Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.
- 5 Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pule toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



El raspador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y todos los insumos recomendados se encuentran disponibles en nuestro Centro de Repuestos. Ver instrucciones bajo la sección "Para solicitar repuestos" en la página siguiente.

NOTA: No utilice hojas desafiladas o dañadas.

Residuos pegados rebeldes

- 1 Deje enfriar la estufa.
- 2 Utilice el raspador de filo único a un ángulo aproximado de 45 degrees contra la superficie del vidrio y raspe la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión al raspador para quitar la suciedad.
- 3 Después de utilizar el raspador, coloque unas gotas de limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® sobre toda el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para quitar la suciedad restante.
- 4 Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pule toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.

Marcas de metal y rayones

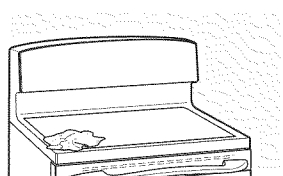
- 1 Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su estufa. Dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa.

Estas marcas pueden quitarse utilizando limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® con el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas.

- 2 Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la estufa.

Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

NOTA: Verifique con detenimiento que la base de las ollas no sea áspera para no rayar la estufa.



Sellado de la estufa

Para limpiar el sellado de la estufa alrededor de los bordes de vidrio, coloque un paño húmedo sobre los mismos durante unos

minutos y luego limpie con limpiadores no abrasivos.

Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente.

Los derrames azucarados (como gelatinas, dulce, caramelo, jarabes) o plásticos derretidos pueden marcar la superficie de la estufa (no cubierto por la garantía) a menos que el derrame se quite mientras está caliente. Debe tenerse mucho cuidado al remover sustancias calientes.

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

Daños por derrames azucarados y plástico derretido

- 1 Apague todas las unidades de superficie. Quite las ollas calientes.
- 2 Utilizando un guante de cocina:
 - a. Use un raspador de filo único (raspador para estufas cerámicas CERAMA BRYTE®) para desplazar el derrame a un área fría de la estufa.
 - b. Quite el derrame con toallas de papel.
- 3 Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.

- 4 No use las unidades de superficie de nuevo hasta que todos los restos se hayan eliminado por completo.

NOTA: Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá cambiarse. En ese caso, será necesaria la atención de un técnico.



Para solicitar repuestos

Para solicitar el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y el raspador de estufas, llame a nuestro número gratuito:

Centro nacional de piezas 800.626.2002

Limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®#WX10X300

Raspador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® #WX10X0302

Kit#WB64X5027
(El kit incluye la crema y el raspador de estufas)

Paños de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas#WX10X350

Antes de llamar al servicio técnico...



Consejos para identificación y solución de problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Lea las tablas de las siguientes
páginas y quizás no necesite llamar al servicio técnico.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	• Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida.
	En algunas regiones la energía (voltaje) puede ser baja.	• Cubra el recipiente con una tapa hasta obtener el calor deseado.
Los elementos de superficie no funcionan bien	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	• Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles de la estufa están mal configurados.	• Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
La unidad de superficie deja de resplandecer cuando se cambia a una configuración menor	Esto es normal. La unidad sigue encendida y caliente.	
Rayones (pueden parecer como roturas) en la superficie de vidrio de la estufa	Se están usando métodos de limpieza incorrectos.	• Los rayones no pueden removerse. Los rayones más pequeños se volverán menos visibles como resultado de la limpieza.
	Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa.	• Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
	Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.	
Áreas de decoloración en la estufa	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	• Ver la sección <i>Cómo limpiar la estufa de vidrio</i> .
	Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro.	• Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio.
Plástico derretido sobre la superficie	La estufa caliente entró en contacto con plástico colocado sobre la misma.	• Ver la sección <i>Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente</i> en la sección <i>Cómo limpiar la estufa de vidrio</i> .
Marcas (o hendiduras) en la estufa	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.	• Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	• Use sólo recipientes de base plana para minimizar el encendido y apagado.
La luz del horno no funciona	La bombilla de luz está floja.	• Ajuste o cambie la bombilla.
El horno no funciona	El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.	• Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	• Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles del horno están mal configurados.	• Ver la sección <i>Cómo usar el horno</i> .
	El horno está muy caliente.	• Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	Los controles del horno están mal configurados.	• Ver la sección <i>Cómo usar el horno</i> .
	La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada.	• Ver la sección <i>Cómo usar el horno</i> .
	Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado.	• Ver la sección <i>Cómo usar el horno</i> .
	El termostato del horno debe ajustarse.	• Ver la sección <i>Ajuste el termostato del horno usted mismo</i> .
Los alimentos no se asan de manera adecuada	Los controles del horno están mal configurados.	• Asegúrese de presionar el botón BROIL HI/LO (asar alta/baja).
	Se está usando una posición de bandeja inadecuada.	• Ver la <i>Guía de asado</i> .
	Los recipientes no son adecuados para asar.	• Para mejores resultados, utilice un recipiente diseñado para asado.
	La sonda está enchufada dentro de la salida del horno (en algunos modelos).	• Desenchufe y quite la sonda del horno.
	En algunas regiones la energía (voltaje) puede ser baja.	• Precaliente el elemento para asar durante 10 minutos. • Ase por el período de tiempo más prolongado que se recomiende en la <i>Guía de asado</i> .
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	El termostato del horno debe ajustarse.	• Ver la sección <i>Ajuste el termostato del horno usted mismo</i> .
El cajón de almacenamiento está torcido	El soporte de cajón trasero se encuentra sobre el riel de la guía.	• Vuelva a colocar el cajón. Ver las instrucciones de <i>Remoción del cajón de almacenamiento</i> en la sección <i>Cuidado y limpieza de la cocina</i> . • Verifique que el cajón esté bien colocado si se lo quita.
El cajón de almacenamiento no cierra	El cable de energía puede estar obstruyendo el cajón en la parte trasera inferior de la cocina.	• Cambie la ubicación del cajón y del cable de energía. Ver las instrucciones de <i>Remoción del cajón de almacenamiento</i> en la sección <i>Cuidado y limpieza de la cocina</i> .
	El soporte de cajón trasero se encuentra sobre el riel de la guía.	• Vuelva a colocar el cajón. Ver las instrucciones de <i>Remoción del cajón de almacenamiento</i> en la sección <i>Cuidado y limpieza de la cocina</i> .
La puerta del horno no está alineada.	La puerta no está bien	• Dado que la puerta del horno es desmontable, a veces está torcida se desequilibra durante la instalación. • Para enderezar la puerta, presione hacia abajo sobre la esquina superior.

Antes de llamar al servicio técnico...



Consejos para identificación y solución de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
El reloj y el temporizador no funcionan	El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles del horno están mal configurados.	<ul style="list-style-type: none"> • Ver la sección <i>Cómo usar el temporizador de cocina</i>.
El horno no realiza la auto-limpieza	La temperatura del horno está muy elevada para configurar la función de auto-limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Deje que la cocina se enfríe y vuelva a configurar los controles.
	Los controles del horno están mal configurados.	<ul style="list-style-type: none"> • Ver la sección <i>Uso del horno con auto limpieza</i>.
	La sonda está enchufada dentro de la boca de salida del horno. (en algunos modelos)	<ul style="list-style-type: none"> • Quite la sonda del horno.
Ruido de "crujidos" o "chasquidos"	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 en el horno durante ciclo de limpieza	Suciedad excesiva.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado). Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se apague LOCKED/DOOR . Después de que se enfríe el horno, limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abre después del un ciclo de limpieza	El horno está muy caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Deje 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 no están configurados correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Ver la sección <i>Uso del horno con auto limpieza</i>.
	El horno estaba muy sucio.	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una nueva auto-limpieza o una limpieza más prolongada.
La luz de bloqueo ("LOCKED") destella en la pantalla del horno	Se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero la puerta no está cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> • Cierre la puerta del horno.
La luz de bloqueo ("LOCKED") está encendida cuando desea cocinar	La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del mismo no ha descendido debajo de la temperatura de bloqueo.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado). Deje enfriar el horno.
"F—" y un número o letra destellan en la pantalla	Hay un código de error de función.	<ul style="list-style-type: none"> • Desenchufe el horno por lo menos 30 segundos y luego vuelva a enchufarlo. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.

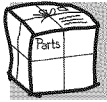
Problema	Causas posibles	Qué hacer
El control emite una señal después de ingresar un tiempo de cocción o de inicio	Olvidó ingresar un temperatura de horneado o un horario de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón BAKE (hornear) y la temperatura deseada o el botón SELF CLEAN (auto-limpieza) y el tiempo de limpieza deseado.
La pantalla queda en blanco	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	<ul style="list-style-type: none"> Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	El reloj se encuentra en el modo sin visualización.	<ul style="list-style-type: none"> Ver la sección de Características especiales de los controles del horno.
La pantalla destella	Corte de energía.	<ul style="list-style-type: none"> Reconfigure el reloj.
La pantalla no muestra "SF"	Los botones de control del horno no se presionaron correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Los botones BROIL HI/LO (asar alto/bajo) y BAKE (hornear) deben presionarse al mismo tiempo y sostenerse durante 3 segundos.
Aparece "Probe" (sonda) en la pantalla (algunos modelos)	Esto le recuerda de ingresar una temperatura de sonda después de enchufarla.	<ul style="list-style-type: none"> Ingrese una temperatura de sonda.
Corte de energía, el reloj destella	Corte de energía o subida de tensión.	<ul style="list-style-type: none"> Reconfigure el reloj. Si el horno estaba en uso, usted debe reconfigurarlo presionando el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado), configurando el reloj y reconfigurando cualquier función de cocción.
Emisión de vapor desde la ventilación	Cuando se utilizan los hornos, es normal ver una emisión de vapor de la ventilación del horno. A medida que el número de bandejas o la cantidad de alimentos a cocinar se incrementa, la cantidad de vapor visible se elevará.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
Un olor a "quemado" o "aceitoso" sale de la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección <i>Uso del horno con auto limpieza</i>.
Olor penetrante	Las primeras veces que se utiliza el horno es normal sentir un olor proveniente del aislante que recubre la parte interna del horno.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es temporal.
Se oye un ventilador (en algunos modelos)	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal. Para potenciar al máximo una cocción pareja, el ventilador está diseñado para girar en ambas direcciones, con una pausa entre ellas. El ventilador de convección funciona durante el precalentamiento del ciclo de horneado. El ventilador se apagará después de que el horno haya alcanzado la temperatura configurada. Esto es normal.
	Un ventilador de refrigeración puede encenderse y apagarse automáticamente.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal. Se encenderá y apagará un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Puede funcionar aún después de que el horno se haya apagado.

Antes de llamar al servicio técnico...



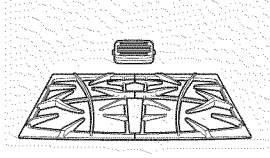
Consejos para identificación y solución de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Resulta difícil deslizar las bandejas del horno	Las parrillas de color plateado brillante se limpiaron en un ciclo de auto limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las bandejas del horno. No rocíe con Pam® u otro lubricante en spray.
El cajón no se desliza bien o hay que tirar de él	El cajón no está bien alineado.	<ul style="list-style-type: none"> • Extienda el cajón por completo y presiónelo hasta el fondo. Ver la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	El cajón está muy cargado o la carga no está equilibrada.	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca el peso. Redistribuya el contenido del cajón.
No funcionan el cajón calentador	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles están mal configurados.	<ul style="list-style-type: none"> • Ver la sección Cómo usar el cajón calentador.
Condensación excesiva en el cajón	Líquido en el cajón.	<ul style="list-style-type: none"> • Quite el líquido.
	Alimentos sin cubrir.	<ul style="list-style-type: none"> • Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
	La configuración de temperatura está muy alta.	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la configuración de la temperatura.
Los alimentos se secan en el cajón calentador	La humedad se escapa.	<ul style="list-style-type: none"> • Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
	El cajón no está totalmente cerrado.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el cajón hacia adentro hasta que el sujetador enganche.

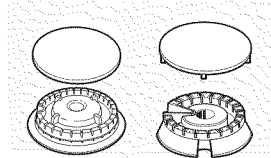


¿Desea algo más? (No todos los accesorios se encuentran disponibles para todos los modelos)

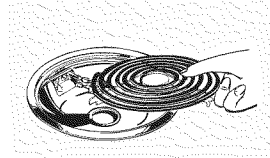
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en **GEAppliances.com**, o llame al **800.626.2002** (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.



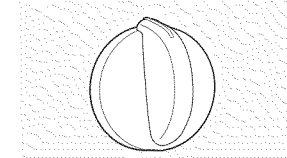
Rejillas



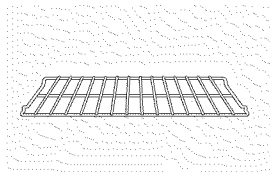
Cabezales o tapas de quemadores de superficie



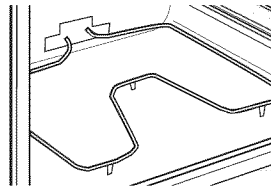
Elementos de superficie y bandejas colectoras



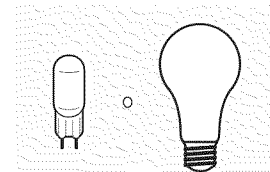
Perillas



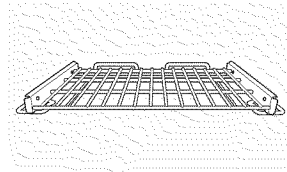
Bandejas del horno



Elementos del horno



Bombillas de luz



Parrilla de extensión

!Si su modelo incluye una parrilla de extensión, puede incrementar la funcionalidad de su alcance al adquirir parrillas de extensión adicionales. Visite www.geapplianceparts.com o llame al 800-626-2002, y ordene la pieza número WB48T10071. Se debe tener en cuenta que las parrillas de extensión no corresponden a todos los tipos de modelos.

¡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



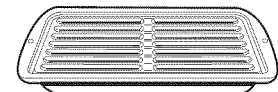
Limpiador de artefactos de acero inoxidable

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.

Notas.

Garantía de cocina eléctrica de GE.

GEAppliances.com



Todos los servicios técnicos de garantía son otorgados por nuestros Centros de Servicio de Fábrica, o un técnico autorizado por Customer Care®. Para programar el servicio técnico, visítenos on-line en GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Tenga el número de serie y de modelo a mano cuando llame para solicitar un servicio técnico.

Abroche su recibo aquí.
Se necesita una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio técnico cubierto por la garantía.

Por el período de: GE otorgará:

Un año

Desde la fecha de compra original

Cualquier pieza de la cocina que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta *garantía limitada de un año*, GE también ofrece, en forma gratuita, la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

Para los Modelos Profile:

Cinco Años

Desde la fecha de la compra original

Para los Modelos Profile:

El reemplazo de una estufa de vidrio si se agrieta debido a un choque térmico o si el patrón se desgasta.

El reemplazo de la unidad de la superficie radiante si se quemara.

Durante esta *garantía limitada adicional de cuatro años*, usted será responsable por por cualquier trabajo o reparación en el hogar.

GE no cubrirá:

- Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Daño o fallas del producto en caso de abuso, uso inadecuado, uso para otros propósitos que no sean el adecuado, o uso comercial.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por el uso de limpiadores distintos de las cremas y paños recomendados.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpiaron de acuerdo con las instrucciones del Manual del Propietario.
- Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de interruptores de circuito.
- Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.
- Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos en este artefacto.
- Daños provocados después de la entrega.
- Un producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo recurso es la reparación del producto como se establece en la presente Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad y aptitud para un objetivo particular, se encuentran limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. Si el producto se encuentra en una región donde no hay Servicio Técnico autorizado de GE, usted será responsable del costo del viaje o usted puede tener que llevar el producto a un Servicio Técnico Autorizado de GE para efectuar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

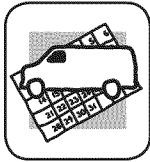
Apoyo al cliente.



Página Web de GE Appliances

GEAppliances.com

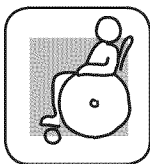
¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances, 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar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

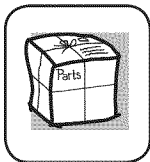
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, 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.