



# Electric Built-In Oven

*Safety Instructions* .....2-4

***Operating Instructions***

Clock and Timer .....8  
Control Lockout .....8  
Controls .....5  
Oven .....6, 7  
Sabbath Feature .....13, 14  
Special Features .....11, 12  
Thermostat .....10  
Timed Baking and Roasting ... .9

***Care and Cleaning***

Control Panel .....18  
Lift-Off Oven Door .....16  
Light Bulb .....17  
Packaging Tape .....15  
Painted Surfaces .....18  
Porcelain Oven Interior ... .15  
Racks .....15

***Troubleshooting Tips*** ...19, 20

***Consumer Support***

Consumer Support .....24  
Product Registration ... .21, 22  
Warranty .....23

**Owner's Manual**

*JKS10-27" Single Wall Oven*

**Write the model and serial numbers here:**

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

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

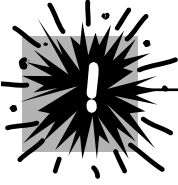
You can find them on a label on the side trim or on the front of the oven behind the oven door.



## **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 or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.*



### **SAFETY PRECAUTIONS**

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

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Before performing any service, disconnect the oven 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 sit or stand on any part of the appliance.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door. They could damage the oven, or cause severe personal injury.



## SAFETY PRECAUTIONS

- Be sure the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure. Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door.
- Never leave the oven door open when you are not watching the oven.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your oven.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your oven.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your oven.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the oven.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Do not store flammable materials in an oven.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above an oven; children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the oven. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces or heating elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the oven.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off.  
  
Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

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



### **⚠ WARNING!**

#### COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

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.



#### SAFETY PRECAUTIONS

- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, the edges of the window and metal trim parts above the door.  
**REMEMBER:** The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.
- Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.
- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven rack in the desired position while the oven is cool. If racks must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the rack to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- After broiling, always take any broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in a broiler pan can catch fire next time you use the pan.
- Never leave jars or cans of fat drippings in or near your oven.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not use aluminum foil to line oven bottoms, except as suggested in this manual. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.



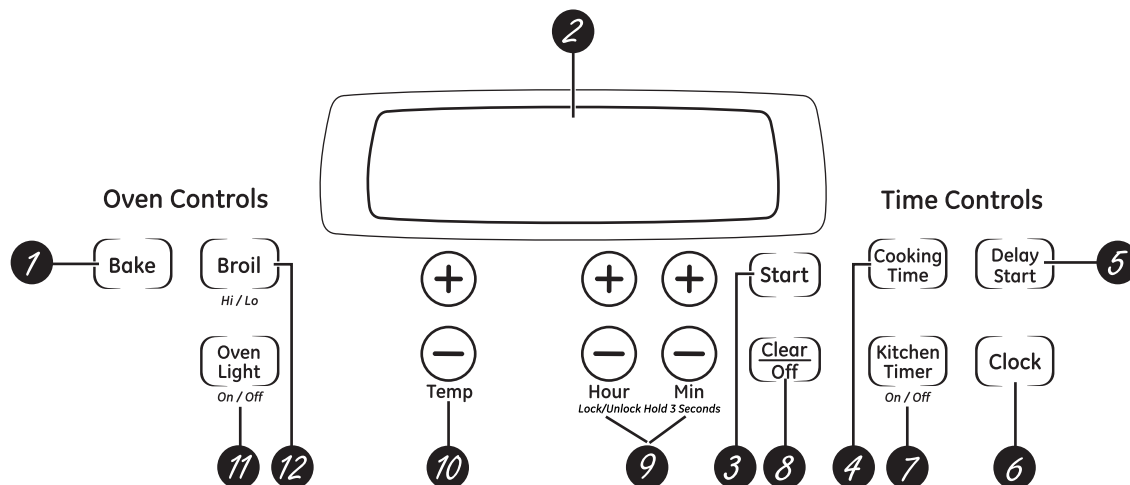
READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Using the oven controls.

ge.com

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



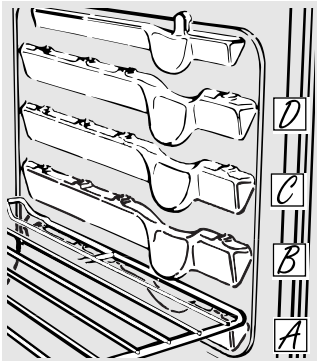
## Oven Control, Clock and Timer Features and Settings



- 1 Bake Pad**  
Press this pad to select the bake function.
- 2 Display**  
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake or broil mode and the times set for the timer or automatic oven operations.  
**If "F— and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.** Press the **Clear/Off** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.  
**If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.**  
**The time of day will flash in the display when there has been a power outage.**
- 3 Start Pad**  
Must be pressed to start any cooking function.
- 4 Cooking Time Pad**  
Press this pad and then press the **Hour** and **Min +** or **-** pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off automatically when the cooking time has run out, unless the Cook and Hold feature was set.
- 5 Delay Start Pad**  
Use along with **Cooking Time** pad to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 6 Clock Pad**  
Press this pad before setting the clock.
- 7 Kitchen Timer On/Off Pad**  
Press this pad to select the timer feature.
- 8 Clear/Off Pad**  
Press this pad to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
- 9 Hour and Min + and - Pads**  
Press these pads to set times up to 9 hours and 59 minutes—for example, the time of day on the clock, the timer, the starting and length of cooking time for timed bake.
- 10 Temp + and - Pads**  
Press these pads to set the cooking temperature you want to use.
- 11 Oven Light On/Off Pad**  
Press this pad to turn the oven light on or off.
- 12 Broil Hi/Lo Pad**  
Press this pad to select the broil function.

## Using the oven.

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



The oven has 4 rack positions.

### Before you begin...

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

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump on the rack support.

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

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

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



### How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 Press the **Temp +** or **-** pads to set the desired temperature.
- 3 Press the **Start** pad.
- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Press the **Clear/Off** pad when cooking is complete.

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

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

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

### Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

*For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.*

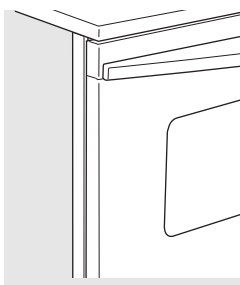
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½" between pans, from the front, back and sides of the wall.

### Aluminum Foil

*Aluminum foil may be used to catch a spillover.*

Never entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower rack several inches below the food.



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

## How to Set the Oven for Broiling

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

- 1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan.
- 2 Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide*.

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

- 3 Press the **Broil Hi/Lo** pad once for **Hi Broil**.

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

- 4 Press the **Start** pad.

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

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.*)

## Broiling Guide

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
<b>Bacon</b>	1/2 lb. (about 8 thin slices)	C	4½	4½	Arrange in single layer.
<b>Ground Beef</b>	1 lb. (4 patties)	C	10	7	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Well Done	1/2 to 3/4" thick	C	10	9	
<b>Beef Steaks</b>					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare †	1" thick	C	6	5	
Medium	1 to 1½ lbs.	C	8	6	
Well Done		C	12	11	
Rare †	1½" thick	C	10	7-8	
Medium	2 to 2½ lbs.	C	15	14-16	
Well Done		C	25	20-25	
<b>Chicken</b>	1 whole	A	35	10-15	Reduce time about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
2 to 2½ lbs., split lengthwise					
Lo Broil	Pieces	D	18-20	18-20	
Lo Broil	Boneless	D	12-15	10	
<b>Lobster Tails</b>	2-4	B	18-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
6 to 8 oz. each each				N/A	
Lo Broil		C	18-25		
<b>Fish Fillets</b>	1/4 to 1/2" thick				Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Hi Broil		C	5	5	
Lo Broil		D	5	5	
<b>Ham Slices</b> (precooked)	1" thick	B	8	8	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" thick or home-cured ham.
<b>Pork Chops</b>	2 (1/2" thick)	C	10	10	Slash fat.
Well Done	2 (1" thick) about 1 lb.	B	13	13	
<b>Lamb Chops</b>					Slash fat.
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	C	10	9	
Well Done		C	12	10	
Medium	2 (1½" thick) about 1 lb.	C	14	12	
Well Done		B	17	12-14	
<b>Garlic Bread</b>		C	3	N/A	
Lo Broil					

## Using the clock, timer and control lockout.



Clock

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

### To Set the Clock

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

- 1 Press the **Clock** pad.
- 2 Press the **Hour** and **Min +** or **-** pads to set the time of day.
- 3 Press the **Start** pad.



Kitchen  
Timer

On / Off

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

### To Set the Timer

- 1 Press the **Kitchen Timer On/Off** pad.
- 2 Press the **Hour** and **Min +** or **-** pads until the amount of time you want shows in the display.

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

- 3 Press the **Start** pad.

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

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

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

### To Reset the Timer

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

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

### To Cancel the Timer

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



Hour Min  
Lock/Unlock Hold 3 Seconds

### Control Lockout

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

To lock/unlock the controls:

- 1 Press the **Hour** and **Min -** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **LOC ON**.
- 2 To unlock the control, press the **Hour** and **Min -** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **LOC OFF**.

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

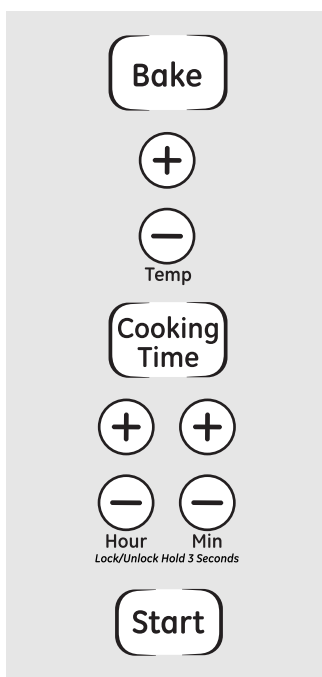
- The control lockout mode affects all touch pads. No touch pads will work when this feature is activated.
- The adjustment will be retained in memory after a power failure.



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

ge.com

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



### How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 Using the **Temp +** or **-** pads, enter the desired temperature.
- 3 Press the **Cooking Time** pad.

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

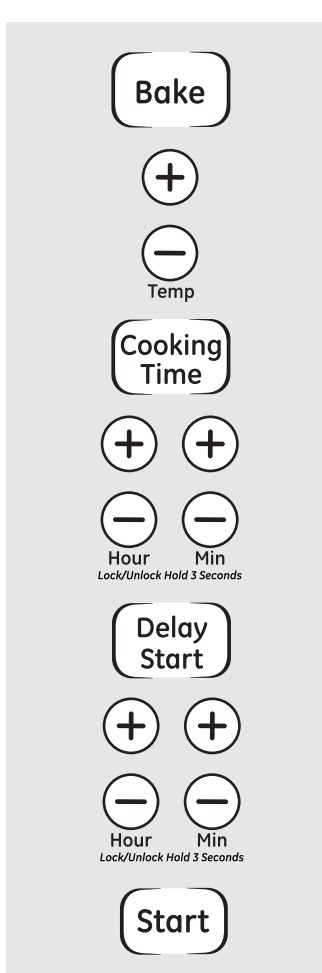
- 4 Using the **Hour** and **Min +** or **-** pads, enter the desired baking time. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

- 5 Press the **Start** pad.

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

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

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



### How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 Using the **Temp +** or **-** pads, enter the desired temperature.
- 3 Press the **Cooking Time** pad.

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

- 4 Using the **Hour** and **Min +** or **-** pads, enter the desired baking time.
- 5 Press the **Delay Start** pad.
- 6 Using the **Hour** and **Min +** or **-** pads, enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
- 7 Press the **Start** pad.

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

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

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

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

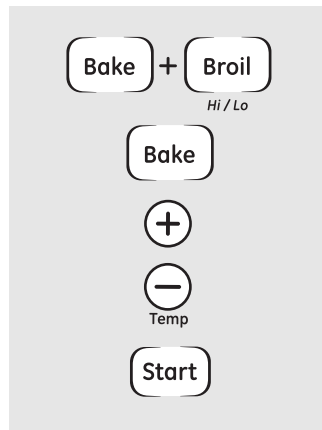
Press the **Clear/Off** pad to clear the display.

## Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

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

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

**NOTE:** This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it does not affect the broiling temperature. The adjustment will be retained in memory after a power failure.



### To Adjust the Thermostat

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Bake** pad. A two-digit number shows in the display.
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Tap the **Temp +** pad to increase the temperature in 1-degree increments. Tap the **Temp -** pad to decrease the temperature in 1-degree increments.
- 4 When you have made the adjustment, press the **Start** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

## 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.

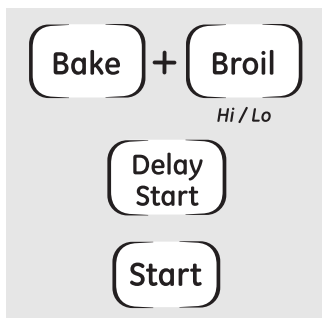
# Special features of your oven control.

ge.com

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.

When the display shows your choice, press the Start pad. The special features will remain in memory after a power failure.



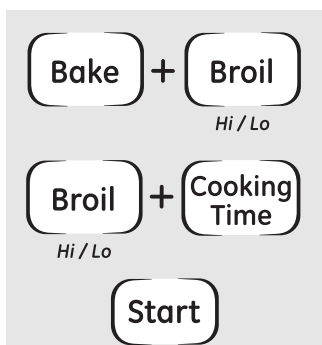
## 12 Hour Shut-Off

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

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

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

- 2 Press the **Delay Start** pad until **no shdn** (no shut-off) appears in the display.
- 3 Press the **Start** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

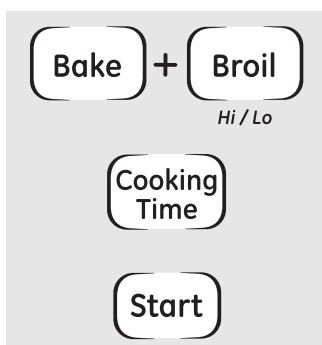


## Fahrenheit or Centigrade Temperature Selection

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

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

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



## Cook and Hold

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

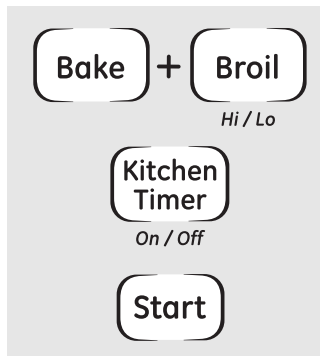
**NOTE:** This feature can only be programmed to work with Timed Baking or Roasting. (See the Using the timed baking and roasting features section.) After Timed Baking or Roasting has automatically stopped, the programmed Cook and Hold will automatically start.

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

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

- 2 Press the **Cooking Time** pad. The display will show **Hld OFF**. Press the **Cooking Time** pad again to activate the feature. The display will show **Hld ON**.
- 3 Press the **Start** pad to activate the cook and hold feature and leave the control set in this special features mode.

## Special features of your oven control.



### Tones at the End of a Timed Cycle

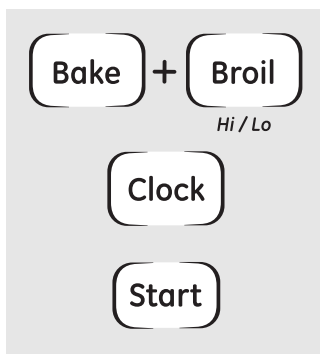
At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the CLEAR/OFF pad is pressed. This continuous 6 second beep may be canceled.

To cancel the 6 second beep:

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

- 2 Press the **Kitchen Timer On/Off** pad. The display shows **CON BEEP** (continuous beep). Press the **Kitchen Timer On/Off** pad again. The display shows **BEEP**. (This cancels the one beep every 6 seconds.)

- 3 Press the **Start** pad.



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

Your control is set to use a 12 hour clock.

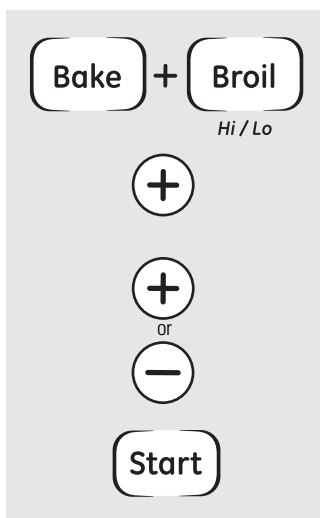
If you would prefer to have a 24 hour military time clock or black-out the clock display, follow the steps below.

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

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

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

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



### Changing the Speed of the + or - Pads

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

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press any + pad. The display will show you a set speed between 1 and 5.

- 3 Press any + pad to increase the speed up to the number 5.

Press any - pad to decrease the speed down to the number 1.

- 4 Press **Start** to activate the setting and leave the control set in this special features mode.

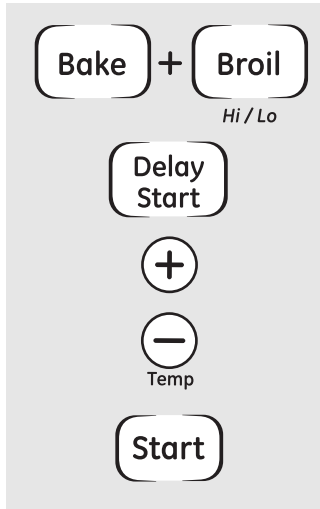
# Using the Sabbath Feature.

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

ge.com

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for broiling 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

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

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

- 1 Press and hold **both** the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **Delay Start** pad until **SAb bAtH** appears in the display.
- 3 Press the **Start** pad and  $\supset$  will appear in the display.
- 4 Press the **Bake** pad. No signal will be given.
- 5 The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the **Temp +** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. (The **Temp +** or **-** pad should be tapped for each temperature change; pressing and holding these pads

will not allow accurate temperature setting.) The temperature can be set between 170° and 550°. No signal or temperature will be given.

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

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

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

## How to Set for Timed Baking/Roasting—Immediate Start and Automatic Stop

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

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

- 1 Press and hold **both** the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **Delay Start** pad until **SAb bAtH** appears in the display.
- 3 Press the **Start** pad and  $\supset$  will appear in the display.
- 4 Press the **Cooking Time** pad.
- 5 Press the **Hour** and **Min +** or **-** pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Press the **Start** pad.
- 7 Press the **Bake** pad. No signal will be given.

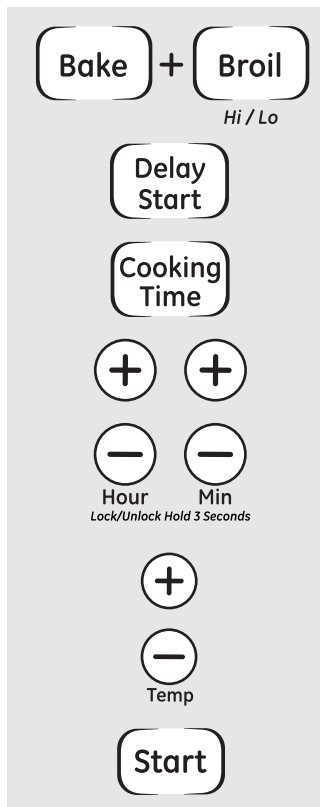
- 8 The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the **Temp +** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 5° increments. (The **Temp +** or **-** pad should be tapped for each temperature change; pressing and holding these pads will not allow accurate temperature setting.) The temperature can be set between 170° and 550°. No signal or temperature will be given.

- 9 Press the **Start** pad.

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

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

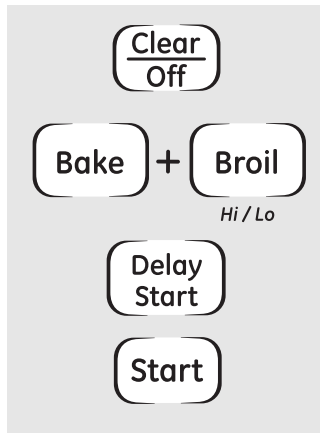
When cooking is finished, the display will change from  $\supset \subset$  to  $\supset$  and **0:00** will appear, indicating that the oven has turned **OFF** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.



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

## Using the Sabbath Feature.

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



### How to Exit the Sabbath Feature

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

- 5 Press the **Start** pad.

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

# Care and cleaning of the oven.

ge.com

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

## How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to

remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

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



## Oven Racks

Clean the oven racks with an abrasive cleanser or steel wool.

After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth.

## Porcelain Oven Interior

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

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

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

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

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

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

- Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.
- Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

## Care and cleaning of the oven.

### Lift-Off Oven Door

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

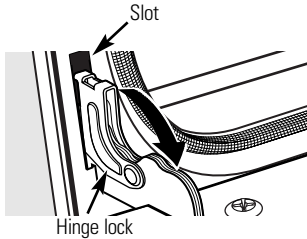
*Do not lift the door by the handle.*

#### To remove the door:

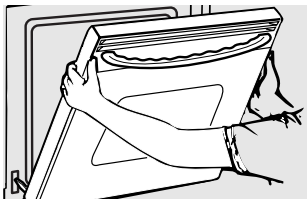
- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close door to the door removal position (see illustration).
- 5 Lift door up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

#### To replace the door:

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

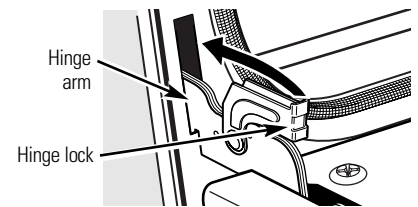


*Pull hinge locks down to unlock*



*Removal position*

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



*Push hinge locks up to lock*

- 5 Close the oven door.

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

#### To clean the inside of the door:

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

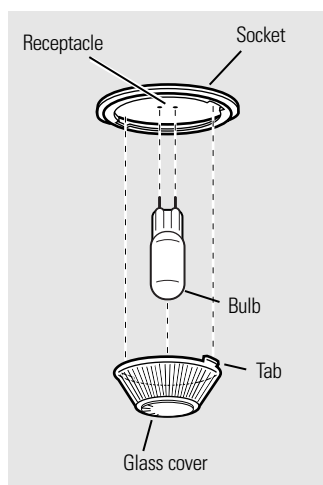
*If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.*

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

#### To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.





### Oven Light Bulb (on some models)

**NOTE:** The glass cover (on some models) should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.

**CAUTION:** Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

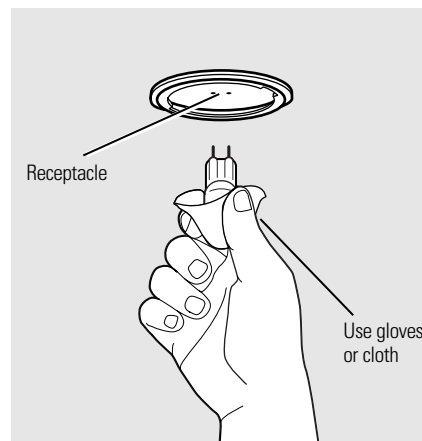
For your safety, do not touch a hot bulb with bare hands or a damp cloth.

#### To remove:

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

#### To replace:

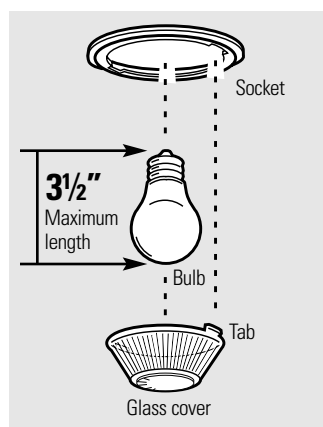
- 1 Use a new 130-volt Halogen bulb, not to exceed 50 watts.
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers.



- 3 Push the bulb straight into the receptacle all the way.
- 4 Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

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

- 5 Reconnect electrical power to the oven.



### Oven Light Bulb (on some models)

**NOTE:** The glass cover (on some models) should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.

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

#### To remove:

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

#### To replace:

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

#### NOTE:

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

<b>Safety Instructions</b>
<b>Operating Instructions</b>
<b>Care and Cleaning</b>
<b>Troubleshooting Tips</b>
<b>Consumer Support</b>

## ***Care and cleaning of the oven.***

---

### ***Painted Surfaces***

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

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

---

### ***Control Panel***

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth. When cleaning, the control panel should be at room temperature and not in direct sunlight.

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

# Before You Call For Service...

ge.com



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

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Control signals after entering cooking time or delay start</b>	You forgot to enter a bake temperature.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the <b>Bake</b> pad and desired temperature.</li> </ul>
<b>Food does not bake or roast properly</b>	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.</li> </ul>
<b>Food does not broil properly</b>	Oven door is open.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the door. This model is designed for closed door broiling only. Always broil with the door closed.</li> </ul>
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure you press the <b>Broil Hi/Lo</b> pad.</li> </ul>
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Broiling Guide</i>.</li> </ul>
	Food being cooked in a hot pan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.</li> </ul>
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For best results, use a pan designed for broiling.</li> </ul>
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preheat the broil element for 10 minutes.</li> <li>• Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.</li> </ul>
<b>Clock and timer do not work</b>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> </ul>
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Using the clock, timer and control lockout</i> section.</li> </ul>
<b>Oven light does not work</b>	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tighten or replace the bulb.</li> </ul>
	Pad operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Call for service.</li> </ul>

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

## Before You Call For Service...



### Troubleshooting Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>What To Do</b>
<b>Oven temperature too hot or too cold</b>	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.</li> </ul>
<b>Oven will not work</b>	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>Oven controls improperly set.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> <li>• See the <i>Using the oven</i> section.</li> </ul>
<b>"F— and a number or letter" flash in the display</b>	<p>You have a function error code.</p> <p>If the function code repeats.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the <b>Clear/Off</b> pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.</li> <li>• Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.</li> </ul>
<b>Display goes blank</b>	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>The clock is in the black-out mode.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> <li>• See the <i>Special features of your oven control</i> section.</li> </ul>
<b>Display flashes</b>	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reset the clock.</li> </ul>
<b>Unable to get the display to show "SF"</b>	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The <b>Bake</b> and <b>Broil Hi/Lo</b> pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.</li> </ul>
<b>Power outage, clock flashes</b>	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the <b>Clear/Off</b> pad, setting the clock and resetting any cooking function.</li> </ul>
<b>Strong odor</b>	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"> <li>• This is temporary.</li> </ul>
<b>Fan noise</b>	A cooling fan may automatically turn on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 2 hours after the oven is turned off.</li> </ul>

## GE Service Protection Plus™

GE, a name recognized worldwide for quality and dependability, offers you Service Protection Plus™—comprehensive protection on all your appliances—**No Matter What Brand!**

**Benefits Include:**

- Backed by GE
- All brands covered
- Unlimited service calls
- All parts and labor costs included
- No out-of-pocket expenses
- No hidden deductibles
- One 800 number to call

***We'll Cover Any Appliance.  
Anywhere. Anytime.\****

You will be completely satisfied with our service protection or you may request your money back on the remaining value of your contract. No questions asked. It's that simple.

Protect your refrigerator, dishwasher, washer and dryer, range, TV, VCR and much more—**any brand!** Plus there's no extra charge for emergency service and low monthly financing is available. Even icemaker coverage and food spoilage protection is offered. You can rest easy, knowing that all your valuable household products are protected against expensive repairs.

Place your confidence in GE and call us in the U.S. toll-free at **800.626.2224** for more information.

\*All brands covered, up to 20 years old, in the continental U.S.



Please place in envelope and mail to:

***General Electric Company***  
**Warranty Registration Department**  
**P.O. Box 32150**  
**Louisville, KY 40232-2150**

# Consumer Product Ownership Registration

Dear Customer:

Thank you for purchasing our product and thank you for placing your confidence in us. We are proud to have you as a customer!

Follow these three steps to protect your new appliance investment:

# 1

Complete and mail your **Consumer Product Ownership Registration** today. Have the peace of mind of knowing we can contact you in the unlikely event of a safety modification.

# 2

After mailing the registration below, store this document in a safe place. It contains information you will need should you require service. Our service number is 800.GE.CARES (800.432.2737).

# 3

Read your Owner's Manual carefully. It will help you operate your new appliance properly.

Model Number

Serial Number

**Important: If you did not get a registration card with your product, detach and return the form below to ensure that your product is registered, or register online at [ge.com](http://ge.com).**

 Cut here

## Consumer Product Ownership Registration



Model Number

Serial Number

Mr.  Ms.  Mrs.  Miss

First Name

Last Name

Street Address

Apt. #

E-mail Address\*

City

State

Zip Code

Date Placed In Use  
Month

Day

Year

Phone Number

-

-

\* Please provide your e-mail address to receive, via e-mail, discounts, special offers and other important communications from GE Appliances (GEA).

Check here if you do not want to receive communications from GEA's carefully selected partners.

**FAILURE TO COMPLETE AND RETURN THIS CARD DOES NOT DIMINISH YOUR WARRANTY RIGHTS.**

For more information about GEA's privacy and data usage policy, go to [ge.com](http://ge.com) and click on "Privacy Policy" or call 800.626.2224.



**GE Consumer & Industrial**  
Appliances  
General Electric Company  
Louisville, KY 40225  
[ge.com](http://ge.com)

# GE Built-In Electric Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at [ge.com](http://ge.com), or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

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

## For The Period Of: GE Will Replace:

**One Year**  
From the date of the original purchase

**Any part** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, GE will also provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

## What GE Will Not Cover:

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

**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**

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

## Consumer Support.

---



### *GE Appliances Website*

**ge.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*

**ge.com**

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



### *Real Life Design Studio*

**ge.com**

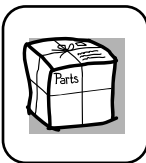
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including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

**ge.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*

**ge.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*

**ge.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*

**ge.com**

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





# Horno empotrado eléctrico

**Instrucciones de seguridad** .....2-4

**Instrucciones de operación**

Asado y horneado cronometrado .....9

Bloqueo de controles .....8

Controles .....5

Funciones especiales .....11, 12

Horno .....6, 7

Modo Sabbath .....13, 14

Reloj y temporizador .....8

Termostato .....10

**Cuidado y limpieza**

Bombilla .....17

Cinta de empaque .....15

Panel de control .....18

Parrillas .....15

Puerta del horno de levantar .....16

Interior del horno de cerámica .....15

Superficies pintadas .....18

**Consejos para resolución de problemas** .....19, 20

**Soporte al consumidor**

Garantía .....23

Registro del producto .....21, 22

Soporte al consumidor .....24

## Manual del propietario

JKS10–Horno simple de pared de 27”

**Escriba los números de modelo y serie aquí:**

**Nº de modelo** \_\_\_\_\_

**Nº de serie** \_\_\_\_\_

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



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

Seguridad

## **⚠ ¡ADVERTENCIA!**

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



## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

*Quando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:*

- Use este aparato únicamente para los fines descritos en este Manual del propietario.
- Asegúrese de que su aparato sea instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su horno a menos que este manual lo recomiende de manera específica. Todos los demás servicios de mantenimiento deberán derivarse a un técnico calificado.
- Pida al instalador que le muestre la ubicación del cortacircuitos o fusible. Márquelo para una referencia fácil.
- Antes de realizar cualquier servicio de mantenimiento, desconecte el suministro de energía del horno en el panel de distribución doméstico quitando el fusible o apagando el cortacircuitos.
- No deje a los niños sin supervisión; los niños no deben estar solos o sin supervisión en un área en la que un aparato está en uso. No se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna de las partes del aparato.
- No deje que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta. Podrían dañar el horno o sufrir lesiones personales graves.

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor



## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que el horno esté instalado correctamente en un armario que esté bien sujeto a la estructura de la casa. Nunca permita que alguien se trepe, se siente, se pare o se cuelgue de la puerta del horno.
- Nunca deje la puerta del horno abierta cuando no esté observándolo.
- Siempre mantenga tapices, cortinas o paños que puedan prenderse fuego a una distancia segura del horno.
- Siempre mantenga los paños de cocina, repasadores, guantes para cacerolas y todo tipo de tela a una distancia segura de su horno.
- Siempre mantenga los utensilios de madera y plástico, así como alimentos enlatados, a una distancia segura de su horno.
- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte del artefacto.
- Los rayones o impactos severos sobre las puertas de vidrio podrían romper o astillar el vidrio.
- No guarde materiales inflamables en un horno.
- **PRECAUCIÓN:** Los artículos de interés para los niños no deben guardarse en armarios arriba de un horno; ya que los niños podrían sufrir lesiones graves al intentar treparse sobre él para alcanzar los objetos.
- Nunca use vestimenta floja o que cuelgue mientras hace uso del aparato. Tenga cuidado al intentar alcanzar artículos guardados en armarios sobre el horno. Los materiales inflamables podrían encenderse si entran en contacto con superficies calientes o elementos calefactores y podrían provocar quemaduras graves.
- Use únicamente guantes para cacerolas que estén secos; los guantes húmedos o mojados sobre superficies calientes podrían causar quemaduras debido al vapor. No permita que los guantes entren en contacto con los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otro tipo de tela voluminosa.
- Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca del horno.
- No use agua para apagar incendios con grasa. Nunca tome una cacerola que se esté quemando. Apague los controles. Las llamas en el horno pueden apagarse por completo al cerrar la puerta del horno y apagarlo o al utilizar un producto químico multiuso seco o un extintor de tipo espuma.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este aparato ni ningún otro.

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

Seguridad

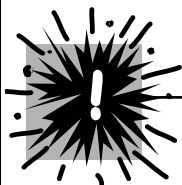


## ¡ADVERTENCIA!

### CUEZA LAS CARNES Y EL POLLO COMPLETAMENTE...

Cueza la carne roja y de ave por completo: la carne roja a una temperatura INTERNA de al menos 160 °F y la de ave a una temperatura INTERNA de al menos 180 °F. La cocción a estas temperaturas ofrece protección contra enfermedades de transmisión por alimentos.

Operación



### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No toque los elementos calefactores ni la superficie interna del horno. Estas superficies podrían estar lo suficientemente calientes como para quemar aún si están oscuras. Durante el uso y luego de éste, no toque ni permita que las prendas u otros materiales inflamables entren en contacto con ningún área interna del horno; deje que se enfríe primero.
- Las superficies que pueden estar calientes incluyen: orificios de ventilación del horno, superficies cercanas a los orificios, grietas alrededor de la puerta del horno, los bordes de la ventana y los ribetes metálicos sobre la puerta.  
**RECUERDE:** La superficie interna del horno puede estar caliente al abrir la puerta.
- Nunca coloque utensilios de cocina ni otros elementos en el piso del horno. Debajo del piso del horno hay un elemento calefactor. Si coloca elementos sobre el piso del horno, éste podría sobrecalentarse y dañarse al igual que los armarios.
- Aléjese del horno cuando abra la puerta. El aire o vapor caliente que sale puede causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La presión podría acumularse y el recipiente podría explotar y provocar una lesión.
- Mantenga libre la ventilación del horno.
- No permita que se acumule grasa en el horno.
- Coloque la parrilla del horno en la posición que desee mientras el horno esté frío. Si es necesario manipular las parrillas cuando están calientes, no permita que los guantes para cacerolas entren en contacto con los elementos calefactores.
- Cuando utilice bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las indicaciones del fabricante.
- Sacar la parrilla hasta el tope resulta útil para levantar comidas pesadas. También es una precaución para evitar quemarse al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- No utilice el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
- No utilice el horno como área de almacenamiento. Los elementos almacenados en un horno pueden incendiarse.
- No deje objetos hechos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno mientras no esté en uso.
- Luego de asar a la parrilla, siempre retire una asadera del horno y límpiela. La grasa que quede en una asadera puede incendiarse la próxima vez que utilice la bandeja.
- Nunca deje frascos o latas con grasa de carne asada dentro o cerca de su horno.
- Únicamente limpie las partes enlistadas en este Manual del propietario.
- No utilice papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno, a excepción de lo sugerido en este manual. La instalación incorrecta del papel de aluminio puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

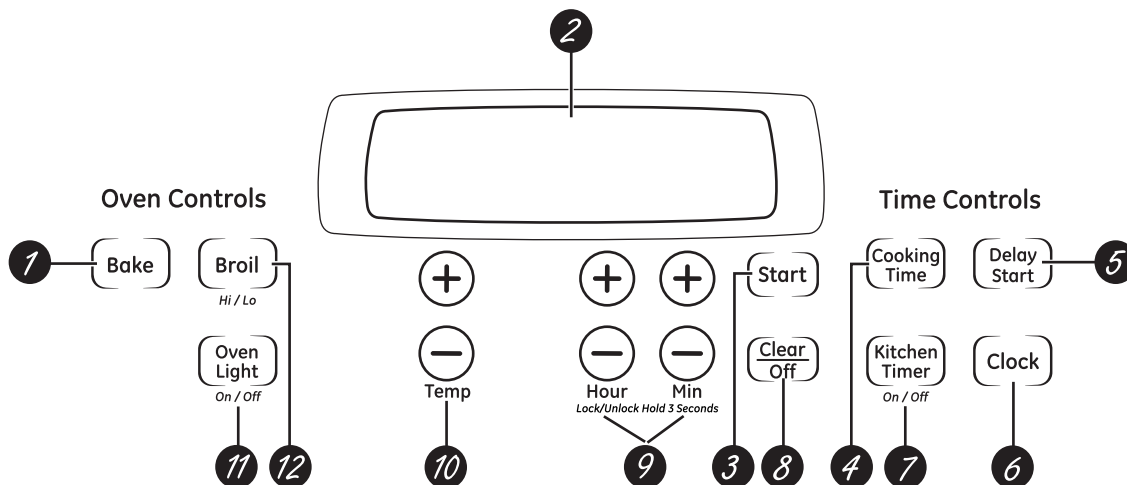
Soporte al consumidor



LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD  
CUIDADOSAMENTE.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

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



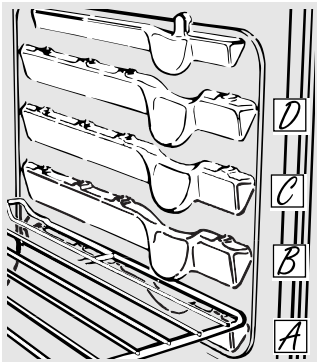
## Control del horno, características y configuraciones del reloj (Clock) y del temporizador (Timer)



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

## Uso del horno.

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



El horno tiene 4 parrillas en posición.

### Antes de comenzar...

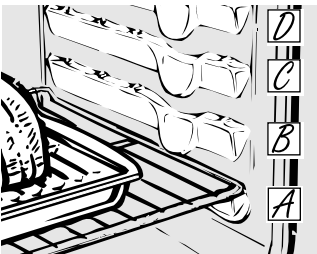
Las parrillas tienen cierres de tope, de forma tal que cuando se encuentren colocados correctamente en los soportes, se detendrán antes de salir completamente y no se inclinarán.

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

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

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

**PRECAUCIÓN:** nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos sobre el piso del horno. Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y el riesgo de daños o incendio en los gabinetes.



### Cómo configurar el horno para hornear o asar

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

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

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

Si hornea cuatro capas de pastel al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla A y dos capas en la parrilla C. Ubique las cacerolas en la parrilla de tal forma que una no esté colocada directamente sobre la otra.

### Pre calentamiento y ubicación de la cacerola

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

Para los hornos sin luz o tono de precalentar, precaliente 10 minutos.

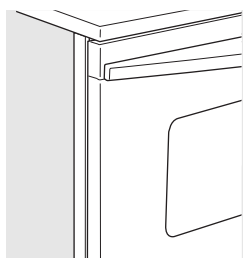
Los resultados del horneado son mejores si las sartenes de hornear están centradas en el horno tanto como sea posible. Las sartenes no se deben tocar entre sí ni deben tocar las paredes del horno. Si necesita usar dos parrillas, coloque las sartenes de forma que una no quede inmediatamente encima de la otra, y deje aproximadamente 1½" entre cada sartén, desde el frente, desde atrás y desde los costados.

### Papel aluminio

Puede utilizarse el papel aluminio para atrapar derrames.

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

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



Cierre la puerta. **Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.**

## Cómo configurar el horno para asar a la parrilla

Cierre la puerta. **Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.**

- 1 Coloque la carne o el pescado sobre una rejilla para asar en una bandeja para asar.
- 2 Siga las posiciones en la parrilla sugeridas en la *Guía para asar a la parrilla*.

Si su horno está conectado a 208 voltios, los filetes poco cocidos pueden asarse a la parrilla precalentando la parrilla y posicionando la parrilla del horno en una posición más alta.

- 3 Presione el botón **Broil Hi/Lo** una vez para **Asar a la parrilla HI** (Alto). Para cambiar a **Asar a la parrilla LO** (Bajo), presione el botón **Broil Hi/Lo** nuevamente.
- 4 Presione el botón **Start**.
- 5 Cuando el asado a la parrilla esté terminado, presione el botón **Clear/Off**.

## Guía para asar a la parrilla

Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición de la Parrilla	Primer lado Tiempo (min)	Segundo lado Tiempo (min)	Comentarios
<b>Tocino</b>	1/2 lb. (aproximadamente 8 tajadas finas)	C	4½	4½	Colocar en una sola capa.
<b>Carne molida</b> Bien asada	1 lb (4 croquetas) 1/2 a 3/4" de espesor	C C	10 10	7 9	Distribuya uniformemente. Hasta 8 croquetas toman aproximadamente el mismo tiempo.
<b>Filetes de carne</b> Poco cocido† Medio Bien cocido	1" de espesor 1 a 1½ lb	C C C	6 8 12	5 6 11	Los filetes de menos de 1 pulgada de espesor se cocinan por completo antes de dorarse. Recomendamos freír en el sartén. Corte la grasa.
Poco cocido† Medio Bien cocido	1½" de espesor 2 a 2½ lb	C C C	10 15 25	7 a 8 14 a 16 20 a 25	
<b>Pollo</b>  Lo Broil Lo Broil	1 completo 2 a 2½ lb, dividido longitudinalmente Presas Deshuesado	A  D D	35  18 a 20 12 a 15	10 a 15  18 a 20 10	Reduzca el tiempo en aproximadamente 5 a 10 minutos por lado para pollo despresado. Unte cada lado con mantequilla derretida. Ase primero con la piel hacia abajo.
<b>Colas de langosta</b>  Lo Broil	2 a 4 6 a 8 oz cada una	B  C	18 a 20  18 a 25	No volteee el caparazón N/A	Corte a través de la parte posterior del caparazón. Deje las colas bien separadas. Unte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de cocción.
<b>Filetes de pescado</b> Hi Broil Lo Broil	1/4 a 1/2" de espesor	C D	5 5	5 5	Manipule y volteee con cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea. Precaliente el asador para aumentar el dorado.
<b>Rodajas de jamón</b> (precocido)	1" de espesor	B	8	8	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para 1½" de espesor o jamón curado en casa.
<b>Chuletas de cerdo</b> Bien asadas	2 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) aprox. 1 lb	C B	10 13	10 13	Corte la grasa.
<b>Chuletas de cordero</b> Medio Bien asadas Medio Bien asadas	2 (1" de espesor) aproximadamente 10 a 12 oz 2 (1½" de espesor) aproximadamente 1 lb	C C C B	10 12 14 17	9 10 12 12 a 14	Corte la grasa.
<b>Pan de ajo</b> Lo Broil		C	3	N/A	

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

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

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

## Uso del reloj, el temporizador y bloqueo de controles.



Clock

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

### Para ajustar el reloj

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

- 1 Presione el botón **Clock**.
- 2 Presione los botones **+** o **-** de **Hour** (Hora) y **Min** (Min.) para seleccionar la hora del día.
- 3 Presione el botón **Start**.



Kitchen  
Timer

On / Off

El temporizador es únicamente un temporizador de minutos.

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

### Para ajustar el temporizador

- 1 Presione el botón **Kitchen Timer On/Off**.
- 2 Presione los botones **+** o **-** de **Hour** (Hora) y **Min** (Min.) hasta que aparezca en la pantalla la cantidad de tiempo que desea.  
Si comete un error, presione **Kitchen Timer On/Off** y vuelva a comenzar.

- 3 Presione el botón **Start**.

Después de presionar el botón **Start**, **SET** desaparece; esto le indica que el tiempo está en cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambie hasta que haya pasado un minuto.

En la pantalla no se mostrarán los segundos hasta que el último minuto esté en cuenta regresiva.

- 4 Cuando el temporizador alcance **:00**, el control pitará 3 veces seguidas por un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **Kitchen Timer On/Off**.

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

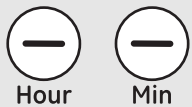
### Para reiniciar el temporizador

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

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

### Para cancelar el temporizador

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



Lock/Unlock Hold 3 Seconds

### Bloqueo de controles

Su control le permitirá que bloquee los botones táctiles para que no puedan activarse al presionarlos.

Para bloquear/desbloquear los controles:

- 1 Presione los botones **-** de **Hour** (Hora) y **Min** (Min.) simultáneamente durante 3 segundos, hasta que en la pantalla aparezca **LOC ON** (bloqueo activado).
- 2 Para desbloquear el control, presione los botones **-** de **Hour** (Hora) y **Min** (Min.) simultáneamente durante 3 segundos, hasta que en la pantalla aparezca **LOC OFF** (bloqueo desactivado).

Cuando esta función está activada y se presionan los botones táctiles, el control emitirá un bip y aparecerá **LOC ON** (bloqueo activado) en la pantalla.

#### NOTAS:

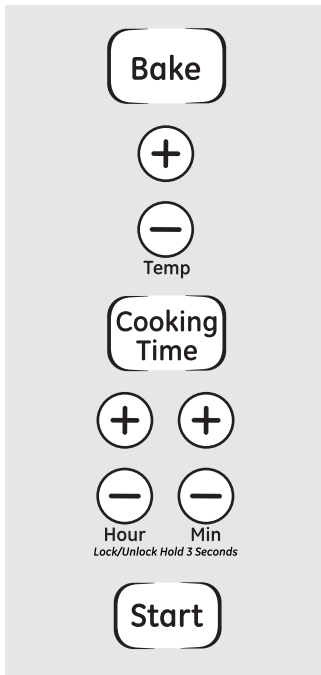
- El modo de bloqueo de controles afecta a todos los botones táctiles. Ningún botón táctil funcionará cuando esta función esté activada.
- El ajuste permanecerá en la memoria luego de una interrupción de la energía.



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

ge.com

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



## Cómo configurar un Inicio inmediato y una Parada automática

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

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

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 Utilizando los botones **+ o - de Temp** (Temp.), ingrese la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **Cooking Time**.

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

- 4 Utilizando los botones **+ o - de Hour** (Hora) y **Min** (Min.), ingrese el tiempo de horneado deseado. En la pantalla se mostrará

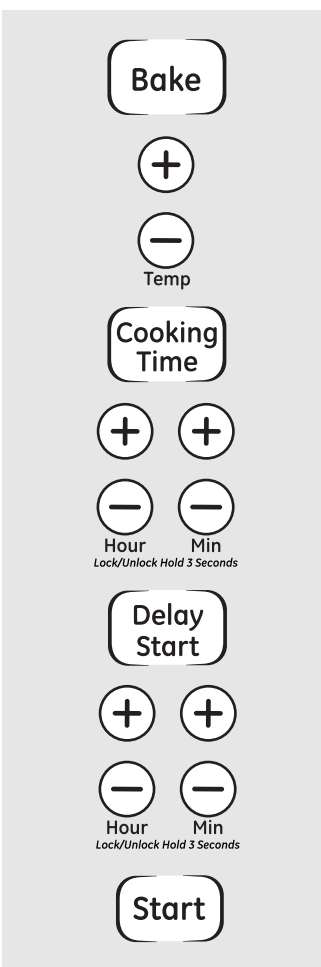
la temperatura del horno y el tiempo de cocción que usted ingresó.

- 5 Presione el botón **Start**.

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

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

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



## Cómo configurar un Inicio postergado y una Parada automática

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

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

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 Utilizando los botones **+ o - de Temp** (Temp.), ingrese la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **Cooking Time**.

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

- 4 Utilizando los botones **+ o - de Hour** (Hora) y **Min** (Min.), ingrese el tiempo de horneado deseado.
- 5 Presione el botón **Delay Start**.
- 6 Utilizando los botones **+ o - de Hour** (Hora) y **Min** (Min.), ingrese la hora del día en la cual desea que el horno se encienda e inicie la cocción.
- 7 Presione el botón **Start**.

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

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

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

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

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

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

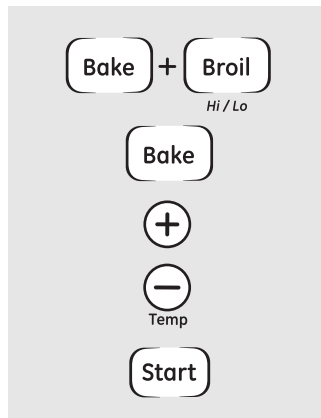
Soporte al consumidor

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

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

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

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



### Para ajustar el termostato

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil** Hi/Lo al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione el botón **Bake**. En la pantalla se muestra un número de dos dígitos.
- 3 La temperatura del horno se puede regular hasta un máximo de (+) 35°F o un mínimo de (-) 35°F. Presione suavemente el botón **Temp +** para aumentar la temperatura de a 1 grado. Presione suavemente el botón **Temp -** para disminuir la temperatura de a 1 grado.
- 4 Cuando haya realizado el ajuste, presione el botón **Start** para volver a la pantalla de la hora del día. Utilice su horno como lo haría normalmente.

## ¡El tipo de margarina afectará el desempeño del horneado!

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

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

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

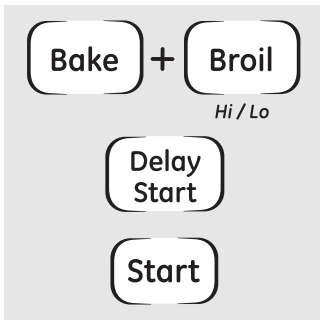
# Características especiales de control de su horno.

ge.com

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

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

Cuando la pantalla muestre su elección, presione el botón **Start**. Las características especiales permanecerán en la memoria después de una falla en el suministro de electricidad.



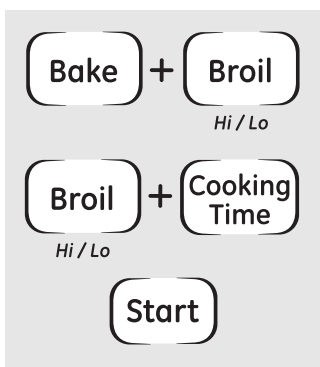
## Apagado después de 12 horas

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

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

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

- 2 Presione el botón **Delay Start** hasta que **no shdn** (no apagado) aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **Start** para activar la función **no shdn** (no apagado) y deje el control configurado en el modo de funciones especiales.

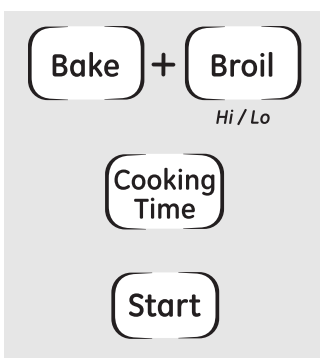


## Selección de temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados

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

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione los botones **Broil Hi/Lo** y **Cooking Time** al mismo tiempo. La pantalla mostrará **F** (Fahrenheit).

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



## Cocción y mantenimiento

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

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

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

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** simultáneamente durante 3 segundos hasta que aparezca **SF** en la pantalla.

- 2 Presione el botón **Cooking Time**. En la pantalla aparecerá **Hld OFF**. Presione el botón **Cooking Time** nuevamente para activar la función. En la pantalla aparecerá **Hld ON**.
- 3 Presione el botón **Start** para activar la función "cook and hold" y deje el control configurado en este modo de funciones especiales.

Seguridad

Operación

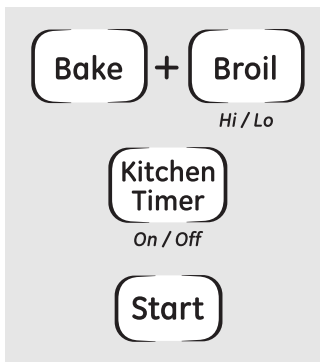
Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

## Características especiales de control de su horno.

Seguridad



### Tonos al final de un ciclo cronometrado

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

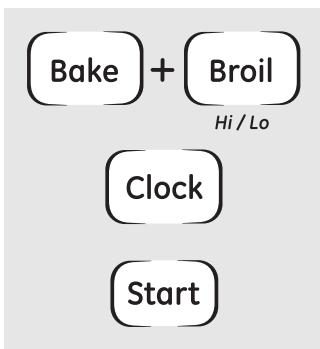
Para cancelar el pitido cada 6 segundos:

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

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

- 3 Presione el botón **Start**.

Operación



### Reloj de 12 horas, 24 horas o supresión del reloj

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

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

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

- 2 Presione una vez el botón **Clock**. La pantalla mostrará **12 hr**. Si ésta es la elección que desea, presione el botón **Start**.

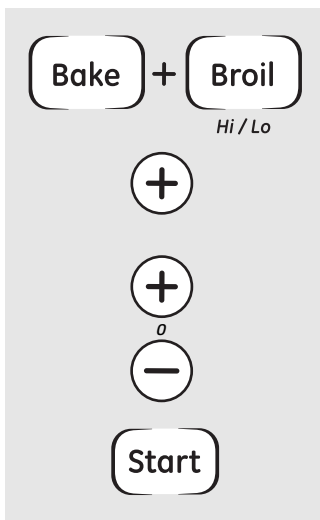
Presione nuevamente el botón **Clock** para cambiar al reloj de 24 horas. La pantalla mostrará **24 hr**. Si ésta es la elección que desea, presione el botón **Start**.

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

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

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas



### Cambio de la velocidad de los botones + o -

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

- 1 Apriete los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre **SF**.

- 2 Apriete cualquier botón **+**. La pantalla le mostrará una velocidad configurada entre 1 y 5.

- 3 Apriete cualquier botón **+** para aumentar la velocidad hasta el número 5.

Apriete cualquier botón **-** para disminuir la velocidad hasta el número 1.

- 4 Apriete **Start** para activar la configuración y dejar el control configurado en este modo de funciones especiales.

Soporte al consumidor

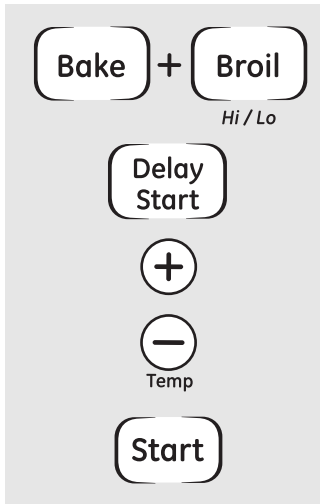
# Uso de la característica Sabbath.

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

ge.com

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

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



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

## Cómo configurar el horneado/asado regular

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

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

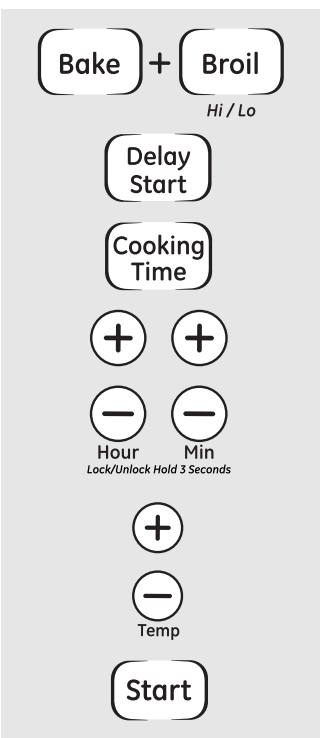
- 1 Presione y mantenga sostenidos los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione el botón **Delay Start** hasta que **SAb bAtH** aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **Start** y  $\supset$  aparecerá en la pantalla.
- 4 Presione el botón **Bake**. No se dará ninguna señal.
- 5 La temperatura de inicio preconfigurada se configurará automáticamente en 350°. Toque los botones **+ o - de Temp** (Temp.) para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. (Se debe tocar el botón **+ o - de Temp** (Temp.) para cada cambio de temperatura; apretar y mantener

apretadas estas botones no permitirá configurar la temperatura con precisión). La temperatura puede configurarse entre 170° y 550°. No se mostrará ninguna señal ni temperatura.

- 6 Presione el botón **Start**.
- 7 Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá en la pantalla  $\supset \subset$  indicando que el horno está horneando/asando. Si no aparece  $\supset \subset$  en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 4.

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

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



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

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

**NOTA:** Para entender cómo funciona el control del horno, practique usando **Immediate Start** (Inicio inmediato) y **Automatic Stop** (Detención automática) normales (no en funcionamiento para Sabbath) antes de ingresar en el modo de funcionamiento para Sabbath.

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

- 1 Presione y mantenga sostenidos los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione el botón **Delay Start** hasta que **SAb bAtH** aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **Start** y  $\supset$  aparecerá en la pantalla.
- 4 Presione el botón **Cooking Time**.
- 5 Presione los botones **+ o - de Hour** (Hora) y **Min** (Min.) para configurar el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos. El tiempo de cocción que ingresó aparecerá en la pantalla.
- 6 Presione el botón **Start**.
- 7 Presione el botón **Bake**. No se dará ninguna señal.
- 8 La temperatura de inicio preconfigurada se configurará automáticamente en 350°. Toque los botones **+ o - de Temp** (Temp.)

para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°. (Se debe tocar el botón **+ o - de Temp** (Temp.) para cada cambio de temperatura; apretar y mantener apretadas estas botones no permitirá configurar la temperatura con precisión). La temperatura puede configurarse entre 170° y 550°. No se mostrará ninguna señal ni temperatura.

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

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

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

Seguridad

Operación

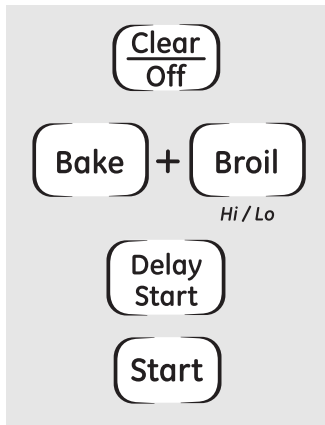
Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

## Uso de la característica Sabbath.

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



### Cómo salir de la característica Sabbath

- 1 Presione el botón **Clear/Off**.
- 2 Si el horno está cocinando, espere durante un periodo aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que solo  $\square$  esté en la pantalla.
- 3 Presione y sostenga los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo**, **al mismo tiempo**, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 4 Presione el botón **Delay Start** hasta que aparezca en la pantalla **12 shdn** o **no shdn**. **12 shdn** indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. **no shdn** indica que el horno no se apagará automáticamente.
- 5 Presione el botón **Start**.

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

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

## Cómo retirar la película protectora y la cinta adhesiva de empaque

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

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

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



## Parrillas de horno

Limpie las parrillas del horno con un limpiador abrasivo o estropajo de acero.

Después de limpiar, enjuague las parrillas con agua limpia y seque con un paño limpio.

## Interior del horno de cerámica

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

Con el cuidado adecuado, el acabado de cerámica del interior del horno (parte superior, inferior, posterior, laterales e interior de la puerta) se mantendrá como nuevo durante años.

Deje enfriar el horno antes de limpiarlo. Recomendamos el uso de guantes de goma para limpiar el horno.

Normalmente, podrá utilizar jabón y agua para realizar esta tarea. Será necesario aplicar un limpiador abrasivo suave para quitar las salpicaduras o derrames más difíciles. También podrá utilizar una esponja de acero llena de jabón.

El amoníaco de uso doméstico puede facilitar la limpieza. Coloque media taza de amoníaco en un recipiente de vidrio o cerámica poco profundo y déjelo dentro del horno durante toda la noche. Los gases del amoníaco facilitarán el desprendimiento de la grasa y los restos de alimentos quemados.

Si es necesario, aplique un limpiador para hornos. Siga las instrucciones de uso del envase.

- No rocíe el limpiador para hornos sobre los controles o interruptores eléctricos, ya que esto podría provocar un corto circuito y ocasionar chispas o un incendio.
- No permita que se forme una película del producto sobre el sensor de temperatura. Esto podría provocar que el horno caliente en forma incorrecta. (El sensor se encuentra en la parte superior del horno). Limpie el sensor cuidadosamente cada vez que limpie el horno. No cambie la posición del sensor, ya que esto podría afectar la cocción.
- No rocíe el limpiador sobre la puerta del horno, manijas, cualquier superficie exterior del horno, armarios o superficies pintadas. El producto de limpieza puede dañar estas superficies.

# Cuidado y limpieza del horno.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

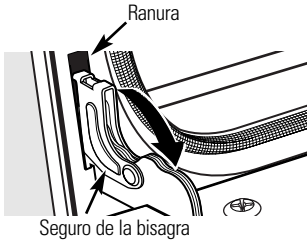
Soporte al consumidor

## Puerta extraíble del horno

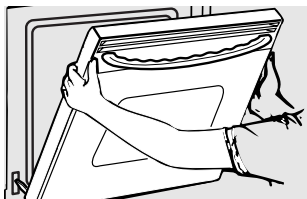
**La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**

*No levante la puerta de la manija.*

### Para quitar la puerta:



Tire los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquearlos



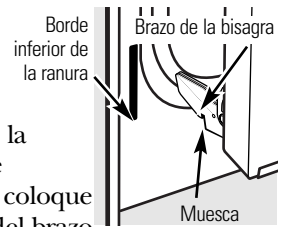
Posición de extracción

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

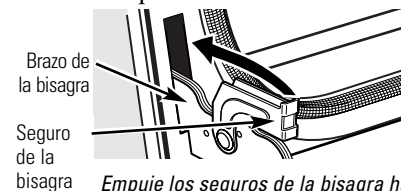
### Para volver a colocar la puerta:

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

- 2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, coloque la muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar bien asentada en la parte inferior de la ranura.



- 3 Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no está asentada correctamente en el borde inferior de la ranura.
- 4 Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco delantero de la cavidad del horno y colóquelos en la posición de bloqueo.



Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquearlos

- 5 Cierre la puerta del horno.

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

### Para limpiar el interior de la puerta:

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

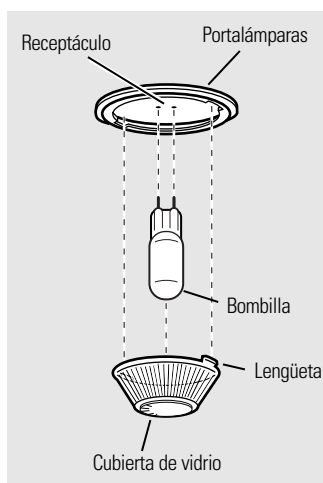
*Cuando sea necesario, puede usar un limpiador de horno. Siga las instrucciones del empaque.*

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

### Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, los costados y la parte delantera de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiavidrios para limpiar el vidrio en el exterior de la puerta. No permita que se derrame agua en los orificios de ventilación.
- El derrame de adobos, jugos de frutas, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácidos puede provocar decoloración y deberá limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, límpiela y enjuáguela.
- No use limpiadores para hornos, polvos de limpieza ni abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.





### Bombilla eléctrica del horno (en algunos modelos)

**NOTA:** se debe quitar la cubierta de vidrio (en algunos modelos) únicamente cuando esté fría. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.

**PRECAUCIÓN:** antes de reemplazar su bombilla eléctrica del horno, desconecte el suministro eléctrico que alimenta el horno en el fusible principal o en el panel de cortacircuitos.

Asegúrese de permitir que la cubierta de la luz y la bombilla se enfríen completamente.

Por su seguridad, no toque la bombilla cuando está caliente con sus manos húmedas o con un paño húmedo.

#### Para retirar:

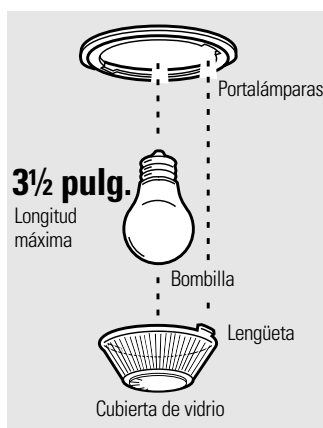
- 1 Gire la cubierta de vidrio en sentido contrario a las manecillas del reloj 1/4 de vuelta hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio liberen los surcos del portalámparas.
- 2 Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola en línea recta.

#### Para volver a colocar:

- 1 Utilice una nueva bombilla halógena de 130 voltios, no exceda 50 vatios.
- 2 Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla de su paquete. No toque la bombilla con los dedos desnudos.



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



### Lámpara de luz del horno (en algunos modelos)

**NOTA:** La cubierta de vidrio (en algunos modelos) sólo deberá quitarse cuando esté fría. El uso de guantes de látex puede ofrecer un mejor agarre.

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte la energía eléctrica que va al horno en el panel del cortacircuitos o fusible principal. Deje que la lámpara se enfríe por completo antes de quitarla. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con un paño húmedo. Si lo hace, se romperá la lámpara.

#### Para retirar:

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

#### Para volver a colocar:

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

#### NOTA:

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

## ***Cuidado y limpieza del horno.***

---

**Seguridad**

### ***Superficies pintadas***

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

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

---

**Operación**

### ***Panel de control***

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

No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas plásticas para restregar o limpiadores para hornos sobre el panel de control: estos productos dañarán el acabado. Una solución 50/50 de vinagre y agua caliente funciona bien.

**Cuidado y limpieza**

**Solucionar problemas**

**Soporte al consumidor**

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

ge.com



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

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

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

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

Seguridad



Consejos para resolución de problemas

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

Problema	Causas posibles	Qué hacer
<b>La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja</b>	El termostato del horno necesita un ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!</i></li> </ul>
<b>El horno no funciona</b>	Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.</li> </ul>
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.</li> </ul>
<b>"F— y un número o letra" parpadean en la pantalla</b>	Tiene un código de error de la función.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presione el botón <b>Clear/Off</b>. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación.</li> </ul>
	Si el código de la función se repite.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desconecte la corriente del horno durante 30 segundos y conecte nuevamente la corriente. Si el función se repite, llame para solicitar servicio de mantenimiento.</li> </ul>
<b>La pantalla se pone en blanco</b>	Se ha fundido un fusible en su hogar o bien el cortacircuitos no está funcionando correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace el fusible o reajuste el cortacircuitos.</li> </ul>
	El reloj está en el modo de apagado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte la sección <i>Funciones especiales de los controles de su horno</i>.</li> </ul>
<b>La pantalla parpadea</b>	Falla en el suministro de electricidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinicie el reloj.</li> </ul>
<b>Imposible lograr la pantalla muestre "SF"</b>	Los botones de control del horno no fueron presionados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los botones <b>Bake</b> y <b>Broil Hi/Lo</b> deben ser presionados que al mismo tiempo y sostenidos durante 3 segundos.</li> </ul>
<b>Corte en el suministro eléctrico, el reloj parpadea</b>	Pico o corte del suministro eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo presionando el botón <b>Clear/Off</b>, configurando el reloj y reestableciendo cualquier función de cocción.</li> </ul>
<b>Olor fuerte</b>	Un olor del aislamiento al rededor del interior del horno es normal las primeras veces que se utiliza el horno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es temporal.</li> </ul>
<b>Suena un ventilador</b>	Un ventilador de enfriamiento puede encenderse automáticamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para refrigerar las partes internas. Puede funcionar durante 2 horas después que el horno esté apagado.</li> </ul>

## Service Protection Plus™ de GE

GE, una marca reconocida en todo el mundo debido a su calidad y confiabilidad, le ofrece Service Protection Plus™, una protección global de todos sus artefactos: ¡Sin importar la marca!

Los beneficios incluyen:

- Respaldo de GE
- Todas las marcas están cubiertas
- Servicio técnico ilimitado
- Todas las piezas y costos de mano de obra incluidos
- Sin desembolsos
- Sin deducibles ocultos
- Un número 800 para llamar

***Cubrimos todos los artefactos. En todo lugar. En todo momento\****

Si no queda completamente satisfecho con nuestra protección de servicio técnico, usted puede solicitar la devolución del dinero del tiempo restante de su contrato. Sin preguntas. Así de simple.

Proteja su refrigerador, lavavajillas, lavadoras, secadoras, cocina, televisión, videocassetera y más, ¡de cualquier marca! Además, no se cobran gastos extra por servicios técnicos de emergencia y puede financiarse mensualmente a un bajo costo. Incluso, ofrecemos protección de máquinas de hielo y de alimentos que se echan a perder. Usted puede quedarse tranquilo sabiendo que sus valiosos productos domésticos se encuentran protegidos de reparaciones costosas.

Confíe en GE y llámenos en forma gratuita en los EE.UU. al **800.626.2224** para más información.

\*Todas las marcas están cubiertas, hasta 20 años de antigüedad, en EE.UU. continental.

 Corte aquí

Coloque en un sobre y envíe a:

***General Electric Company***  
**Warranty Registration Department**  
**P.O. Box 32150**  
**Louisville, KY 40232-2150**

# Inscripción del consumidor de propiedad de producto

Estimado cliente:

Gracias por comprar nuestro producto y por depositar su confianza en nosotros.

¡Estamos orgullosos de tenerlo como cliente!

**Siga estos tres pasos para proteger la inversión de su nuevo artefacto:**

# 1

Complete y envíe su **Inscripción del consumidor de propiedad de producto hoy mismo.** Tenga la tranquilidad de saber que lo podemos contactar en caso de que haya una modificación de seguridad.

# 2

Después de enviar la inscripción, conserve este documento en un lugar seguro. Contiene la información necesaria para solicitar servicio técnico. Nuestro número de servicio técnico es 800.GE.CARES (800.432.2737).

# 3

Lea su Manual del Propietario cuidadosamente. Le ayudará a operar su nuevo artefacto de manera correcta.

Número de modelo

Número de serie

**Importante: Si no recibió una tarjeta de inscripción con su producto, corte y envíe el formulario siguiente para asegurar que se producto esté registrado, o regístrelo online en ge.com.**

 Corte aquí

## Inscripción del consumidor de propiedad de producto



Número de modelo

Número de serie

Sr.  Sra.  Srta.

Nombre  Apellido

Dirección

Departamento #  Dirección de correo electrónico\*

Ciudad  Estado  Código postal

Fecha de inicio de uso Mes  Día  Año  Número de teléfono --

\* Incluya esta dirección para recibir, vía correo electrónico, descuentos, ofertas especiales y otras comunicaciones importantes de GE Appliances (GEA).

Marque aquí si no desea recibir comunicaciones por parte de los socios cuidadosamente seleccionados de GEA.

**NO COMPLETAR Y DEVOLVER ESTA TARJETA NO REDUCE SUS DERECHOS DE GARANTÍA.**

Para más información sobre las políticas de privacidad y de uso de información de GEA, diríjase a ge.com y haga clic en "Política de privacidad" o llame al 800.626.2224.



**GE Consumer & Industrial Appliances**  
General Electric Company  
Louisville, KY 40225  
ge.com

# Garantía de GE para su horno eléctrico empotrado.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, en línea, 24 horas al día, visítenos en [ge.com](http://ge.com), o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

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

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

**Un año**  
A partir de la fecha de la compra original

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

## Lo que no está cubierto por GE:

- Viajes de servicio a su casa para enseñarle cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inapropiada.
- Fallas del producto si hay abuso, mal uso, o uso para otros propósitos que los propuestos, o uso para fines comerciales.
- Reemplazo de fusibles de su casa o reajuste de interruptores de circuito.
- Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.
- Daño incidental o consecucional causado por posibles defectos con el aparato.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.

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

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

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

**Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225**

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

## Soporte al consumidor.



### *Página Web de GE Appliances*

**ge.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*

**ge.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 bien 24 horas al día 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)*

**ge.com**

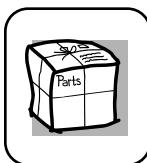
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, 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*

**ge.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.

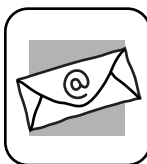


### *Piezas y accesorios*

**ge.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*

**ge.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 escribanos a:

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



### *Registre su electrodoméstico*

**ge.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.