



Electric Self-Cleaning Microwave/Convection Cooking Center

Safety Instructions 2-7

Operating Instructions

Lower Oven Control Panel 21
Lower Oven Controls 21-38
Lower Oven Thermostat 32
Microwave Control Panel 8, 10
Microwave Oven Controls 8-20
Probe 26, 29
Sabbath Feature 37, 38
Self-Cleaning Lower Oven 33, 34
Sensor Controls 14-16

Care and Cleaning

Aluminum Foil 3, 7, 23
Door 40
Light Bulb 41
Microwave Oven 39
Probe 40
Racks 41

Troubleshooting Tips 42-45

Accessories 46

Consumer Support

Consumer Support 50
Warranty 49

Owner's Manual

PT970- 30" Double Wall Oven

The microwave oven in this cooking center is 1000 watts.

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label inside the upper oven on the left side.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- Do not attempt to operate this microwave with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the microwave oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- The microwave should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.
- Do not operate the microwave if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - 1 door (bent),
 - 2 hinges and latches (broken or loosened),
 - 3 door seals and sealing surfaces.

⚠ WARNING

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

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

▲ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING MICROWAVE OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Read and follow the specific "Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy" section in this manual.
- Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic containers before placing bags in oven.
- Do not use your microwave oven to dry newspapers.
- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Do not operate the oven while empty to avoid damage to the oven and the danger of fire. If by accident the oven should run empty a minute or two, no harm is done. However, try to avoid operating the oven empty at any time—it saves energy and prolongs the life of the oven.

⚠ WARNING MICROWAVE OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off and shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—will explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- Do not operate the microwave oven without the turntable and support in place.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula or breast milk. The container may feel cooler than the milk really is. Always test the milk before feeding the baby.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside the egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, sausages, tomatoes, apples, egg yolks, chicken livers and other giblets should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- Don’t defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

ARCING

If you see arcing, press the CLEAR/OFF pad and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven.

Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins or gold-rimmed dishes in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

SUPER HEATED WATER

Microwaved water and other liquids do not always bubble when they reach the boiling point. They can actually get super heated and not bubble at all.

Super heated liquid will bubble up out of the cup when it is moved or when something like a spoon or tea bag is put into it.

To prevent this from happening and causing injury, do not heat any liquid for more than 2 minutes per cup.

After heating, let the cup stand in the microwave for 30 seconds before moving it or putting anything into it.

Spontaneous boiling

Under certain special circumstances, liquids may start to boil during or shortly after removal from the microwave oven.

To prevent burns from splashing liquid, we recommend the following before removing the container from the oven:

- Allow the container to stand in the oven for 30 to 40 seconds after the oven has shut off.
- Do not boil liquids in narrow-necked containers such as soft drink bottles, wine flasks and especially narrow-necked coffee cups. Even if the container is opened, excessive steam can build up and cause it to burst or overflow.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING MICROWAVE SAFE COOKWARE

- **Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."**
- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 35–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.
- If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, since they may also ignite.
- Some Styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave oven. Electrical shock or fire could occur.
- While paper plates may be used for timed cooking and defrosting, do not use them with Auto Sensor cooking. Use microwave-safe plates or bowls for reheating. Cover with plastic wrap.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- "Boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Use foil only as directed in this manual. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4" high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1 inch away from the sides of the oven.
- Plastic cookware – Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials, and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

Follow these guidelines:

- 1 Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
- 2 Do not microwave empty containers.
- 3 Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

NOTICE—PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

ALL THESE THINGS ARE NORMAL WITH YOUR MICROWAVE

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around the door or the outer case.
- Dimming of the oven light and change in the blower sound may occur while operating at power levels other than high.
- The microwave fan may operate with both ovens off. It is cooling the control and will turn itself off.
- Some TV-radio interference might be noticed while using your microwave oven. It's similar to the interference caused by other small appliances and does not indicate a problem with your oven.
- A dull thumping sound while the oven is operating.

▲ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

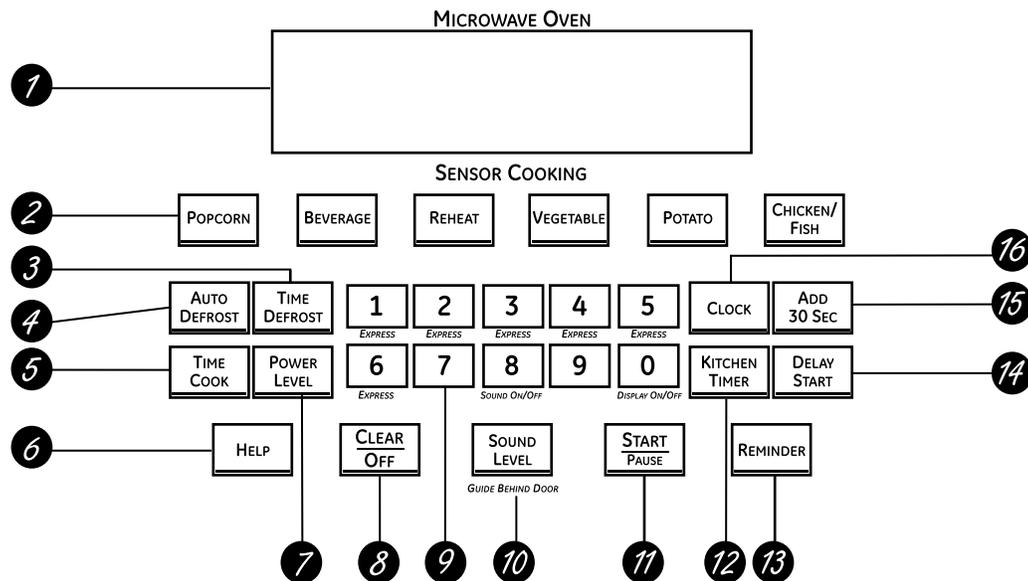
The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as drip pans or bowls.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the microwave oven controls.

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



Microwave Oven Control Features and Settings

- 1 Display**

Displays the time during cooking functions, the power level being used, the Auto Codes, the Auto Defrost food weights, the cooking mode and instructions.

NOTE: The time on the microwave display is shown in minutes and seconds (1:30 is one minute, 30 seconds). On the lower oven, time is shown in hours and minutes (1:30 is one hour, 30 minutes).
- 2 Auto Sensor Controls**

The top row of pads lists specific items you may choose to heat or cook.

Popcorn
Use to pop popcorn.

Beverage
Use to heat a cup of coffee or other beverage.

Reheat
Use when foods need a quick warm up.

Vegetable
Use when cooking fresh, frozen or canned vegetables. Be sure to remove all vegetables from airtight and metal containers before placing them in the microwave.

Potato
Use when cooking whole potatoes.

Chicken/Fish
Use when cooking chicken pieces or fish fillets.
- 3 Time Defrost**

Use **Time Defrost** to defrost foods other than meat, poultry and fish.
- 4 Auto Defrost**

Use **Auto Defrost** to defrost meat, poultry and fish.
Use **Time Defrost** for most other foods.
- 5 Time Cook**

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.
- 6 Help**

The **Help** pad displays feature information and helpful hints. Press the **Help** pad, then press a feature pad.
- 7 Power Level**

Press to choose the power level you want to set. Watch the display while pressing this pad to select the power level you want to set. You will also see a defrost level. This setting will allow you to choose your own defrost power level by using the number pads.
- 8 Clear/Off**

Pressing **Clear/Off** cancels all microwave cooking functions. It does not clear the Kitchen Timer.
- 9 Number Pads**

After pressing a function pad, press the number pads to set the exact amount of time you want to cook. For example, if you press the **1**, **2** and **5** pads, you have set 1 minute and 25 seconds.

Microwave Oven Control Features and Settings

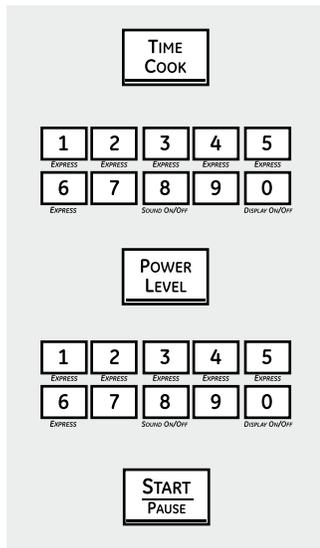
- 10** *Sound Level*
The beeper sound level can be adjusted. Press the **Sound Level** pad. Choose 0–3 for mute to loud.
- 11** *Start/Pause*
After all selections are made, press this pad to start the oven. The **Start/Pause** pad must be pressed to turn on any function.

In addition to starting many functions, **Start/Pause** allows you to stop cooking without opening the microwave oven door or clearing the display.
- 12** *Kitchen Timer*
Press to set the timer up to 99 minutes and 99 seconds. Press the number pads to set the time. Press the **Kitchen Timer** pad again to start. Press the **Kitchen Timer** pad twice to clear the display.

Does not turn on microwave energy.
- 13** *Reminder*
The **Reminder** feature can be used like an alarm clock, and it can be used at any time, even when the oven is operating. The reminder can be set up to 24 hours later.
- 14** *Delay Start*
Allows you to set the microwave to delay cooking up to 24 hours.
- 15** *Add 30 Sec*
Each time you press this pad, the set time is increased 30 seconds.
- 16** *Clock*
Press this pad before setting the clock.

Changing the microwave power level.

The power level may be entered or changed immediately after entering the time for Time Cook, Time Defrost or Express Cook. The power level may also be changed during time countdown.



To change the power level...

- 1 Press the **Time Cook** pad.
- 2 Enter cooking time.
- 3 Press the **Power Level** pad.
- 4 Select desired power level 1–10.
- 5 Press the **Start/Pause** pad.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time.

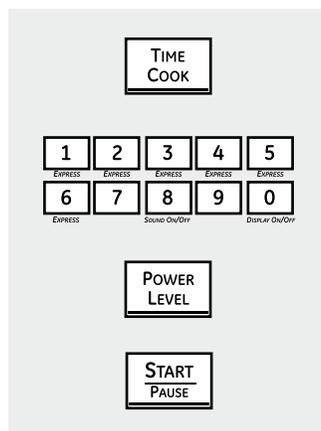
- **Power level 7** is microwave energy 70% of the time.
- **Power level 3** is energy 30% of the time.
- Most cooking will be done on **High (power level 10)** which gives you 100% power. Power level 10 will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over.

A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with **power level 3**—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

- **High 10:** Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.
- **Med-High 7:** Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.
- **Medium 5:** Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.
- **Low 2 or 3:** Defrosting; simmering; delicate sauces.
- **Warm 1:** Keeping food warm; softening butter.



Time Cook I

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.

Power level 10 (High) is automatically set, but you may change it for more flexibility.

- 1 Press the **Time Cook** pad.
- 2 Enter cooking time. For example, press **1**, **5**, **0** and **0** for 15 minutes.
- 3 Change power level if you don't want full power. (Press the **Power Level** pad. Select a desired power level 1–10.)

- 4 Press the **Start/Pause** pad.

You may open the door during Time Cook to check the food. Close the door and press the **Start/Pause** pad to resume cooking.

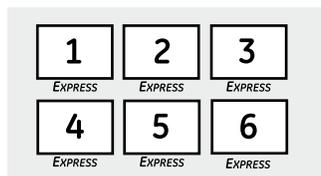
Time Cook II

Lets you change power levels automatically during cooking. Here's how to do it:

- 1 Press the **Time Cook** pad.
- 2 Enter cooking time.
- 3 Change power level if you don't want full power. (Press the **Power Level** pad. Select a desired power level 1–10.)
- 4 Press the **Time Cook** pad again.

- 5 Enter the second cook time.
- 6 Change the power level if you don't want full power. (Press the **Power Level** pad. Select a desired power level 1–10.)
- 7 Press the **Start/Pause** pad.

At the end of Time Cook I, Time Cook II counts down.



Express Cook

This is a quick way to set cooking time for 1–6 minutes.

Press one of the **Express** pads (from **1** to **6**) for 1 to 6 minutes of cooking at **power level 10**. For example, press the **2** pad for 2 minutes of cooking time.

The power level can be changed as time is counting down. Press the **Power Level** pad and enter 1–10.



Add 30 Seconds

You can use this feature two ways:

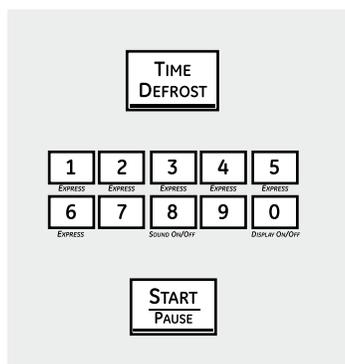
- It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed.
- It can be used as a quick way to set 30 seconds of cooking time. No need to press the **Start/Pause** pad; the oven will start immediately.

Using the timed microwave features.

Cooking Guide For Time Cook. Use power level High (10) unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Asparagus (fresh spears)	1 lb.	7 to 10 min. Med-High (7)	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole.
Beans (fresh green)	1 lb. cut in half	12 to 17 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen green)	10-oz. package	6 to 9 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen lima)	10-oz. package	6 to 9 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Beets (fresh, whole)	1 bunch	18 to 25 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
Broccoli (fresh cut)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	7 to 10 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh spears)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	9 to 13 min.	In 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen, chopped)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Cabbage (fresh)	1 medium head (about 2 lbs.)	8 to 11 min.	In 1½- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(wedges)		7 to 10 min.	In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Carrots (fresh, sliced)	1 lb.	6 to 9 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Cauliflower (flowerets)	1 medium head	9 to 14 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh, whole)	1 medium head	9 to 17 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5½ to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn (frozen kernel)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn on the cob (fresh)	1 to 3 ears per ear	3 to 5 min.	In 2-qt. glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add 1/4 cup water. Rearrange after half of time.
(frozen)	1 ear 2 to 3 ears	5 to 7 min. 2 to 4 min. per ear	Place in a round glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
Mixed vegetables (frozen)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas (fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	9 to 12 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Potatoes (fresh, cubed, white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each)	11 to 14 min.	Peel and cut into 1-inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6 to 8 oz.)	2 to 5 min.	Pierce with cooking fork. Place in the oven, 1 inch apart, in circular arrangement. Let stand 5 minutes.
Spinach (fresh)	10 to 16 oz.	5 to 8 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Squash (fresh, summer and yellow)	1 lb. sliced	4 to 7 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(winter, acorn or butternut)	1 squash (about 1 lb. each)	7 to 11 min.	Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. glass baking dish, place squash cut-side-down. Turn cut-side-up after 4 minutes.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at High power.



At one half of selected defrosting time, the oven signals **TURN**. At this time, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil.

Time Defrost

Allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times. (Auto Defrost explained in the Using the microwave auto feature section.)

- 1 Press the **Time Defrost** pad.
- 2 Enter defrosting time.
- 3 Press the **Start/Pause** pad.
- 4 Turn food over when the oven signals.
- 5 Press the **Start/Pause** pad.

Power level is automatically set at 3, but can be changed. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. **Power level 7** cuts the total defrosting time in about half; **power level 10** cuts the total time to approximately 1/3. However, food will need more frequent attention than usual.

Defrosting Tips

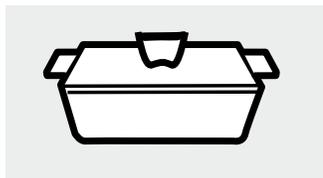
- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented **AFTER** food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use Auto Defrost. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

Defrosting Guide

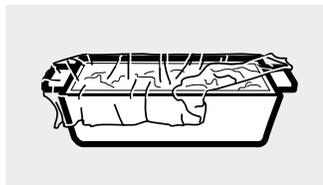
Food	Time	Comments
Breads, Cakes Bread, buns or rolls (1 piece) Sweet rolls (approx. 12 oz.)	1/2 min. 3 to 6 min.	Rearrange after half the time.
Fish and Seafood Fillets, frozen (1 lb.) Shellfish, small pieces (1 lb.)	9 to 12 min. 3 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after half the time.
Fruit Plastic pouch – 1 or 2 (10-oz. package)	3 to 7 min.	
Meat Bacon (1 lb.) Franks (1 lb.) Ground meat (1 lb.) Roast: beef, lamb, veal, pork Steaks, chops and cutlets	3 to 6 min. 3 to 6 min. 5 to 8 min. per lb. 11 to 16 min. per lb. 5 to 10 min. per lb.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting. Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting. Turn meat over after first half of time. Use power level 1. Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry Chicken, broiler-fryer, cut up (2½ to 3 lbs.) Chicken, whole (2½ to 3 lbs.) Cornish hen Turkey breast (4 to 6 lbs.)	15 to 22 min. 20 to 28 min. 9 to 16 min. per lb. 5 to 10 min. per lb.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting. Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cold water in the cavity until giblets can be removed. Place unwrapped hen in the oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in the cavity until giblets can be removed. Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

Using the microwave sensor cooking features.

The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.



Covered



Vented



Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

Sensor Cooking

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.
- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

Popcorn

To use the Popcorn feature:

- 1 Follow package instructions, using Time Cook if the package is less than 1.75 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the microwave.
- 2 Press the **Popcorn** pad. The oven starts immediately.

If you open the door while **POPCORN** is displayed, **ERROR** will appear. Close the door, press the **Clear/Off** pad and begin again.

How to Adjust the Popcorn Program to Provide a Shorter or Longer Cook Time:

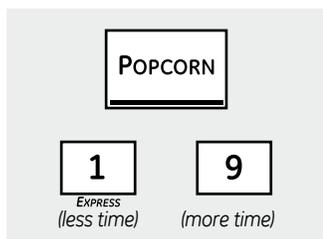
If you find that the brand of popcorn you use underpops or overcooks consistently, you can add or subtract 20–30 seconds to the automatic popping time.

To add time:

After pressing the **Popcorn** pad, press the **9** pad immediately after the oven starts for an extra 20 seconds. The display will show **++**. Press the **9** pad again to add another 10 seconds (total 30 seconds additional time).

To subtract time:

After pressing the **Popcorn** pad, press the **1** pad immediately after the oven starts for 20 seconds less cooking time. The display will show **--**. Press the **1** pad again to reduce cooking time another 10 seconds (total 30 seconds less time).



Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.75 to 3.5 ounces.


 BEVERAGE

Beverage

Press the **Beverage** pad to heat a cup of coffee or other beverage.

Drinks heated with the Beverage feature may be very hot. Remove the container with care.


 REHEAT


 1

EXPRESS

(less time)


 9

(more time)

Reheat

The Reheat feature reheats single servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

- 1 Place covered food in the oven. Press the **Reheat** pad. The oven starts immediately.
- 2 The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press the **Start/Pause** pad immediately.

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. If the food is not hot enough, use Time Cook to reheat for more time. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

Some foods not recommended for use with Reheat—it is best to use Time Cook for these foods:

- Bread products.
- Foods that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or rotated.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

How to Change the Automatic Settings:

To reduce time by 10%:
Press the **1** pad after the feature pad.

To add 10% to cooking time:
Press the **9** pad after the feature pad.


 VEGETABLE


 1

EXPRESS

(less time)


 9

(more time)

Vegetable

Use the Vegetable feature to cook 4–16 ounces of fresh, frozen or canned vegetables.

- 1 For fresh vegetables, add 2 tablespoons of water per serving. For frozen vegetables, follow package instructions for adding water. Cover with lid or plastic wrap. Place vegetables in the oven.
- 2 Press the **Vegetable** pad once for fresh vegetables, twice for frozen vegetables or three times for canned vegetables. The oven starts immediately. The oven signals when steam is sensed and time remaining is counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press the **Start/Pause** pad immediately.

If food is not done enough, use Time Cook to cook for more time.

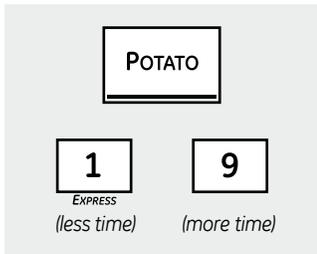
How to Change the Automatic Settings:

To reduce time by 10%:
Press the **1** pad after the feature pad.

To add 10% to cooking time:
Press the **9** pad after the feature pad.

Using the microwave sensor cooking features.

To reduce time by 10%: Press the 1 pad after the feature pad. To add 10% to cooking time: Press the 9 pad after the feature pad.



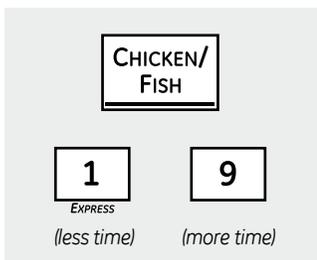
Potato

The Potato feature cooks 1/2–2 lbs. of potatoes.

- 1 Pierce skin with fork and place potatoes on the turntable. If cooking three or more potatoes, arrange in a star pattern.
- 2 Press the **Potato** pad. The oven starts immediately. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press the **Start/Pause** pad immediately.

If food is not done enough, use Time Cook to cook for more time.



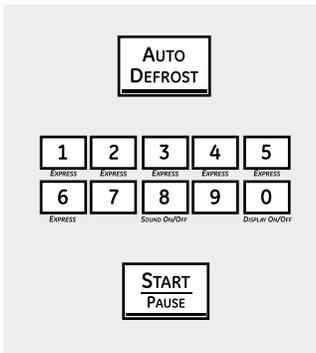
Chicken/Fish

Use the Chicken/Fish feature to cook 1–8 pieces of chicken or 4–16 ounces of fish.

- 1 Place covered chicken or fish in the oven. Press the **Chicken/Fish** pad once for chicken pieces or twice for fish. The oven starts immediately.
- 2 The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press the **Start/Pause** pad immediately.

If food is not done enough, use Time Cook to cook for more time.



Auto Defrost

Use Auto Defrost for meat, poultry and fish up to 6 pounds. Use Time Defrost for most other frozen foods.

Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish.

- 1 Press the **Auto Defrost** pad.
- 2 Using the Conversion Guide at right, enter food weight. For example, press pads **1** and **2** for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).
- 3 Press **Start/Pause**.

Time Defrost is explained in the *Using the timed microwave features* section.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- Twice during defrost, the oven signals **TURN**. At each **TURN** signal, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

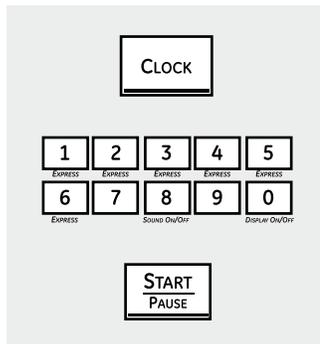
Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Weight of Food in Ounces	Enter Food Weight (tenths of a pound)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

Using the other microwave features.

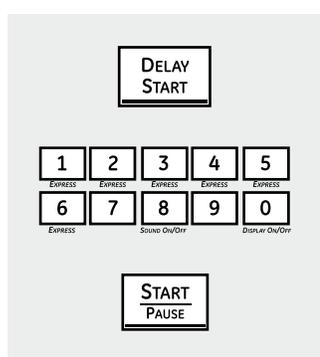
Cooking Complete Reminder: To remind you that you have food in the oven, the oven will display **FOOD IS READY** and beep once a minute until you either open the oven door or press the **Clear/Off** pad.



Clock

Press to enter the time of day or to check the time of day while microwaving.

- 1 Press the **Clock** pad.
- 2 Enter time of day.
- 3 Press the **Start/Pause** pad or the **Clock** pad.



Delay Start

Delay Start allows you to set the microwave to delay cooking up to 24 hours.

- 1 Press the **Delay Start** pad.
- 2 Enter the time you want the oven to start. (Be sure the microwave clock shows the correct time of day.)
- 3 Select any combination of Defrost Auto/Time and Time Cook.

- 4 Press the **Start/Pause** pad.

The Delay Start time will be displayed plus DS. The oven will automatically start at the delayed time.

*The time of day may be displayed by pressing the **Clock** pad.*



Start/Pause

In addition to starting many functions, **Start/Pause** allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display.



Help

The **Help** pad displays feature information and helpful hints. Press the **Help** pad; then select a feature pad.



Child Lockout

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

When the control panel is locked, an L will be displayed to the extreme right.

To lock or unlock the controls, press and hold the **Clear/Off** pad for about 3 seconds.



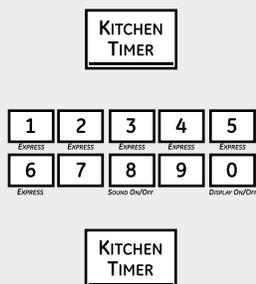
Sound On/Off

To turn the beeper sound on or off, press and hold the **8** pad for about 3 seconds.



Sound Level

The beeper sound level can be adjusted. Press the **Sound Level** pad. Choose 0–3 for mute to loud.



Kitchen Timer

Kitchen Timer operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press the **Kitchen Timer** pad.

How to use as a minute timer:

- 1 Press the **Kitchen Timer** pad.
- 2 Enter time you want to count down.
- 3 Press the **Kitchen Timer** pad.

NOTE: The timer indicator will be lit while the timer is operating.

To cancel the timer during the countdown, press the **Kitchen Timer** pad.



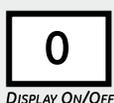
Reminder

The Reminder feature can be used like an alarm clock, and can be used at any time, even when the oven is operating. The Reminder time can be set up to 24 hours later.

- 3 Press the **Reminder** pad. When Reminder signal occurs, press the Reminder pad to turn it off. The Reminder time may be displayed by pressing the **Reminder** pad.

- 1 Press the **Reminder** pad.
- 2 Enter the time you want the oven to remind you. (Be sure the microwave clock shows the correct time of day.)

NOTE: The REM indicator will remain lit to show that the Reminder is set. To clear the Reminder before it occurs, press the **Reminder** pad, then 0. The REM indicator will no longer be lit.



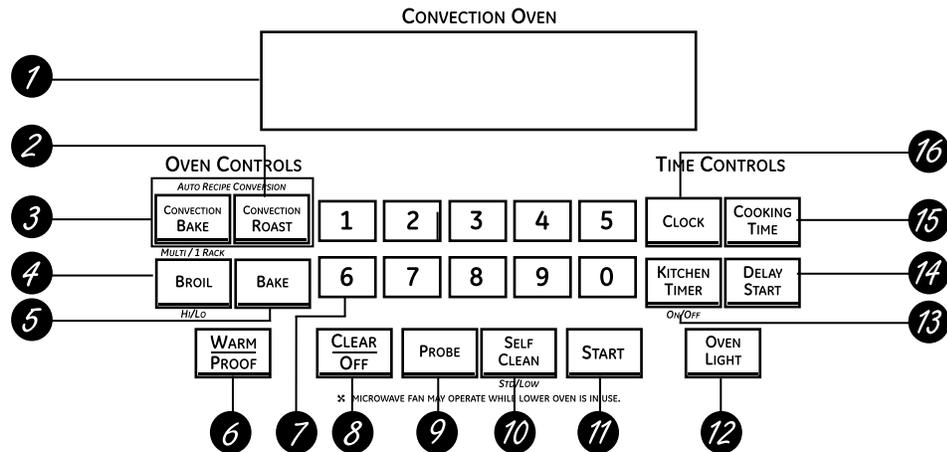
Display On/Off

To turn the clock display on or off, press and hold the **0** pad for about 3 seconds. The Display On/Off feature cannot be used while a cooking feature is in use.

Microwave terms.

Term	Definition
Arcing	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: <ul style="list-style-type: none">■ the temperature probe staying in the oven but not inserted in the food.■ metal or foil touching the side of the oven.■ foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).■ metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.■ recycled paper towels containing small metal pieces.
Covering	Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.
Shielding	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent overbrowning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.
Standing Time	When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.
Venting	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

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



Lower Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

1 Display

Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations.

NOTE: The time on the lower oven display is shown in hours and minutes (1:30 is one hour, 30 minutes). On the microwave, time is shown in minutes and seconds (1:30 is one minute, 30 seconds).

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 (may be incorrect) will flash in the display when there has been a power outage.

2 Convection Roast Pad

Press to select roasting with convection.

3 Convection Bake Pad

Press once to select convection baking with multiple racks. Press twice to select convection baking with one rack.

4 Broil Hi/Lo Pad

Press to select the broil function.

5 Bake Pad

Press to select the bake function.

6 Warm/Proof Pad

Press to keep cooked foods warm or to rise yeast-leavened products. See the *Using the warming and proofing features* section.

7 Number Pads

Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.

8 Clear/Off Pad

Press to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.

9 Probe Pad

Press when using the probe to cook food to the desired internal temperature. (For use in the lower oven only.)

10 Self Clean Pad

Press to select the self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning lower oven* section.

11 Start Pad

Must be pressed to start any cooking or cleaning function.

12 Oven Light Pad

Press to turn the oven light on or off.

13 Kitchen Timer On/Off Pad

Press to select the timer feature.

14 Delay Start Pad

Use along with **Cooking Time** or **Self Clean** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

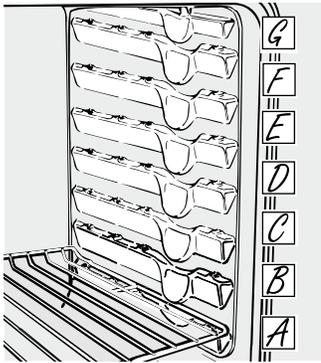
15 Cooking Time Pad

Press and then press the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off automatically when the cooking time has run out.

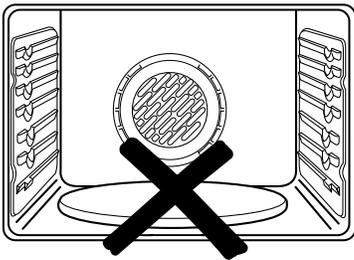
16 Clock Pad

Press before setting the clock.

Using the lower oven.



The lower oven has 7 rack positions.



Never place cooking utensils, pizza stone, or any other items on the oven floor.

Before you begin...

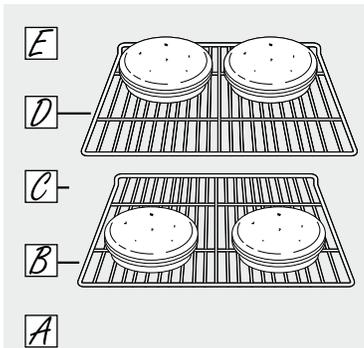
CAUTION: To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.

The racks are designed so that when placed correctly in the oven on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

NOTE: The oven has 7 rack positions.

CAUTION: Never place cooking utensils, pizza stone, 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.

Preheating and Pan Placement



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

To preheat, set the oven at the correct temperature. The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10-15 minutes. The screen will show the set temperature.

Baking and roasting results will be better if the rack is positioned so that food is centered in the oven cavity as much as possible. Angel food cake is the exception and should be placed on the bottom oven rack (Rack A). Follow package directions on prepackaged and frozen foods for pan placement.

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

Please note that extension racks position food higher in the oven. An extension rack should be placed one position lower than a flat rack would be so the food is in the same location.

How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 Press the number 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.

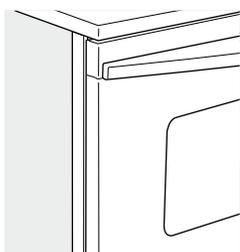
NOTE: A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

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

Aluminum Foil

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

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



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

NOTE: Broil will not work if the temperature probe is plugged in.

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.

Broiling Guide

Food	Doneness	Type or Thickness	Broil Setting	Rack Position	Comments
Beef	Rare (140°F)	Steaks - 1" thick	Hi	4 (D) or 5 (E)	Steaks less than 1" thick are difficult to cook rare. They cook through before browning.
	Medium (160°F)	Steaks - 3/4" - 1" thick	Hi	4 (D) or 5 (E)	To avoid curling, slash fat at 1" intervals.
	Well Done (170°F)	Steaks - 3/4" - 1" thick Ground Beef Patties (1/2" to 3/4" thick)	Hi	6 (F)	
Chicken		Breast, boneless	Lo	4 (D) or 5 (E)	Broil skin-side down first.
		Breast, bone-in	Lo	4 (D) or 5 (E)	
Fish fillets		1/2" to 1" thick	Hi	6 (F)	Handle and turn very carefully.
			Lo	6 (F)	
Pork chops	Well Done (170°F)	3/4" thick	Hi	4 (D)	To avoid curling, slash fat at 1" intervals.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference for 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.)

Using the lower oven clock and timer.



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 a timed baking or self-cleaning cycle.

- 1 Press the **Clock** pad.
- 2 Press the number pads.
- 3 Press the **Start** pad until the time of day shows in the display.



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 number pads until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, press **2**, **4** and **5** in that order. Maximum time that can be entered in minutes is 59. Cooking times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes. For example, enter 90 minutes as 1 hr. 30 minutes. If you make a mistake, press the **Kitchen Timer On/Off** pad 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 lower oven control section under Tones at the End of a Timed Cycle.

To Reset the Timer

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

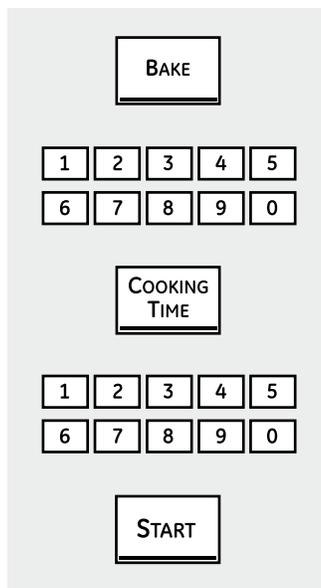
If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by pressing the **Kitchen Timer On/Off** pad and then pressing the number pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

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

Using the lower oven timed baking and roasting features.

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 number 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 number pads, enter the desired baking time. Maximum time that can be entered in minutes is 59. Cooking times more than 59 minutes should be changed

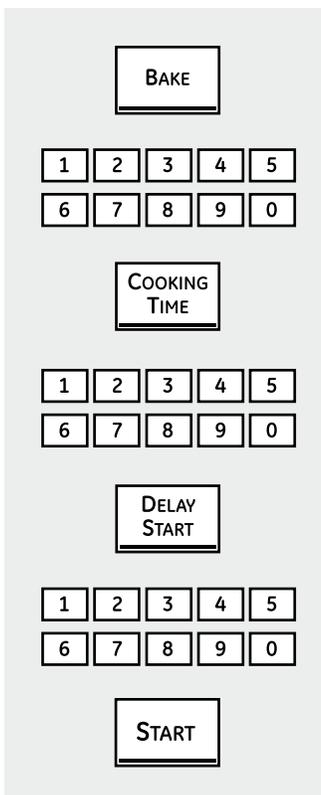
to hours and minutes. For example, enter 90 minutes as 1 hr. 30 minutes. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

- 5 Press the **Start** pad.

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

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 lower 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 number 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 number pads, enter the desired baking time. Maximum time that can be entered in minutes is 59. Cooking times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes. For example, enter 90 minutes as 1 hr. 30 minutes. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

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

- 6 Using the number pads, enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

- 7 Press the **Start** pad.

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

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

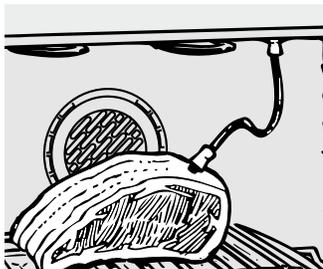
When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time countdown. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

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 lower oven control* section.

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

Using the lower oven probe.

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



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

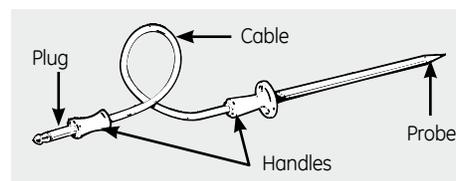
CAUTION: To prevent burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled.

NOTE: The probe is for use in the lower oven only.

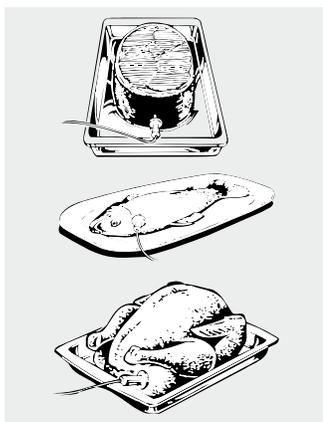
Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.

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

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



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



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

- 1 Lay the probe on the outside of the meat along the top or side and mark with your finger where the edge of the meat comes to on the probe. The point should rest in the center of the thickest meaty part of the roast.
- 2 Insert the probe completely into the meat. It should not touch the bone, fat or gristle.

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

Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles. When cooking fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

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

How to Set the Oven For Roasting When Using the Probe

- 1 Insert the probe into the meat.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Press the Probe pad.
- 4 Press the number pads to set the desired internal food or meat temperature. The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F.
- 5 Press the Bake pad.
- 6 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 7 Press the Start pad.

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

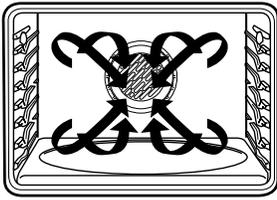
When the oven starts to heat, the word **LO** will be in the display.

After the internal temperature of the meat reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

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

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

- If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.
- You can use the timer even though you cannot use timed oven operations.



Convection Fan

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

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

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

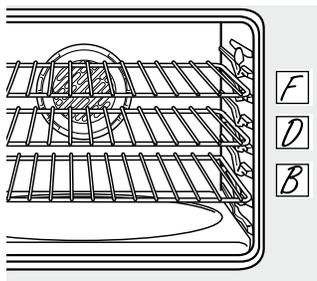
The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

1-Rack Convection Baking

The convection fan circulates the heated air evenly over and around food using the bake and broil elements.

Ideal for cooking large casseroles and lasagna with good results.

When convection baking with only 1 rack, use **Convection Bake 1 Rack** – Press pad twice; for best results, place the rack on rack C or D at the center of the oven. Cook times may decrease, so food should be checked earlier than package directions to make sure that it does not overcook.



Multi-rack position.

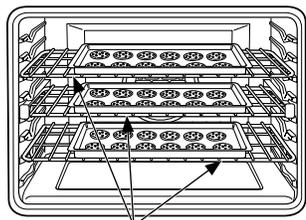
Multi-Rack Convection Baking

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

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

The amount of time required for multi-rack baking may increase slightly for some foods, but overall time is saved because two to three times as much food is cooked at once. Cookies, muffins, biscuits and other quick breads give good results with multi-rack baking.

Please note that extension racks position food higher in the oven. An extension rack should be placed one position lower than a flat rack would be so the food is in the same location.



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

To cook food on more than one rack in convection bake, use **Convection Bake Multi** – Press pad once.

For best results when baking multiple racks of cookies in Multi-Rack Convection Bake mode, line up the front of the cookie sheets with the front edge of the racks.

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

Adapting Recipes...

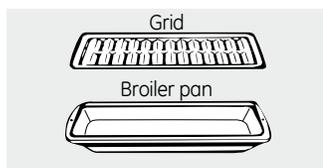
You can use your favorite recipes in the convection oven.

■ Use pan size recommended.

When convection baking, reduce baking temperature by 25°F or activate the Auto Recipe™ Conversion feature. See Auto Recipe™ Conversion in the Special features of your oven control section.

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

Using the lower convection oven.



Convection Roast

- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

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

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

Cookware for Convection Cooking

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

Paper and Plastic

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

Metal and Glass

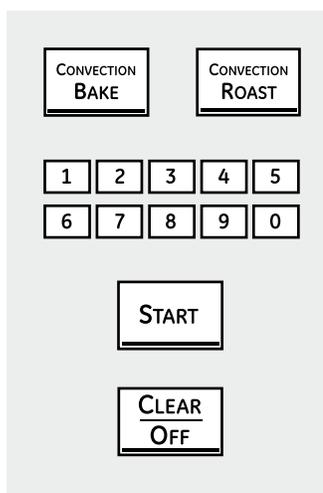
Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

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

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

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

How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting



- 1 Press the **Convection Bake** pad once (**Convection Bake Multi** mode) for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e. 2, 3 or more racks) at the same time in convection bake. See *Multi-Rack Baking* section for more information.

Press the **Convection Bake** pad twice (**Convection Bake 1 Rack** mode) for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

Press the **Convection Roast** pad for convection roasting.

- 2 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Press the **Start** pad.

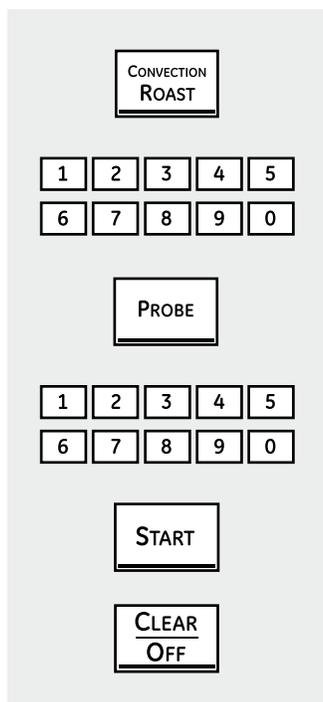
When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F, will be displayed. When oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

- 4 Press **Clear/Off** pad when finished.

- You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.
- You may hear the oven clicking during baking. This is normal.



For best results when roasting large turkeys and roasts, we recommend using the probe included in the convection oven.



To change the oven temperature during the Convection Roast cycle, press the Convection Roast pad and then press the number pads to set the new desired temperature.

How to Set the Oven for Convection Roasting when Using the Probe

CAUTION: To prevent burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the cooking center.

The display will flash **Probe** and the oven control will signal if the probe is inserted into the outlet, and you have not set a probe temperature and pressed the **Start** pad.

- 1 Place the rack in the position that best centers the food in the oven. Insert the probe into the meat.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Press the **Convection Roast** pad.
- 4 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 5 Press the **Probe** pad.
- 6 Press the number pads to set the desired internal meat temperature.
- 7 Press the **Start** pad.

When the oven starts to heat, the word **LO** will be in the display. After the internal temperature of the meat reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

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

NOTE:

- If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.
- You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened but the heat will not turn off.
- You can use the timer even though you cannot use timed oven operations.
- You will not be able to use the probe in the oven during timed oven operations. The probe is used to cook by temperature rather than time.

Convection Roasting Guide

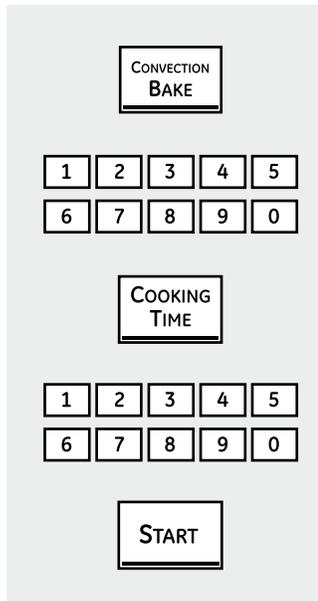
Meats		Doneness	Oven Temp.	Internal Temp.
Beef	Rib Roast (4 to 8 lbs.), Bone-In and Boneless	Med. Rare Medium	325°F 325°F	145°F 160°F
	Tenderloin Roast (2 to 6) lbs.	Med. Rare	425°F	145°F
Lamb	Leg (4 to 9 lbs) Bone-In and Boneless	Medium	325°F	160°F
Pork	Loin Roast (3 to 5 lbs) Bone-in and Boneless	Medium	325°F	160°F
Poultry	Whole chicken (5-8 lbs.)		350°F	170°F
	Turkey, whole* Unstuffed (10 to 16 lbs.) Unstuffed (18 to 24 lbs.)		325°F	170°F - 180°F
	Turkey breast (4 to 8 lbs.)		325°F	170°F

*Stuffed birds generally require 30-45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent the skin from over browning and getting too dry.

Using the lower oven timed features for convection cooking.

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

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



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Convection Bake** pad once for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e. 2, 3 or more racks) at the same time in convection bake. See *Multi-Rack Baking* section for more information.

Press the **Convection Bake** pad twice for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

Press the **Convection Roast** pad for convection roasting.

- 2 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Press the **Cooking Time** pad.

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

- 4 Press the number pads to set the desired length

of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

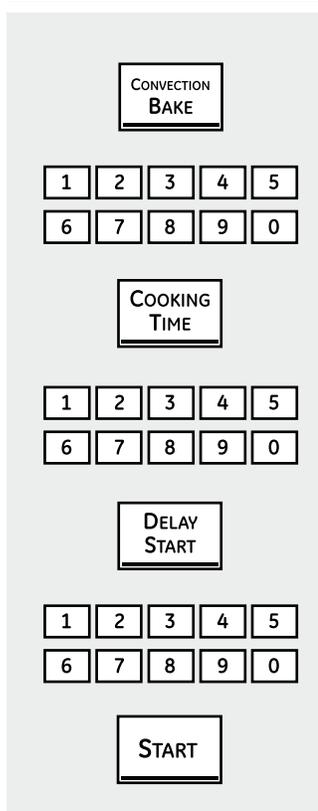
The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

- 5 Press the **Start** pad.

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

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

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



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Convection Bake** pad once for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e. 2, 3 or more racks) at the same time in convection bake. See *Multi-Rack Baking* section for more information.

Press the **Convection Bake** pad twice for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

Press the **Convection Roast** pad for convection roasting.

- 2 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Press the **Cooking Time** pad.

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

- 4 Press the number pads to set the desired cooking time.
- 5 Press the **Delay Start** pad.

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

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

- 7 Press the **Start** pad.

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

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

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

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

WARM
PROOF

START

How to Set the Lower Oven For Warming

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

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

To use the **Warm** feature after Timed Baking or Roasting, follow these steps:

- 1 Press the mode of cooking that you want to use (**Bake, Convection Bake Multi, Convection Bake 1 Rack** or **Convection Roast**).
- 2 Press the number pads to set the oven temperature.
- 3 Press the **Cooking Time** pad.
- 4 Press the number pads to set the desired length of cooking time.
- 5 Press the **Warm/Proof** pad once.
- 6 Press the **Start** pad.

To Crisp Stale Items

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

IMPORTANT NOTES:

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

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

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

Food	Control Setting	Covered/Uncovered
Casserole	Medium or 2	Covered
Chili	High or 3	Covered
Pizza	Medium or 2	Uncovered
Potatoes, baked	High or 3	Uncovered
Waffles	Low or 1	Covered

WARM
PROOF

KITCHEN
TIMER

START

CLEAR
OFF

How to Set the Lower Oven for Proofing

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

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

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

- 2 Press the **Warm/Proof** pad twice. The display will read **Brd** (bread).
- 3 Set the Kitchen Timer for the minimum proof time.
- 4 Press the **Start** pad.

The oven interior light and convection fan will come on.

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

- 5 When proofing is finished, press the **Clear/Off** pad.
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
 - Check bread products early to avoid over-proofing.

NOTE:

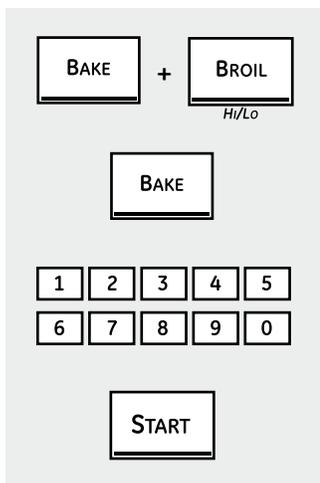
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the **Warm** feature to keep hot food warm.
- Proofing will not operate when oven is above 125°F. "HOT" will show in the display.

Adjust the lower oven thermostat—Do it yourself!

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

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

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



To Adjust the 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.
Press **Bake** once to decrease (-) the oven temperature, or twice to increase (+).
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Press the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, press **1** and **5**.
- 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.

NOTE: The thermostat adjustment for Baking will also affect Convection Baking and Convection Roasting.

The type of margarine will affect baking performance!

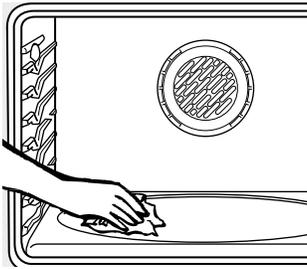
Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

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

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

Using the self-cleaning lower oven.

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



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Before a Clean Cycle

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

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

⚠ WARNING FIRE HAZARD:

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

Note: Porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The shiny, silver-colored oven racks may be cleaned in the self-cleaning oven. However, they will darken in color, lose their luster and become hard to slide.

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

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

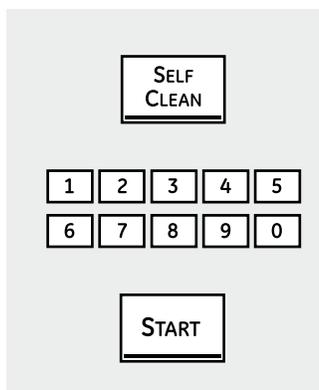
Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

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

Wipe up sugary spillovers and acidic spillovers such as lemon juice, tomato sauce, or milk based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up prior to a self-cleaning cycle.

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

⚠ 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 Cleaning

- 1 Press the **Self Clean** pad for a 5-hour clean time.
- 2 If a time other than 5 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

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

A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.

- 3 Press the **Start** pad.

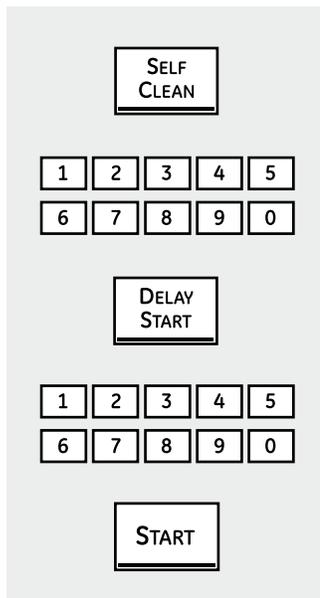
The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED** light goes off.

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

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

Using the self-cleaning lower oven.

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



How to Delay the Start of Cleaning

- 1 Press the **Self Clean** pad for a 4-hour clean time.
- 2 If a time other than 5 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

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

A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.

- 3 Press the **Delay Start** pad.
- 4 Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
- 5 Press the **Start** pad.

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

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

After a Clean Cycle

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

If white spots remain, remove them with a soap-filled steel-wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This is normal and will NOT affect performance.

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

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can press the **Clock** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **Self Clean** pad.

Standard Racks

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

Extension Rack

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

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

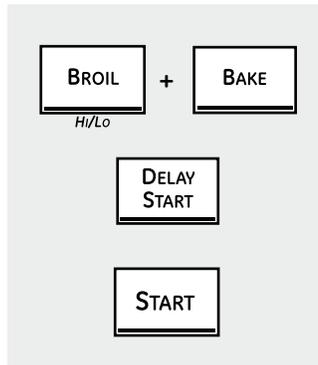
NOTE: After the first self-clean cycle, the gray stainless steel surfaces will change color on enameled extension racks. This is normal. It is not recommended to self-clean nickel extension racks as the whole rack will discolor because of the self-clean temperatures.

Special features of your lower oven control.

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

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

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

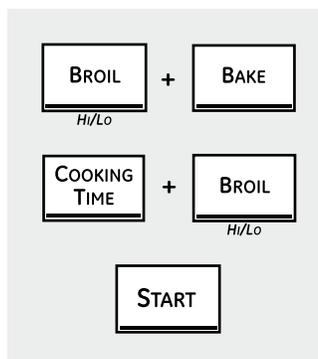
With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

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 Celsius Temperature Selection

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

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

2 Press the **Cooking Time** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time. The display will show **F** (Fahrenheit).

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

4 Press the **Start** pad.



Control Lockout *(on models so equipped)*

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 **9** and **0** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **LOC ON**.

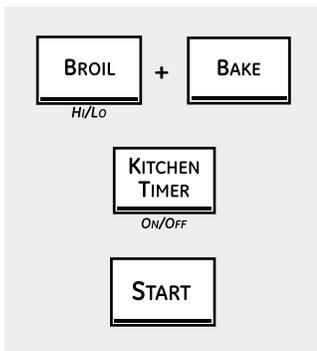
2 To unlock the control, press the **9** and **0** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **LOC OFF**.

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.

Special features of your lower oven control.

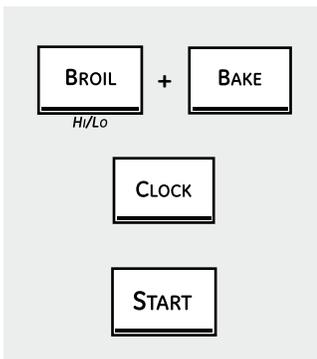


Tones at the End of a Timed Cycle

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.



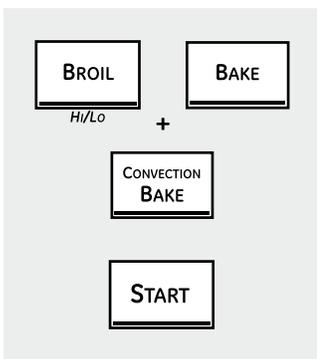
12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

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

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

- 1 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.



Auto Recipe™ Conversion

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

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

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

To activate the feature:

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Convection Bake** pad. The display will show **CON OFF**. Press the **Convection Bake** pad again. The display will show **CON ON**.
- 3 Press the **Start** pad.

To deactivate the feature, repeat steps 1-3 above but press the **Start** pad when **CON OFF** is in the display.

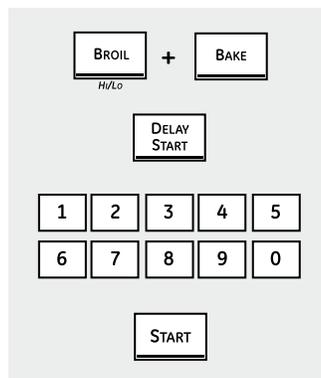
Using the Sabbath Feature.

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

GEAppliances.com

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

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



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

How to Set for Regular Baking/Roasting

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

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

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

- 2 Tap the **Delay Start** pad until **SAb bAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **Start** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **Bake** pad. No signal will be given.

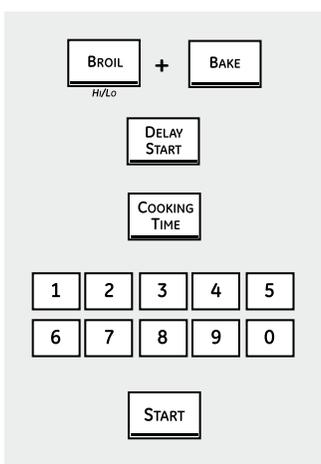
- 5 Using the number pads, enter the desired temperature between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given.

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

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

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



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

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

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**.

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

- 2 Tap the **Delay Start** pad until **SAb bAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **Start** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **Cooking Time** pad.
- 5 Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Touch the **Start** pad.

- 7 Touch the **Bake** pad. No signal will be given.

- 8 Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.

- 9 Touch the **Start** pad.

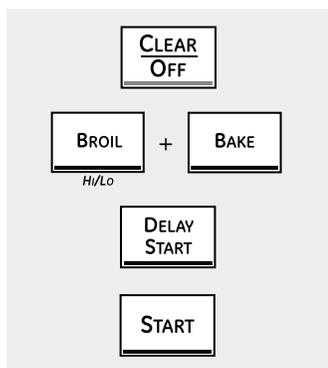
- 10 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

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

Using the Sabbath Feature.

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



How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Touch the **Clear/Off** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \rhd 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 Touch the **Start** pad.

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

⚠ WARNING: Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooking center.

How to Remove Packaging Tape

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive left from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent, mineral oil or cooking oil.

Apply with a soft cloth and allow to soak. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface.

NOTE: The plastic tape (on some models) must be removed from all chrome trim. It cannot be removed if it is baked on.

Microwave Oven

Do not use a commercial oven cleaner on any part of your microwave oven.

Removable Turntable and Turntable Support

To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher.

The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the microwave oven without the turntable and support in place.

To replace the support, place its center post in the hole. Turn the support around until it seats into place.

Inside

Keep the microwave oven clean and sweet-smelling. Opening the oven door a few minutes after cooking helps air out the interior. An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the interior fresh.

Spills and splatters are easy to remove from walls and floor if they are wiped up soon after the food is removed. Some splatters wipe up with a paper towel, some may require a damp cloth. Remove greasy splatters with a sudsy cloth, then rinse and dry.

Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad, causing electrical shock.

Wipe up splatters on the window on the inside of the door daily. When the window is soiled, wash it with a damp cloth. Rinse thoroughly and dry.

Wipe metal and plastic parts on the inside of the door frequently. Use a damp cloth to remove all soil.

Do not use abrasives, such as cleaning powders or steel and plastic pads. They may mar the surface.

Outside

Clean the outside of the microwave oven with soap and a damp cloth, then rinse with a damp cloth and dry. Wipe the window clean with a damp cloth. Chrome is best wiped with a damp cloth and then with a dry towel.

Door Surface

When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.

Care and cleaning of the cooking center.

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:

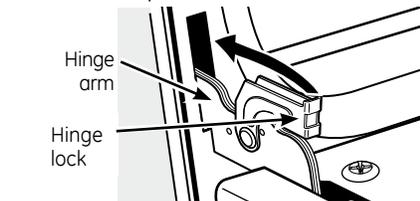
- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close door to the door removal position (see illustration).
- 5 Lift door up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

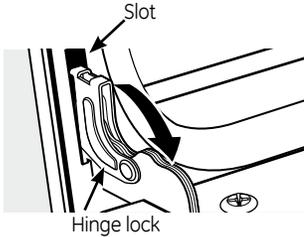
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated 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.

- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.

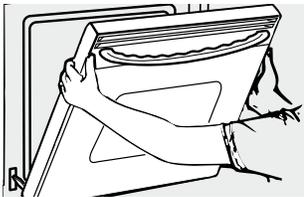


Push hinge locks up to lock

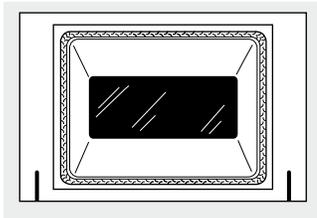
- 5 Close the oven door.



Pull hinge locks down to unlock



Removal position



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

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

To clean the inside of the door:

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

To clean the outside of the door:

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

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

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 cleaners, 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.

Probe (lower oven)

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

- Do not immerse the temperature probe in water.
- Do not store the temperature probe in the cooking center.

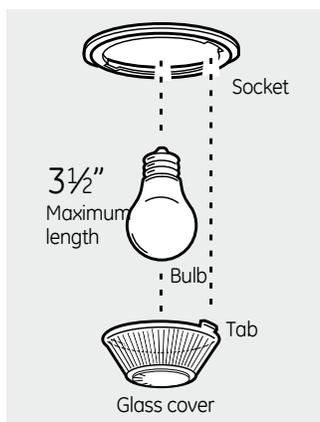


⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

**Oven Light Bulb**

NOTE: The glass cover 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:

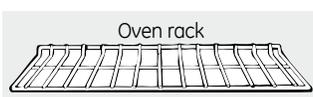
Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Remove the bulb.

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.

**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.

Note: Porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The shiny, silver-colored oven racks may be cleaned in the

self-cleaning oven. However, they will darken in color, lose their luster and become hard to slide.

To make the racks slide more easily, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

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

National Parts Center **1.800.626.2002**
GEAppliances.com

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Control panel on microwave oven will not operate	You forgot to press the Start/Pause pad .	<ul style="list-style-type: none"> Press the Start/Pause pad.
	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the microwave oven door is closed.
	Another function was pressed.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Clear/Off pad twice to cancel it and begin again.
	The Clear/Off pad was pressed accidentally.	<ul style="list-style-type: none"> Begin again.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> While using Time Defrost, numbers not entered after pressing the Auto Defrost pad.
"SENSOR ERROR" appears in the microwave oven display	During a sensor function the microwave oven door was opened too soon.	<ul style="list-style-type: none"> The microwave oven door should not be opened before the time begins to count down in the display.
Microwave oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> Call for service.
Foods overcooked or undercooked in the microwave oven	Varying density and amount of foods being cooked.	<ul style="list-style-type: none"> Varying density and amount sometimes require more cooking time.
	Food not turned or stirred as called for in the recipe.	<ul style="list-style-type: none"> Turn or stir food and begin again.
	Too many dishes in the oven at the same time.	<ul style="list-style-type: none"> Do not overload your microwave oven.
	Food not thoroughly defrosted.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the microwave sensor features</i> section.
	Improper cookware or coverings being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Microwave safe cookware</i> section of the <i>Important Safety Instructions</i> section.
	Humidity or moisture in the oven will lessen the sensor cooking time.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the inside of the oven and the outside of the containers are dry.
	Food not allowed to stand.	<ul style="list-style-type: none"> Some standing time is recommended for certain vegetables cooked with the Sensor Controls.

Problem	Possible Causes	What To Do
Lower oven control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Bake pad and desired temperature or the Self Clean pad and desired clean time.
Food does not bake or roast properly in the lower oven	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the lower oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the lower oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the lower oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Food does not broil properly in the lower oven	Oven door is open.	<ul style="list-style-type: none"> Close the door. This model is designed for closed door broiling only. Always broil with the door closed.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you press the Broil Hi/Lo pad.
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Broiling Guide</i>.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> For best results, use a pan designed for broiling.
	In some areas the power voltage may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 10 minutes. Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.
Clock and timer do not work or display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock and lower oven timer</i> section for the lower oven clock. See the <i>Display On/Off</i> section for the microwave oven clock.
	The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Special features of your lower oven control</i> section for the lower oven clock. See the <i>Display On/Off</i> section for the microwave oven clock.

Before you call for service...

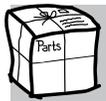


Troubleshooting Tips

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

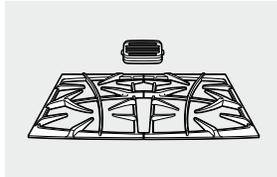
Problem	Possible Causes	What To Do
Lower oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	• Tighten or replace the bulb.
	Pad operating light is broken.	• Call for service.
"F— and a number or letter" flash in the lower oven display	You have a function error code.	• Press the Clear/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	• Disconnect all power to the cooking center for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display flashes	Power failure.	• Reset the lower oven clock.
Unable to get the lower oven display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	• The Bake and Broil Hi/Lo pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
"Probe" appears in the lower oven display	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	• Enter a probe temperature.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	• Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Clear/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Steam from the vent when using the lower oven	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	• This is normal.
"Burning" or "oily" odor emitting from oven vent when using the lower oven	This is normal in a new oven and will disappear in time.	• To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning lower oven</i> section.
Strong odor in the lower oven	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	• This is temporary.
Fan noise when using the lower oven	A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may automatically turn on.	• This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours after the oven is turned off. The convection fan will cycle on and off until the function is over or the door is opened.

Accessories.

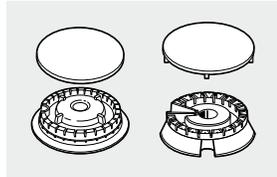


Looking For Something More? (Not all accessories are available for all models.)

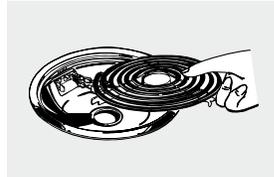
You can find these accessories and many more at GEAppliances.com (U.S.) or www.GEAppliances.ca (Canada), or call **800.626.2002** (U.S.) or **800.661.1616** (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.



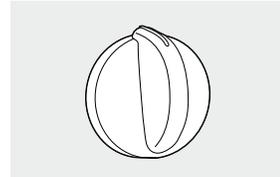
Grates



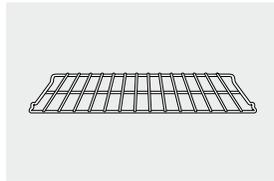
Surface Burner Heads and Caps



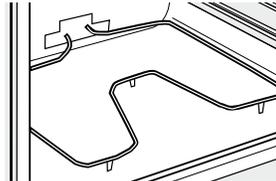
Surface Elements and Drip Pans



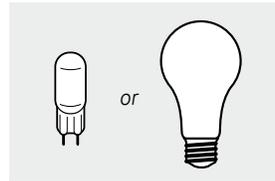
Knobs



Oven Racks



Oven Elements



Light Bulbs

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



Ceramic Cooktop Cleaning Kit: Includes cleaner, scraper and pad

WX10X117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes

WX10X305



Stainless Steel Appliance Polish Wipes

WX10X10001



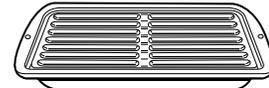
Stainless Steel Appliance Cleaner

PM10X311

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

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

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



Limited Time Offer! Free Shipping!

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

	Small	Large*	XL**
U.S. Part #	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Canada Part #	222D2097G001	222D2097G002	N/A
Dimensions	8-3/4" W x 1-1/4" H x 13-1/2" D	12-3/4" W x 1-1/4" H x 16-1/2" D	17" W x 1-1/4" H x 19-1/4" D

† Plus applicable state sales tax (PST/HST and GST)

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

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

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

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



Broiler Pan Order Form

Quantity _____ Part Number _____

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

First Name _____ Last Name _____

Address _____

City _____ State _____ Zip Code _____

Phone _____ E-Mail _____

Credit Card _____ Check _____ Money Order _____

Visa _____ MasterCard _____ Discover _____ AmEx _____ Credit Card # _____

Exp. Date: Month _____ Year _____ Signature: _____

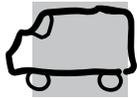
Notes.

Notes.

Notes.

GE Built-In Microwave Cooking Center Warranty.

GEAppliances.com



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

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

For The Period Of: GE Will Replace:

One Year

From the date of the original purchase

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

What GE Will Not Cover:

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

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

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

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

Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

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



Schedule Service

GEAppliances.com

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



Real Life Design Studio

GEAppliances.com

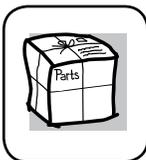
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including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



Extended Warranties

GEAppliances.com

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



Parts and Accessories

GEAppliances.com

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

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



Contact Us

GEAppliances.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:
General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance

GEAppliances.com

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



Centro de cocina Microonda/Convección Auto-limpiable Eléctrica

Instrucciones de seguridad 2-8

Instrucciones de operación

Autolimpieza del horno inferior 34, 35
Controles del horno inferior..... 22-39
Controles del horno microondas..... 9-21
Controles del sensor..... 15-17
Función Sabbath..... 38, 39
Panel de control del horno inferior 22
Panel de control del microondas..... 9, 10
Sonda 27, 30
Termostato del horno inferior 33

Cuidado y limpieza

Bombilla de alumbrado..... 42
Horno microondas 40
Papel de Aluminio..... 3, 8, 28
Parrillas..... 42
Puerta 41
Sonda..... 41

Consejos para la resolución de problemas 43-46

Accesorios..... 47

Soporte al consumidor

Garantía..... 48
Soporte al consumidor 52

Escriba los números de modelo y serie aquí:

Nº de modelo _____

Nº de serie _____

Puede encontrarlos en una etiqueta dentro del horno superior en el lado izquierdo.

Manual del propietario

PT970- Horno de doble pared de 30"

El horno microondas en este centro de cocina es de 1000 vatios.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- No intente operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no anular o alterar los interbloques de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen residuos sobre las superficies de sellado.
- Nadie debe ajustar o reparar el horno a excepción del personal de servicio adecuadamente calificado.
- No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no existan daños a:
 - 1 la puerta (dobladura),
 - 2 las bisagras y aldabas (rotas o flojas),
 - 3 los sellos de la puerta y superficies de sellado.

⚠ ADVERTENCIA

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

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

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

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este aparato únicamente para los fines descritos en este manual. No utilice químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este centro de cocina está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos, y no debe utilizarse para uso industrial o en laboratorios.
- Asegúrese de que su aparato esté instalado apropiadamente y sea conectado a tierra por un técnico calificado según las instrucciones de instalación suministradas.
- Asegúrese de que el centro de cocina esté instalado de una manera segura en un gabinete y que esté fijado firmemente a la estructura de la casa. El peso sobre la puerta del horno podría causar que el horno se incline y produzca una lesión. Nunca permita que nadie se suba, se siente o se cuelgue sobre la puerta del horno.
- No intente reparar ni reemplazar cualquier parte de su horno, a menos que sea específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio deberá ser transferido a un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desconecte el cable de corriente del panel del disyuntor, retirando el fusible o apagando el interruptor.
- No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos ni dejar de controlarlos cuando se encuentren en un área donde haya un electrodoméstico en uso. Nunca se les debe permitir trepar, sentarse ni pararse sobre cualquier parte del electrodoméstico.
- **PRECAUCIÓN:** No guarde artículos que sean de interés para los niños sobre un horno, ya que pueden sufrir lesiones graves si intentan trepar sobre el horno para llegar a dichos artículos. No use una toalla ni telas gruesas para reemplazar los mangos de las cacerolas.
- 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 de la superficie caliente. No use una toalla u otro tipo de tela voluminosa. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- No almacene este aparato a la intemperie. No utilice este producto cerca del agua, como por ejemplo en un sótano húmedo, o cerca de una piscina.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- No toque los elementos de calefacción ni la superficie interior del horno. Dichas superficies pueden estar demasiado calientes y producir quemaduras aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables tengan contacto con cualquier parte del área interior; espere el tiempo necesario hasta que se enfríe. Otras superficies del electrodoméstico podrán estar demasiado calientes como para ocasionar quemaduras. Superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.
- No abra envases de comida cerrados. Se podrá acumular presión, haciendo que el envase reviente, lo cual puede producir lesiones.
- No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio puede atrapar el calor o derretirse, lo cual puede dañar el producto y provocar riesgo de descarga eléctrica o un incendio.
- Evite que se produzcan rayones o golpes sobre las puertas de vidrio o los paneles de control. Si esto se produce, se podrá ocasionar la ruptura de vidrios. No cocine un producto cuando haya vidrios rotos. Se podrán producir descargas, incendios o cortes.
- Cocine las carnes vacunas y de ave completamente – la carne vacuna hasta que la temperatura interior sea por lo menos de 71° C (160° F) y la carne de ave hasta que la temperatura interior sea por lo menos de 82° C (180° F). La cocción a estas temperaturas normalmente evita cualquier enfermedad generada por la carne.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

MANTENGA CUALQUIER MATERIAL INFLAMABLE

▲ ADVERTENCIA ALEJADO DEL HORNO

Si esto no se realiza, se podrán producir incendios o lesiones personales.

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

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

- No use agua sobre grasa encendida. Nunca tome una cacerola con llamas.
- Si se incendia el horno durante una cocción, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un matafuego multifunción de químicos secos o de espuma.
- Si se produce el incendio del horno durante la limpieza automática, apague el mismo y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco a temperaturas de limpieza automática podrá ocasionar la propagación de las llamas en el horno. En caso de no seguir estas instrucciones, se podrán producir quemaduras graves.

▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO MICROONDAS

- Lea y siga la sección específica "precauciones para evitar una posible exposición a una energía de microondas excesiva" en este manual.
- No cocine la comida en exceso. Preste especial atención al electrodoméstico si se coloca papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
- Remueva las tirillas de papel-alambre de los recipientes de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
- No utilice su horno microondas para secar periódicos.
- No cocine palomitas de maíz en su horno microondas a menos que se encuentren en un accesorio de palomitas de maíz especial para microondas o a menos que utilice unas palomitas de maíz hechas para ser cocinadas en hornos microondas.
- No sobrecocine las papas. Éstas podrían deshidratarse y encenderse, causando daños al horno.

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO MICROONDAS

- Para evitar daños al horno y el peligro de un incendio, no opere el horno mientras esté vacío. Si el horno funciona vacío durante un minuto o dos por accidente, no hay ningún peligro. Sin embargo, es importante que evite la operación del horno vacío en todo momento: esto ahorra energía y prolonga la vida útil del horno.
- No utilice el horno para propósitos de almacenamiento. No deje objetos hechos de papel, utensilios de cocina o alimentos sobre el horno mientras no esté en uso.
- Si se encienden los materiales que se encuentran dentro del horno, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte la corriente en el fusible o en el panel de cortacircuitos. Si la puerta abierta, se puede extender el fuego.
- Este horno de microondas no está aprobado ni comprobado para el uso marítimo.
- Algunos productos como los huevos en el cascarón y los contenedores sellados—por ejemplo, jarras cerradas—explotarán y no deben calentarse en este horno microondas. Tal uso del horno microondas podría resultar en lesiones.
- No opere el horno microondas si no se encuentran colocados la plataforma giratoria y el apoyo.
- Evite calentar alimentos para bebés en jarras de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese de que todos los alimentos para niños se cocinen por completo. Agite los alimentos para distribuir el calor uniformemente. Cuando caliente la leche de fórmula o la leche materna sea cuidadoso para evitar que hierva. El recipiente puede sentirse más frío de lo que está la leche. Siempre pruebe la temperatura de la leche antes de alimentar al bebé.
- No hierva huevos en un horno microondas. La presión se acumulará dentro de huevo y causará que éste explote, resultando en posibles lesiones.
- Los alimentos con una “cáscara o piel” intacta como las papas, embutidos, tomates, manzanas, huevos, hígados de pollo y otras menudencias deben ser agujereados para permitir que el vapor escape durante la cocción.
- No descongele bebidas congeladas en botellas con un cuello estrecho (especialmente las bebidas carbonatadas). Aunque el recipiente esté abierto, puede acumularse la presión. Esto puede causar que el recipiente explote, resultando en posibles lesiones.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando abra cualquier recipiente con comida caliente, incluyendo las bolsas de palomitas de maíz, bolsas y cajas de cocción. Para prevenir posibles lesiones, dirija el vapor lejos de las manos y el rostro.
- Como con cualquier aparato, se necesita una supervisión cercana cuando sea utilizado por niños.

ARCO ELÉCTRICO

Si observa un arco eléctrico, presione el botón CLEAR/OFF y corrija el problema.

El arco eléctrico es el término de microondas para definir las chispas dentro del horno. El arco eléctrico es causado por:

- Metal o papel aluminio que está en contacto con el lado del horno.
- El papel aluminio no está amoldado a los alimentos (los bordes colocados hacia arriba actúan como antenas).
- Metal, como tirillas para torcer, alfileres para aves o platos con adornos dorados en el microondas.
- Se están utilizando toallas de papel reciclado en el horno microondas que contienen pequeñas piezas metálicas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

AGUA SOBRECALENTADA

El agua y otros líquidos que son sometidos a las microondas no siempre forman burbujas cuando alcanzan el punto de ebullición. Ciertamente pueden estar sobrecalentados y no mostrar ninguna burbuja.

Los líquidos sobrecalentados burbujearán fuera de la taza cuando ésta se mueva o cuando algo como una cuchara o una bolsa de té se coloquen en ella.

Para prevenir que esto suceda y cause lesiones, no caliente ningún líquido por más de 2 minutos por taza.

Después de calentar, permita que la taza permanezca en el horno microondas durante 30 segundos antes de moverla o colocar algo dentro de ella.

Ebullición espontánea

Bajo ciertas circunstancias especiales, los líquidos pueden comenzar a hervir durante o poco después de ser quitados del horno microondas.

Para prevenir quemaduras por las salpicaduras del líquido, antes de quitar el recipiente del horno recomendamos lo siguiente:

- Permita que el recipiente permanezca en el horno durante 30 a 40 segundos después que el horno se haya apagado.
- No permita la ebullición de líquidos en recipientes con un cuello estrecho como las botellas de gaseosas, botellas de vino y especialmente las tazas de café con cuello estrecho. Incluso si el recipiente está abierto, puede acumularse un exceso de vapor y causar que éste explote o se rebose.

▲ ADVERTENCIA

UTENSILIOS DE COCINA SEGUROS PARA MICROONDAS

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina utilizados en su horno de microondas sean adecuados para cocinar con microondas. Pueden utilizarse la mayoría de cacerolas de vidrio, platos para cocinar, tazones de medición, tazones para cremas, cerámica o vajilla de porcelana que no tenga adornos metálicos o esté barnizada con un lustre metálico. Algunos utensilios de cocina están etiquetados como "aptos para cocinar con microondas".

- Si no está seguro si un plato es seguro para cocinar con microondas, haga esta prueba: coloque en el horno el plato que está probando y un tazón de medición de vidrio llenado con una taza de agua; coloque el tazón de medición sobre o al lado del plato. Encienda el horno microondas durante 35 a 45 segundos en alto. Si el plato se calienta, no debe ser utilizado para cocinar con microondas.
- Si el plato permanece frío y sólo se calienta el agua en la taza, entonces el plato es seguro para cocinar con microondas.
- Si utiliza un termómetro para carne durante la cocción, asegúrese de que éste sea seguro para utilizarse en hornos microondas.
- No utilice productos de papel reciclado. Las toallas, servilletas y papel parafinado de papel reciclado pueden contener trozos metálicos que pueden causar un arco eléctrico o la ignición. Deben evitarse los productos de papel que contengan nailon o filamentos del nailon ya que también pueden encenderse.
- Algunas bandejas de poliestireno (como en las que se encuentra empacada la carne) tienen una cinta delgada de metal incrustada en la parte inferior. Cuando estas bandejas son calentadas, el metal puede quemar el piso del horno o encender una toalla de papel.
- No todas las envolturas plásticas son adecuadas para el uso en hornos microondas. Revise el paquete para obtener instrucciones de uso apropiado.
- Las toallas de papel, el papel parafinado y las envolturas plásticas pueden utilizarse para cubrir los platos con el fin de retener la humedad y prevenir las salpicaduras. Asegúrese de ventilar la envoltura plástica para que el vapor pueda escapar.
- La comida o los utensilios metálicos de cocina demasiado grandes no deben ser utilizados en un horno microondas. Podría presentarse un cortocircuito o incendio.
- Aunque los platos de papel pueden utilizarse para la cocción cronometrada y el descongelamiento, no los utilice para la cocción con Auto Sensor. Para recalentar, utilice platos o tazones seguros para cocinar con microondas. Cubra con una envoltura plástica.
- Los utensilios de cocina pueden calentarse debido a la transferencia de calor a partir de los alimentos calientes. Es posible que se necesiten agarraderas para manipular los utensilios de cocina.

**ADVERTENCIA**

UTENSILIOS DE COCINA SEGUROS PARA MICROONDAS (continúa)

- Las bolsas de cocción “hervibles” y las bolsas plásticas estrechamente cerradas deben ser cortadas, perforadas o ventiladas de acuerdo con las instrucciones del paquete. De no hacerlo, el plástico podría explotar durante o inmediatamente después de la cocción, resultando en posibles lesiones. También, los recipientes plásticos de almacenamiento deben estar por lo menos parcialmente destapados ya que forman un sello hermético. Cuando cocine con recipientes cerrados herméticamente con una envoltura plástica, remueva cuidadosamente la cubierta y dirija el vapor lejos de las manos y el rostro.
- Utilice el papel aluminio únicamente de acuerdo con las instrucciones en este manual. Los alimentos preparados en porciones listas para calentar y servir (TV Dinners) pueden cocinarse con microondas en bandejas de papel aluminio de una altura menor a 3/4”; remueva la cubierta superior de aluminio y vuelva a colocar la bandeja en la caja. Cuando utilice papel aluminio en el horno microondas, mantenga el papel aluminio a una distancia de al menos 1 pulgada de los lados del horno.
- Utensilios de cocina plásticos: los utensilios de cocina plásticos diseñados para la cocción con microondas son muy útiles, pero deben utilizarse cuidadosamente. Incluso el plástico seguro para microondas puede no ser tan tolerante a las condiciones de sobrecocción como lo son vidrio o los materiales cerámicos, y puede ablandarse o quemarse si es sometido a periodos cortos de sobrecocción. En exposiciones prolongadas a la sobrecocción, los alimentos y los utensilios de cocina pueden encenderse.

Siga las siguientes directrices:

- 1 Utilice sólo plásticos seguros para microondas y utilícelos en estricto cumplimiento con las recomendaciones del fabricante de los utensilios de cocina.
- 2 No caliente con microondas los recipientes vacíos.
- 3 No permita que los niños utilicen utensilios de cocina plásticos sin total supervisión.

AVISO: MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos se encuentran protegidos contra la interferencia de productos electrónicos, incluyendo microondas. Sin embargo, los pacientes que tengan marcapasos deberían consultar a sus médicos si tienen alguna duda.

TODOS LOS SIGUIENTES ASPECTOS SON NORMALES CON SU HORNO MICROONDAS

- Vapor escapando alrededor de la puerta.
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o de la carcasa externa.
- Puede presentarse una pérdida de intensidad de la luz del horno y un cambio en el sonido del soplador cuando se opera a niveles de corriente inferiores.
- El ventilador del microondas puede operar con ambos hornos apagados. Una vez se enfríe el control se apagará solo.
- Mientras esté utilizando su horno microondas es posible que note algo de interferencia en la TV o radio. Es similar a la interferencia causada por otros aparatos pequeños y no indica un problema con su horno.
- Un golpeteo amortiguado mientras está funcionando el horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Permanezca alejado del horno cuando abra la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que escapa puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga la ventilación del horno sin obstrucciones.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa. La grasa del horno se puede prender fuego.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación deseada mientras el horno se enfría. Si se debe retirar el estante mientras el horno está caliente, evite que el mango de la cacerola tome contacto con el elemento caliente del horno.
- Cuando utilice bolsas de cocción o asado en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Empuje el estante del horno hasta el tope al colocar o retirar comida del mismo. Esto evita que se produzcan quemaduras como consecuencia del contacto con superficies calientes de la puerta y paredes del horno.
- No deje artículos tales como papel, utensilios de cocina o comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en un horno se pueden prender fuego.
- No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio puede atrapar el calor o derretirse, lo cual puede dañar el producto y provocar riesgo de descarga eléctrica o un incendio.

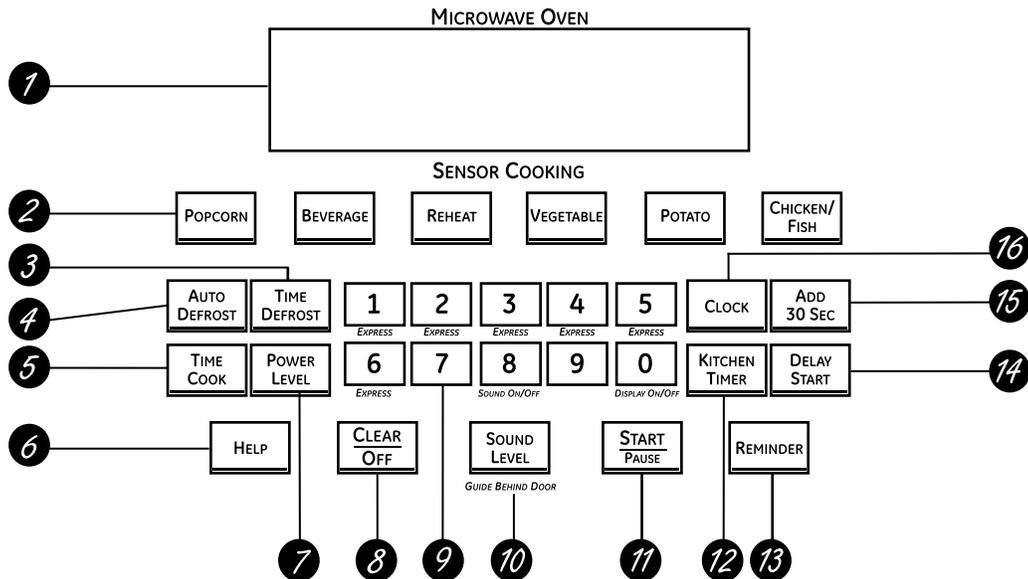
⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO (algunos modelos)

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

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

**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.



Características y configuraciones de control del horno microondas

- 1 Pantalla**
Muestra el tiempo durante las funciones de cocción, el nivel de potencia que está siendo utilizado, los códigos automáticos, los pesos de los alimentos para autodescongelamiento, el modo de cocción y las instrucciones.

NOTA: el tiempo en la pantalla del microondas se muestra en minutos y segundos (1:30 es un minuto, 30 segundos). En el horno inferior, el tiempo se muestra en horas y minutos (1:30 es una hora, 30 minutos).
- 2 Controles del sensor automático**
La fila superior de botones enumera artículos específicos que puede elegir para calentar o cocinar.

Popcorn (Palomitas de maíz)
Utilícelo para preparar las palomitas de maíz.

Beverage (Bebidas)
Utilícelo para calentar una taza de café u otras bebidas.

Reheat (Recalentar)
Utilícelo cuando los alimentos necesiten un calentamiento rápido.

Vegetable (Verduras)
Utilícelo cuando cocine verduras frescas, congeladas o enlatadas. Asegúrese de quitar todas las verduras de los recipientes herméticos y metálicos antes de colocarlas en el horno microondas.

Potato (Papas)
Utilícelo cuando cocine papas enteras.

Chicken/Fish (Pollo/Pescado)
Utilícelo cuando cocine presas de pollo o filetes de pescado.
- 3 Time Defrost (Tiempo de descongelamiento)**
Utilice **Time Defrost** para descongelar alimentos distintos a la carne roja, de ave y pescado.
- 4 Auto Defrost (Descongelamiento automático)**
Utilice **Auto Defrost** para descongelar carne roja, de ave y pescado.

Utilice **Time Defrost** para los demás alimentos.
- 5 Time Cook (Tiempo de cocción)**
Le permite utilizar el microondas hasta por 99 minutos y 99 segundos.
- 6 Help (Ayuda)**
El botón **Help** muestra información de las características y pautas útiles. Presione el botón Help, luego presione el botón de la característica.
- 7 Power Level (Nivel de potencia)**
Presiónelo para elegir el nivel de potencia que desea establecer. Observe la pantalla mientras presiona este botón para seleccionar el nivel de potencia que desea establecer. También verá un nivel de descongelamiento. Esta configuración le permitirá escoger su propio nivel de potencia de descongelamiento utilizando los botones numéricos.
- 8 Clear/Off (Borrar/Apagar)**
Presionar **Clear/Off** cancela todas las funciones de cocción del horno microondas. Esto no borra el Kitchen Timer (Temporizador de Cocina).

Uso de los controles del horno microondas.

Características y configuraciones de control del horno microondas (continúa)

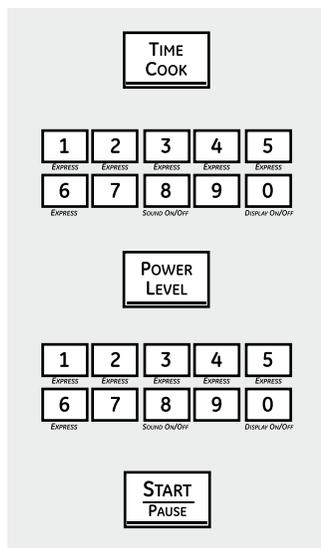
- 9 Botones numéricos**
Después de presionar un botón de función, presione los botones numéricos para establecer la cantidad exacta de tiempo que desea cocinar. Por ejemplo, si presiona los botones 1, 2 y 5, establece 1 minuto y 25 segundos.
- 10 Sound Level (Nivel de sonido)**
El nivel de sonido de la alerta sonora puede ser ajustado. Presione el botón Sound Level. Escoja 0 a 3 para mudo a fuerte.
- 11 Start/Pause (Inicio/Pausa)**
Después de efectuar todas las selecciones, presione esta almohadilla para encender el horno. Debe presionarse el botón Start/Pause para encender cualquier función.

Además de encender muchas funciones, el botón Start/Pause le permite detener la cocción sin abrir la puerta del horno microondas o borrar la pantalla.
- 12 Temporizador de cocina**
Presione para establecer el temporizador hasta 99 minutos y 99 segundos. Presione los botones numéricos para establecer el tiempo. Presione el botón Kitchen Timer nuevamente para iniciar. Presione el botón Kitchen Timer dos veces para borrar la pantalla.

No enciende la energía de microondas.
- 13 Reminder (Recordatorio)**
La característica Reminder puede ser utilizada como reloj despertador, y puede ser utilizada en cualquier momento, incluso cuando el horno esté funcionando. El recordatorio puede ser configurado hasta 24 horas después.
- 14 Inicio retardado**
Le permite configurar el horno microondas para que demore la cocción hasta por 24 horas.
- 15 Adicionar 30 segundos**
Cada vez que presione este botón, el tiempo establecido aumenta en 30 segundos.
- 16 Clock (Reloj)**
Presione este botón antes de configurar el reloj.

Cambio del nivel de potencia del microondas.

El nivel de potencia puede ingresarse o cambiarse inmediatamente después de ingresar el tiempo para Time Cook, Time Defrost o Express Cook. El nivel de potencia también puede cambiarse durante la cuenta regresiva del tiempo.



Para cambiar el nivel de potencia...

- 1 Presione el botón **Time Cook**.
- 2 Ingrese el tiempo de cocción.
- 3 Presione el botón **Power Level**.
- 4 Seleccione el nivel de potencia deseado 1 a 10.
- 5 Presione el botón **Start/Pause**.

Los distintos niveles de potencia añaden flexibilidad a la cocción con microondas. Los niveles de potencia en el horno microondas pueden compararse con las unidades de superficie sobre una cocina. Cada nivel de potencia le brinda a su horno microondas energía un cierto porcentaje del tiempo.

- **El nivel de potencia 7** es energía de microondas el 70% del tiempo.
- **El nivel de potencia 3** es energía el 30% del tiempo.
- La mayoría de la cocción se hará en **Alto (nivel de potencia 10)** lo que le da 100% de la potencia. El nivel de potencia 10 cocinará más rápido pero es posible que los alimentos necesiten un movimiento, rotación o giro más frecuente.

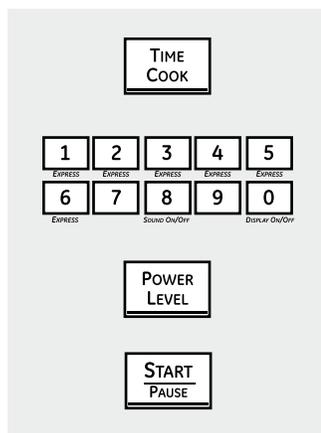
Una configuración más baja cocinará más uniformemente y se necesitará menos movimiento o rotación de los alimentos. Algunos alimentos pueden tener un mejor sabor, textura o apariencia si se utiliza una de las configuraciones inferiores. Utilice un nivel de potencia inferior cuando cocine alimentos que tengan tendencia a hervir, como las papas gratinadas.

Permita plazos de descanso (cuando los ciclos de energía de microondas se apaguen) para que los alimentos "balanceen" o transfieran el calor a su interior. Un ejemplo de esto se muestra con el nivel de **potencia 3**: el ciclo de descongelamiento. Si el ciclo de energía de microondas no se apaga, el exterior de los alimentos se cocinará antes de que el interior se descongele.

Aquí se presentan algunos ejemplos de los usos para los distintos niveles de potencia:

- **Alto 10:** pescado, tocino, verduras, hervir líquidos.
- **Medio a Alto 7:** cocción suave de carne roja y de ave; cacerolas para hornear y recalentar.
- **Medio 5:** cocción lenta y ablandamiento para estofados y cortes menos blandos de carne.
- **Bajo 2 ó 3:** descongelamiento; hervir a fuego lento; salsas delicadas.
- **Calentar 1:** mantener la comida caliente; ablandar la mantequilla.

Uso de las características cronometradas del microondas.



Time Cook I (Tiempo de cocción I)

Le permite utilizar el microondas hasta por 99 minutos y 99 segundos.

El nivel de potencia **10 (Alto)** se establece automáticamente, pero usted puede cambiarlo para más flexibilidad.

- 1 Presione el botón **Time Cook**.
- 2 Ingrese el tiempo de cocción. Por ejemplo, presione 1, 5, 0 y 0 para 15 minutos.
- 3 Cambie el nivel de potencia si no desea toda la potencia. (Presione el botón **Power Level**. Seleccione el nivel de potencia deseado 1 a 10).

- 4 Presione el botón Start/Pause.

Usted puede abrir la puerta durante Time Cook para revisar la comida. Cierre la puerta y presione el botón Start/Pause para continuar la cocción.

Time Cook II (Tiempo de cocción II)

Le permite cambiar los niveles de potencia automáticamente durante la cocción. Aquí se indica como hacerlo:

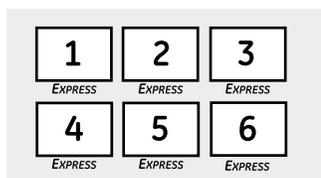
- 1 Presione el botón **Time Cook**.
- 2 Ingrese el tiempo de cocción.
- 3 Cambie el nivel de potencia si no desea toda la potencia. (Presione el botón **Power Level**. Seleccione el nivel de potencia deseado 1 a 10.)
- 4 Presione nuevamente el botón **Time Cook**.

- 5 Ingrese el segundo tiempo de cocción.

- 6 Cambie el nivel de potencia si no desea toda la potencia. (Presione el botón **Power Level**. Seleccione el nivel de potencia deseado 1 a 10).

- 7 Presione el botón **Start/Pause**.

Al final de Time Cook I, Time Cook II comienza la cuenta regresiva.



Express Cook (Cocción exprés)

Esta es una forma rápida de establecer el tiempo de cocción entre 1 y 6 minutos.

Presione uno de los botones **Express** (de 1 a 6) para 1 a 6 minutos de cocción a un **nivel de potencia 10**. Por ejemplo, presione el botón **2** para 2 minutos de tiempo de cocción.

El nivel de potencia puede cambiarse cuando el tiempo esté en cuenta regresiva. Presione el botón Power Level e ingrese 1 a 10.



Add 30 Seconds (añadir 30 segundos)

Usted puede utilizar esta característica de dos maneras:

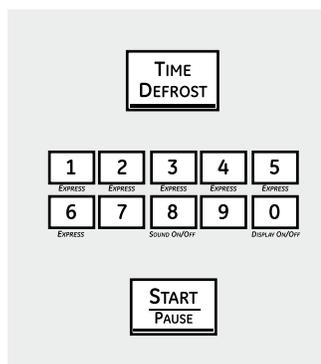
- Añadirá 30 segundos a la cuenta regresiva del tiempo cada vez que presione el botón.
- Puede utilizarse como una manera rápida de establecer 30 segundos de tiempo de cocción. No necesita presionar el botón **Start/Pause**; el horno se encenderá inmediatamente.

Guía de cocina para el tiempo de cocción. Utilice el nivel de potencia Alto (10) a menos que se indique lo contrario.

Verduras	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Arvejas (frescas, descascaradas) (congelada)	2 lb con la cáscara paquete de 10 oz	9 a 12 min 4 a 8 min	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 1/4 de taza de agua En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Brócoli (corte fresco) (tallos frescos) (congelado, picado) (tallos congelados)	1 racimo (1¼ a 1½ lb) 1 racimo (1¼ a 1½ lb) paquete de 10 oz paquete de 10 oz	7 a 10 min 9 a 13 min 5 a 8 min 5 a 8 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Calabazav (fresca, de verano y amarilla) (de invierno, bellota o marrón)	1 lb en rodajas 1 calabaza (aproximadamente 1 lb cada una)	4 a 7 min 7 a 11 min	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 de taza de agua Corte en mitades y quite las membranas fibrosas. En un recipiente de vidrio de 2 cuartos, coloque el corte de la calabaza hacia abajo. Voltee el corte hacia arriba después de 4 minutos.
Coliflor (florencia) (fresca, entera) (congelada)	1 cabeza mediana 1 cabeza mediana paquete de 10 oz	9 a 14 min 9 a 17 min 5½ a 8 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Espárragos (tallos frescos) (tallos congelados)	1 lb paquete de 10 oz	7 a 10 min Medio a Alto (7) 5 a 8 min	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto.
Espinacas (frescas) (congelada, picada y en hojas)	10 a 16 oz paquete de 10 oz	5 a 8 min 5 a 8 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque la espinaca lavada. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Frijoles (verdes frescos) (verdes congelados) (lima congelada)	1 lb corte en mitades paquete de 10 oz paquete de 10 oz	12 a 17 min 6 a 9 min 6 a 9 min	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 1/4 de taza de agua.
Maíz (grano congelado)	paquete de 10 oz	4 a 8 min	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Mazorca de maíz (fresca) (congelada)	1 a 3 espigas por espiga 1 espiga 2 a 3 espigas	3 a 5 min 5 a 7 min 2 a 4 min por espiga	Coloque el maíz en un recipiente de vidrio para hornear de 2 cuartos. Si el por espiga maíz está en la cascarilla, no utilice agua; si el maíz ha sido descascarillado, añada 1/4 de taza de agua. Reacomode después de la mitad del tiempo. Coloque en un plato de vidrio para hornear. Cubra con una envoltura plástica ventilada. Reacomode después de la mitad del tiempo.
Papas (frescas, blancas, en cubos) (frescas, enteras, dulces o blancas)	4 papas (6 a 8 oz cada una) 1 (6 a 8 oz.)	11 a 14 min 2 a 5 min	Pele y corte en cubos de 1 pulgada. Coloque en una cacerola de 2 cuartos con 1/2 taza de agua. Agite después de la mitad del tiempo. Perfore con un tenedor de cocina. Coloque en el horno, 1 pulgada aparte, en una disposición circular. Permita que repose 5 minutos.
Remolachas (frescas, enteras)	1 racimo	18 a 25 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
Repollo (fresco) taza de agua. (trozos grandes)	1 cabeza mediana (aproximadamente 2 lb)	8 a 11 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
Verduras mezcladas (congelada)	paquete de 10 oz	4 a 8 min	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Zanahorias (frescas, en rodajas) (congeladas)	1 lb paquete de 10 oz	6 a 9 min 5 a 8 min	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.

Uso de las características cronometradas del microondas.

Durante el descongelamiento puede escucharse un golpeteo amortiguado. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en Alto.



En la mitad del tiempo de descongelamiento seleccionado, el horno señala TURN. Entonces, voltee la comida y separe o reorganice los trozos para dar un descongelamiento más uniforme. Proteja las áreas calientes con pequeños trozos de papel aluminio.

Time Defrost (Tiempo de descongelamiento)

Le permite descongelar durante un periodo de tiempo seleccionado. Vea la Guía de descongelamiento para los tiempos sugeridos. (Auto Defrost explicado en la sección sobre el uso de las características automáticas del horno microondas).

- 1 Presione el botón **Time Defrost**.
- 2 Ingrese el tiempo de descongelamiento.
- 3 Presione el botón **Start/Pause**.
- 4 Voltee los alimentos cuando el horno dé la señal.
- 5 Presione el botón **Start/Pause**.

El nivel de potencia está establecido automáticamente en 3, pero puede cambiarse. Usted puede descongelar artículos pequeños rápidamente aumentando el nivel de potencia después de ingresar el tiempo. Nivel de potencia 7 acorta el tiempo total de descongelamiento en aproximadamente la mitad; nivel de potencia 10 acorta el tiempo total a aproximadamente 1/3. Sin embargo, los alimentos necesitarán una atención más frecuente que lo usual.

Consejos de descongelamiento

- Los alimentos congelados en papel o plástico pueden ser descongelados dentro del paquete. Los

paquetes cerrados deben ser cortados, perforados o ventilados DESPUÉS de que los alimentos hayan sido descongelados parcialmente. Los recipientes plásticos de almacenamiento deben estar parcialmente destapados.

- Las cenas congeladas preempacadas de tamaño familiar, pueden descongelarse y cocinarse en el microondas. Si la comida se encuentra en un recipiente de papel aluminio, transfírela a un plato seguro para microondas.
- Los alimentos que se echan a perder fácilmente no deben dejarse fuera por más de una hora después del descongelamiento. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas.
- Para un descongelamiento más uniforme de comidas grandes, como asados, utilice Auto Defrost. Antes de la cocción, asegúrese de que las carnes grandes estén completamente descongeladas.
- Cuando está descongelada, la comida debe estar fría pero blanda en todas las tareas. Si todavía está un poco congelada, regrésela un momento al horno microondas, o déjela reposar durante unos pocos minutos.

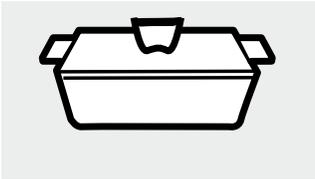
Guía para Descongelar

Comida	Tiempo	Comentarios
Panes, Tortas Pan, pancitos o panecillos (1 trozo) Pancitos dulces (aprox. 12 onzas)	1/2 min. 3 a 6 min	Reacomodar luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos Filetes, congelados (1 lb.) Mariscos, trozos pequeños (1 lb.)	9 a 12 min. 3 a 7 min.	Coloque en bloques en una cazuela. Dé vuelta y corte luego de la mitad del tiempo.
Fruta Bolsa plástica - 1 o 2 (paquete de 10 onzas)	3 a 7 min.	
Carne Tocino (1 lb.) Salchichas (1 lb.) Carne picada (1 lb.) Asada: bife, cordero, ternera, cerdo Bistec y chuletas	3 a 6 min. 3 a 6 min. 5 a 8 min. por lb. 11 a 16 min. por lb. 5 a 10 min. por lb.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje el mismo 5 minutos luego de descongelar el mismo. Coloque el paquete cerrado en el horno. Caliente en el horno microondas hasta que las salchichas se puedan separar. Deje durante 5 minutos, si es necesario, para que se descongelen completamente. Dé vuelta la carne luego de la primera mitad de tiempo. Use el nivel 1 de energía. Coloque la carne sin envolver en el plato de cocción. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se descongele completamente.
Ave Pollo, parrilla- freidora, corte (2 1/2 a 3 lbs.) Pollo, entero (2 1/2 a 3 lbs.) Gallina de Cornualles Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	15 a 22 min. 20 a 28 min. 9 a 16 min. por lb. 5 a 10 min. por lb.	Coloque el pollo envuelto en un plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos y coloque los mismos en un plato de cocción. Caliente con el microondas de 2 a 4 minutos más, si es necesario. Espere algunos minutos para que se descongele completamente. Coloque el pollo envuelto en un plato. Luego de la mitad del tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cubra las partes calientes con papel de aluminio. Para descongelar completamente, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos. Coloque la gallina sin envolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos. Coloque la pechuga hacia abajo y sin envolver en el plato del microondas. Luego de la primera mitad, dé vuelta hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad de tiempo. Deje entre 1 y 2 horas en el refrigerador para que se descongele completamente.

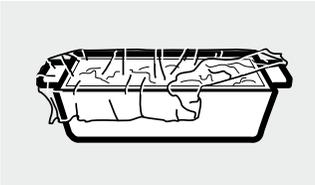
Uso de las características del sensor de cocción del horno microondas.

GEAppliances.com

La característica Sensor detecta el aumento de la humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocción a varios tipos y cantidades de alimentos.



Cubierto



Ventilado



Seque los platos de tal forma que no confundan al sensor.

Sensor de cocción

- Los recipientes y cubiertas apropiados son esenciales para el buen funcionamiento del sensor de cocción.
- Siempre utilice recipientes seguros para microondas y cúbralos con tapas o envolturas plásticas ventiladas. Nunca utilice recipientes plásticos de cierre hermético: estos recipientes pueden evitar que el vapor escape y causan que los alimentos se sobrecocinen.
- Antes de colocar los alimentos en el horno, asegúrese de que la parte externa de los recipientes de cocción y el interior del horno microondas estén secos. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden confundir al sensor.

Popcorn (Palomitas de maíz)

Para usar la característica Popcorn:

- 1 Siga las instrucciones del paquete, utilizando Time Cook si el paquete es menor de 1,75 onzas o mayor que 3,5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del microondas.
- 2 Presione el botón Popcorn. El horno arranca inmediatamente.

Si abre la puerta mientras está POPCORN en la pantalla, aparecerá ERROR. Cierre la puerta, presione el botón Clear/Off y comience de nuevo.

Cómo ajustar el programa Popcorn para proporcionar un tiempo de cocción más corto o más largo:

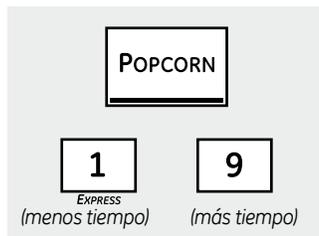
Si sucede que la marca de palomitas de maíz que utiliza no revienta completamente o se sobrecocina consistentemente, usted puede añadir o sustraer 20 a 30 segundos al tiempo de cocción automático.

Para añadir tiempo:

Después de presionar el botón Popcorn, presione el botón 9 inmediatamente después de que arranque el horno para un extra de 20 segundos. La pantalla mostrará ++. Presione el botón 9 nuevamente para añadir 10 segundos adicionales (total de 30 segundos de tiempo adicional).

Para disminuir tiempo:

Después de presionar el botón Popcorn, presione el botón 1 inmediatamente después de que arranque el horno para permitir 20 segundos menos de tiempo de cocción. La pantalla mostrará --. Presione el botón 1 nuevamente para restar otros 10 segundos al tiempo de cocción (total de 30 segundos menos de tiempo).



Utilice sólo con palomitas de maíz preempacadas para microondas que pesen entre 1,75 y 3,5 onzas.

Uso de las características del sensor de cocción del horno microondas.

BEVERAGE

Beverage (Bebidas)

Presione el botón Beverage para calentar una taza de café u otra bebida.

Las bebidas calentadas con la característica Bebidas pueden estar muy calientes. Retire el recipiente con cuidado.

REHEAT

1

EXPRESS

(menos tiempo)

9

(más tiempo)

Reheat (Recalentar)

La característica Reheat recalienta porciones individuales de alimentos previamente cocinados o un plato de sobrantes.

- 1 Coloque la comida cubierta en el horno. Presione el botón **Reheat**. El horno arranca inmediatamente.
- 2 El horno indica cuando se detecta vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo esté en cuenta regresiva. Si la puerta está abierta, ciérrela y presione inmediatamente el botón **Start/Pause**.

Después de quitar los alimentos del horno, agítelos, si es posible, para homogenizar la temperatura. Si la comida no está suficientemente caliente, utilice Time Cook para recalentar por más tiempo. Las comidas recalentadas pueden tener grandes variaciones de temperatura. Algunas áreas pueden estar sumamente calientes.

Algunos alimentos no son recomendados para utilizarse con Reheat; para estos alimentos es mejor utilizar Time Cook:

- Productos de pan.
- Alimentos que deben ser recalentados sin estar cubiertos.
- Alimentos que necesitan ser agitados o rotados.
- Alimentos que necesitan un aspecto seco o una superficie crujiente después del recalentamiento.

Cómo cambiar las configuraciones automáticas:

Para reducir el tiempo en 10%: presione el botón 1 después el botón de la característica.

Para añadir un 10% al tiempo de cocción: presione el botón 9 después el botón de la característica.

VEGETABLE

1

EXPRESS

(menos tiempo)

9

(más tiempo)

Verdura

Utilice la característica Vegetable para cocinar 4 a 16 onzas de verduras frescas, congeladas o enlatadas.

- 1 Para verduras frescas, añada 2 cucharadas de agua por porción. Para verduras congeladas, siga las instrucciones del paquete para añadir agua. Cubra con una tapa o con una envoltura plástica. Coloque las verduras en el horno.
- 2 Presione el botón **Vegetable** una vez para verduras frescas, dos veces para verduras congeladas o tres veces para verduras enlatadas. El horno arranca inmediatamente. El horno indica cuando se detecta vapor y el tiempo restante entra en cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo esté en cuenta regresiva. Si la puerta está abierta, ciérrela y presione el botón **Start/Pause** inmediatamente.

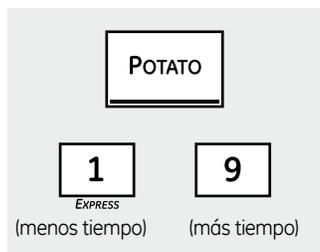
Si los alimentos no están listos todavía, utilice Time Cook para cocinar por más tiempo.

Cómo cambiar las configuraciones automáticas:

Para reducir el tiempo en 10%: presione el botón 1 después el botón de la característica.

Para añadir un 10% al tiempo de cocción: presione el botón 9 después el botón de la característica.

Para reducir el tiempo en 10%: presione el botón 1 después del botón de la característica. Para añadir un 10% al tiempo de cocción: presione el botón 9 después del botón de la característica.



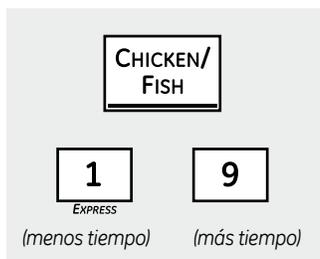
Potato (Papas)

La característica Potato cocina 1/2 a 2 lb de papas.

- 1 Perfore la cáscara con un tenedor y coloque las papas en la plataforma giratoria. Si está cocinando tres o más papas, acomódelas formando un patrón de estrella.
- 2 Presione el botón Potato. El horno arranca inmediatamente. El horno indica cuando se detecta vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo esté en cuenta regresiva. Si la puerta está abierta, ciérrela y presione el botón **Start/Pause** inmediatamente.

Si los alimentos no están listos todavía, utilice **Time Cook** para cocinar por más tiempo.



Chicken/Fish (Pollo/Pescado)

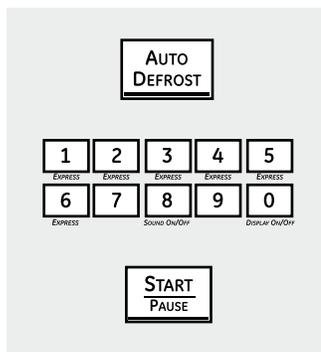
Utilice la característica **Chicken/Fish** para cocinar 1 a 8 presas de pollo o 4 a 16 onzas de pescado.

- 1 Coloque el pollo o el pescado cubierto en el horno. Presione el botón **Chicken/Fish** una vez para presas de pollo o dos veces para pescado. El horno arranca inmediatamente.
- 2 El horno indica cuando se detecta vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo esté en cuenta regresiva. Si la puerta está abierta, ciérrela y presione el botón **Start/Pause** inmediatamente.

Si los alimentos no están listos todavía, utilice **Time Cook** para cocinar por más tiempo.

Uso de las características automáticas del microondas.



Auto Defrost (Descongelamiento automático)

Utilice Auto Defrost para carne roja, aves y pescado hasta 6 libras. Utilice Time Defrost para los otros alimentos congelados.

Auto Defrost establece automáticamente los tiempos de descongelamiento y los niveles de potencia para obtener resultados de descongelamiento más uniformes para carnes rojas, aves y pescado.

- 1 Presione el botón **Auto Defrost**.
- 2 Utilizando la Guía de conversión a la derecha, ingrese el peso de la comida. Por ejemplo, presione los botones 1 y 2 para 1,2 libras (1 libra, 3 onzas).
- 3 Presione **Start/Pause (Inicio/Pausa)**.

Time Defrost está explicado en la sección del Uso de las características cronometradas del microondas.

- Remueva la carne del paquete y colóquela en un plato seguro para microondas.
- Dos veces durante el descongelamiento, el horno indica **TURN**. En cada señal **TURN**, voltee la comida. Remueva la carne descongelada o proteja las áreas calientes con pequeños trozos de papel aluminio.

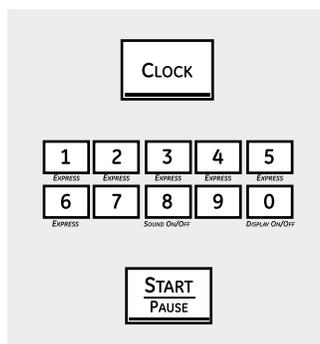
- Después de descongelarse, la mayoría de las carnes necesitan reposar 5 minutos para completar el descongelamiento. Las carnes asadas grandes deben reposar durante aproximadamente 30 minutos.

Guía de conversión

Si el peso de la comida está establecido en libras y onzas, las onzas deben convertirse a décimas (0,1) de una libra.

Peso de la comida en onzas	Ingrese el peso de la comida (décimas de una libra)
1 a 2	0,1
3	0,2
4 a 5	0,3
6 a 7	0,4
8	0,5
9 a 10	0,6
11	0,7
12 a 13	0,8
14 a 15	0,9

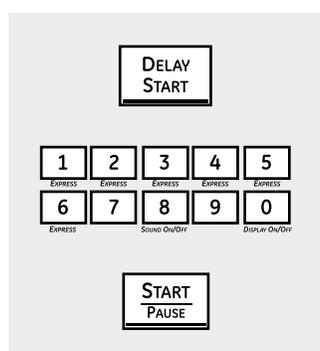
Recordador de cocción terminada: para recordarle que tiene comida en el horno, el horno mostrará FOOD IS READY y sonará una alarma una vez por minuto hasta que abra la puerta del horno o presione el botón Clear/Off.



Clock (Reloj)

Presione para ingresar la hora del día o revisar la hora del día mientras cocina con el horno microondas.

- 1 Presione el botón **Clock**.
- 2 Ingrese la hora del día.
- 3 Presione el botón **Start/Pause** o el botón **Clock**.



Inicio retardado

Delay Start le permite establecer que el horno microondas demore la cocción hasta por 24 horas.

- 1 Presione el botón **Delay Start**.
- 2 Ingrese la hora en la cual desea que el horno inicie. (Asegúrese de que el reloj del horno microondas muestre la hora correcta del día).
- 3 Seleccione cualquier combinación de Defrost Auto/Time y Time Cook.
- 4 Presione el botón **Start/Pause**.

El tiempo de Delay Start se mostrará en pantalla más DS. El horno arrancará automáticamente en la hora postergada.

La hora del día puede ser mostrada en pantalla presionando el botón Clock.



Start/Pause (Inicio/Pausa)

Además de encender muchas funciones, el botón Start/Pause le permite detener la cocción sin abrir la puerta del horno microondas o borrar la pantalla.



Help (Ayuda)

El botón Help muestra información de las características y pautas útiles. Presione el botón **Help**, luego presione el botón de la característica.

Uso de las otras características del microondas.



Child Lockout (Bloqueo de niños)

Usted puede bloquear el panel de control para evitar que el horno microondas sea iniciado accidentalmente o utilizado por niños.

Cuando el panel de control esté bloqueado, aparecerá una L en el extremo derecho de la pantalla.

Para bloquear o desbloquear los controles, presione y mantenga sostenido el botón **Clear/Off** durante aproximadamente 3 segundos.



Sound On/Off (sonido On/Off)

Para encender o apagar el sonido de la alerta sonora, presione y mantenga sostenido

el botón 8 durante aproximadamente 3 segundos.



Sound Level (Nivel de sonido)

El nivel de sonido de la alerta sonora puede ser ajustado. Presione el botón **Sound Level**. Escoja 0 a 3 de mudo a fuerte.



Kitchen Timer (Temporizador de cocina)

Kitchen Timer funciona como un temporizador de minutos y puede utilizarse en cualquier momento, incluso cuando el horno está funcionando.

Cuando se acabe el tiempo, el horno emitirá la señal. Para apagar la señal del temporizador, presione el botón **Kitchen Timer**.

Cómo utilizarlo como un temporizador de minutos:

- 1 Presione el botón **Kitchen Timer**.
- 2 Ingrese el tiempo que desea contar regresivamente.
- 3 Presione el botón **Kitchen Timer**.

NOTA: el indicador del temporizador estará encendido mientras esté funcionando el temporizador.

Para cancelar el temporizador durante la cuenta regresiva, presione el botón **Kitchen Timer**.



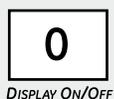
Reminder (Recordatorio)

La característica Reminder puede ser utilizada como reloj despertador, y puede ser utilizada en cualquier momento, incluso cuando el horno esté funcionando. El recordatorio puede ser configurado hasta 24 horas después.

- 3 Presione el botón **Reminder**. Cuando se presente la señal del **Reminder**, presione el botón **Reminder** para apagarla. La hora del **Reminder** puede observarse en la pantalla presionando el botón **Reminder**.

- 1 Presione el botón **Reminder**.
- 2 Ingrese la hora que usted desea que el horno le recuerde. (Asegúrese de que el reloj del horno microondas muestre la hora correcta del día).

NOTA: el indicador REM permanecerá encendido para mostrar que el **Reminder** está determinado. Para borrar el **Reminder** antes de que ocurra, presione el botón **Reminder**, luego 0. El indicador REM ya no estará encendido.



Display On/Off (Pantalla On/Off)

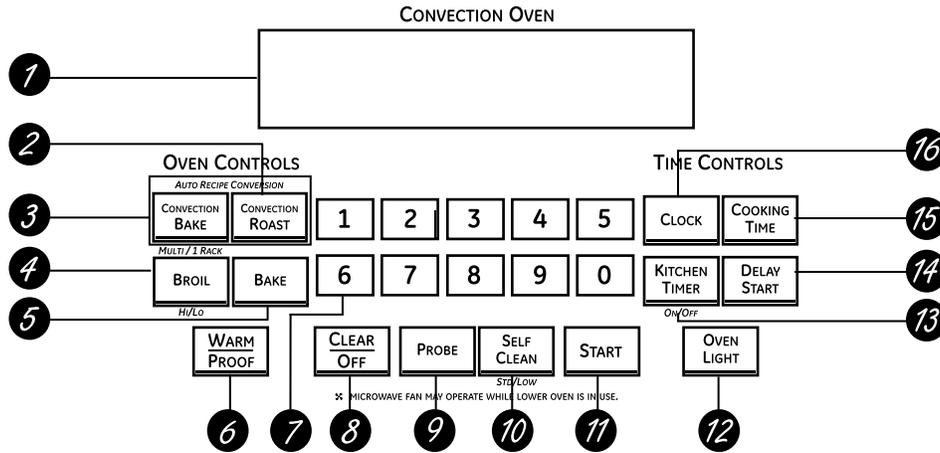
Para encender o apagar la pantalla del reloj, presione y mantenga sostenido el botón 0 durante aproximadamente 3 segundos. La característica Display On/Off

no puede utilizarse mientras esté en uso una característica de cocción.

Término	Definición
Arco eléctrico	<p>El arco eléctrico es el término de microondas para definir las chispas dentro del horno. El arco eléctrico es causado por:</p> <ul style="list-style-type: none">■ La sonda de temperatura está en el horno pero no está insertada en la comida.■ Metal o papel aluminio en contacto con el lado del horno.■ Papel aluminio no amoldado a la comida (los bordes hacia arriba actúan como antenas).■ Metal, como tirillas para torcer, alfileres para pollo o platos con adornos dorados.■ Las toallas de papel reciclado contienen pequeñas piezas metálicas.
Cubiertas	<p>Las cubiertas mantienen la humedad, permitiendo un calentamiento más uniforme y reducen el tiempo de cocción. Las envolturas de plástico con respiraderos o las cubiertas de papel parafinado permiten que el exceso de vapor escape.</p>
Resguardar	<p>En un horno regular, usted cubre las pechugas de pollo o los alimentos horneados para evitar que se doren demasiado. Cuando utiliza el horno microondas, utiliza pequeñas tiras de papel aluminio para cubrir partes delgadas, como las puntas de las alas y patas de las aves, las cuales se cocinarían antes de las partes más grandes.</p>
Tiempo de reposo	<p>Cuando cocina con hornos regulares, a los alimentos como la carne asada o los pasteles se les permite reposar para terminar la cocción o para que se endurezcan. El tiempo de reposo es especialmente importante en la cocción con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocinado con microondas no es colocado en una parrilla de enfriamiento.</p>
Ventilación	<p>Después de cubrir un plato con una envoltura plástica, usted ventila la envoltura plástica volteando una esquina de tal forma que el exceso de vapor pueda escapar.</p>

Uso de los controles del horno inferior.

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



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

1 Pantalla

Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de horneado, de asar a la parrilla o de autolimpieza y las horas establecidas para el temporizador o las operaciones automáticas del horno.

NOTA: La hora en la pantalla del horno inferior muestra horas y minutos (1:30 es una hora, 30 minutos). En el horno microondas, el tiempo se muestra en minutos y segundos (1:30 es un minuto, 30 segundos).

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.

2 Botón Convection Roast (asado por convección)

Presione para seleccionar asado con convección.

3 Botón Convection Bake (horneado por convección)

Presione una vez para seleccionar el horneado por convección con múltiples parrillas. Presione dos veces para seleccionar el horneado por convección con una parrilla.

4 Botón Broil Hi/Lo (Asar a la Parrilla Alto/Bajo)

Presione para seleccionar la función asar a la parrilla.

5 Botón Bake (Horneado)

Presione para seleccionar la función horneado.

6 Botón WARM/PROOF (CALENTAR/PRUEBA)

Presione para mantener calientes las comidas ya cocinadas o para levar los productos con levadura. Consulte la sección Uso de las funciones de calentar y probar.

7 Botones numéricos

Utilice para configurar cualquier función que necesite números como la hora del día en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la temperatura interna de la comida, la hora de inicio y la duración de la operación para el horneado cronometrado y la autolimpieza.

8 Botón Clear/Off

Presione para cancelar **TODAS** las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.

9 Botón Probe (Sonda)

Presione cuando utilice la sonda para cocinar alimentos a una temperatura interna deseada. (Para utilizarse únicamente en el horno inferior).

10 Botón Self Clean (autolimpieza)

Presione para seleccionar la función de autolimpieza. Consulte la sección Uso de la autolimpieza del horno inferior.

11 Botón Start (Inicio)

Debe presionarse para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.

12 Botón Oven Light (Luz del horno)

Presione para encender o apagar la luz del horno.

13 Botón Kitchen Timer On/Off (Temporizador de cocina encender/apagar)

Presione para seleccionar la característica del temporizador.

14 Botón Delay Start (Inicio postergado)

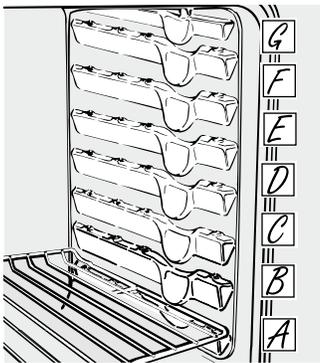
Utilice junto con los botones **Cooking Time** o **Self Clean** para configurar el horno para que inicie y se detenga automáticamente en el momento que usted programe.

15 Botón Cooking Time (Tiempo de cocción)

Presione y luego presione los botones numéricos para establecer la cantidad de tiempo que desea cocinar sus alimentos. El horno se apagará automáticamente cuando se haya agotado el tiempo de cocción.

16 Botón Clock (Reloj)

Presione antes de configurar el reloj.



El horno tiene 7 parrillas en posición.

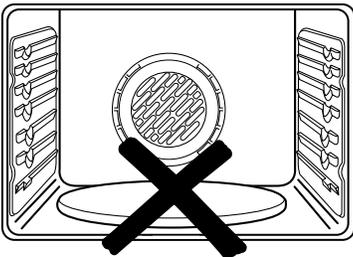
Antes de comenzar...

⚠ PRECAUCIÓN: A fin de evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno

Los estantes están diseñados de modo que al colocar los mismos de forma correcta en el horno sobre los soportes hagan tope antes de quedar completamente afuera, y sin que se produzca inclinación.

NOTA: El horno cuenta con 7 posiciones.

⚠ PRECAUCIÓN: Nunca coloque utensilios de cocina, piedras para pizza, ni otros artículos en el piso del horno. Debajo del piso del horno se encuentra un elemento de calefacción. Colocar artículos en el piso del horno puede hacer que el mismo se caliente en exceso, produciendo daños sobre éste y riesgos de daños o incendios en los gabinetes.



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

Pre calentamiento y ubicación de la cacerola

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

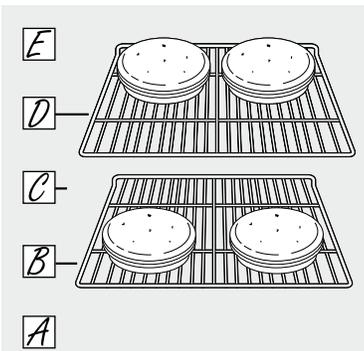
Para precalentar, configure el horno a la temperatura correcta. El control pitará cuando el horno esté precalentado y la pantalla mostrará su temperatura configurada. Esto puede tomar aproximadamente 10-15 minutos.

Los resultados al hornear y asar serán mejores si el estante es colocado de modo que la comida esté centrada en la cavidad del horno tanto como sea posible. El bizcochuelo es una excepción y se debe colocar en el estante inferior del horno (Estante A). Siga las instrucciones del paquete

al ubicar comidas previamente envasadas y congeladas en cacerolas.

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

Se debe observar que los estantes extensibles ubican la comida más arriba en el horno. Se debe colocar un estante extensible en una posición más abajo que un estante liso, de modo que la comida esté en la misma ubicación.



Cómo configurar el horno para hornear o asar

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

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.

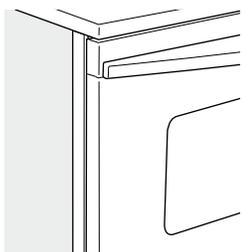
Si hornea cuatro capas de pastel al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla B y dos capas en la parrilla D. Ubique las cacerolas en la parrilla de tal forma que una no esté colocada directamente sobre la otra.

Uso del horno inferior.

Papel de Aluminio

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

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



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

NOTA: asar a la parrilla no funcionará si la sonda de temperatura está conectada.

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

Comida	Preparación	Tipo o Grosor	Ajuste para Asar	Posición del Estante	Comentarios
Bife	Vuelta y vuelta (60° C - 140° F)	Bistecs - 1" de grosor	Alto	4 (D) o 5 (E)	Es difícil cocinar vuelta y vuelta un bistec de un grosor de 2 ½ cent. (1 pulgada). Se cocina antes de dorarse.
	Término medio (160° F)	Bistecs - grosor de ¾" - 1"	Alto	4 (D) o 5 (E)	Para evitar que se enrosque, corte la grasa por intervalos de 2 ½ cent. (1 pulgada)
	Bien Cocido (71° C - 170° F)	Bistecs - grosor de ¾" - 1" Hamburguesas de carne picada (grosor de 1/2" a 3/4")	Alto	6 (F)	
Pollo		Pechuga, deshuesada	Bajo	4 (D) o 5 (E)	Ase con la piel hacia abajo primero.
		Pechuga, Con huesos	Bajo	4 (D) o 5 (E)	
Filetes de pescado		grosor de 1/2" a 1"	Alto	6 (F)	Sostenga y dé vuelta con mucho cuidado.
			Bajo	6 (F)	
Chuletas de cerdo	Bien cocido (71° C - 170° F)	grosor de ¾"	Alto	4 (D)	Para evitar que se enrosque, corte la grasa por intervalos de 2 ½ cent. (1 pulgada).

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia de cocción durante la preparación afectarán los tiempos de asado. Esta guía se basa en comidas a temperatura de refrigerador.

† El Departamento de Agricultura de EE.UU. (US Department of Agriculture) afirma que "es común comer el bife vuelta y vuelta, pero se debería saber que cocinar el mismo a sólo 60° C (140° F) significa que algunos organismos que envenenan la comida pueden sobrevivir". (Fuente: Libro para una Cocción Segura. Su Guía en la Cocina (Safe Food Book. Your Kitchen Guide). USDA Rev. Junio de 1985.)



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 o autolimpieza.

- 1 Presione el botón **Clock**.
- 2 Presione los botones numéricos.
- 3 Presione el botón **Start** hasta que en la pantalla aparezca la hora del día.



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 numéricos hasta que en la pantalla aparezca la cantidad de tiempo deseada. Por ejemplo, para establecer 2 horas y 45 minutos, presione **2**, **4** y **5** en dicho orden. El tiempo máximo que puede ingresarse en minutos es de 59. Los tiempos de cocción mayores a 59 minutos deben cambiarse a horas y minutos. Por ejemplo, ingrese 90 minutos como 1 hora y 30 minutos. Si comete un error, presione el botón **Kitchen Timer On/Off** y comience nuevamente.

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

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

Para reiniciar el temporizador

Si la pantalla todavía está mostrando el tiempo restante, puede cambiarla presionando el botón **Kitchen Timer On/Off**, luego presione los botones numéricos hasta que en la pantalla aparezca el tiempo que desea.

Si el tiempo restante no está en la pantalla

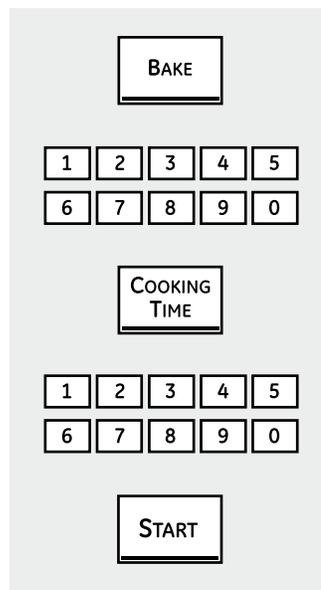
(en la pantalla está reloj, inicio postergado o tiempo de cocción) recuerde el tiempo restante presionando el botón **Kitchen Timer On/Off** y luego presionando los botones numéricos hasta ingresar el nuevo tiempo que desea.

Para cancelar el temporizador

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

Uso de las características cronometradas de horneado y asado del horno inferior.

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 numéricos, 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 de los números, ingrese el tiempo de horneado deseado. El tiempo máximo que puede ingresarse en minutos es de 59. Los tiempos de cocción mayores a 59 minutos deben cambiarse a horas y minutos. Por ejemplo, ingrese 90 minutos como 1 hora y 30 minutos. En pantalla se mostrará la

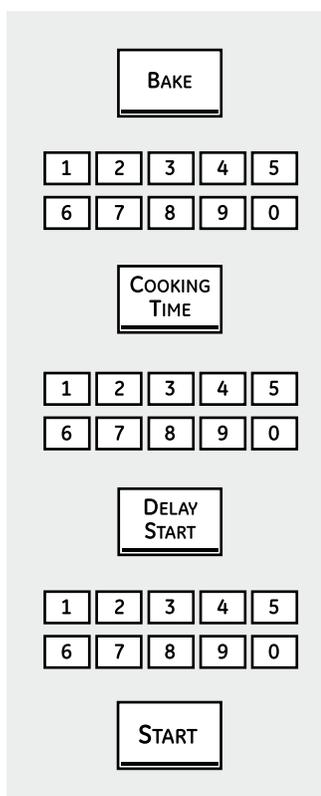
temperatura del horno y el tiempo de cocción que usted ingresó.

- 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 los 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 inferior.

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 numéricos, 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 de los números, ingrese el tiempo de horneado deseado. El tiempo máximo que puede ingresarse en minutos es de 59. Los tiempos de cocción mayores a 59 minutos deben cambiarse a horas y minutos. Por ejemplo, ingrese 90 minutos como 1 hora y 30 minutos. En pantalla se mostrará la temperatura del horno y el tiempo de cocción que usted ingresó.

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

- 6 Utilizando los botones numéricos, ingrese la hora del día en la cual desea que el horno se encienda e inicie la cocción.

- 7 Presione el botón **Start**.

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

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

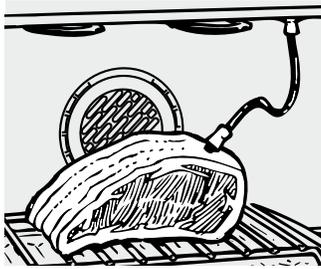
Cuando el horno se encienda a la hora del día que usted haya establecido, la pantalla mostrará el cambio de temperatura (comenzando a 100 °F) y la cuenta regresiva del tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza 100 °F.

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 inferior.

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

Uso de la sonda del horno inferior.

Para muchos alimentos, especialmente la carne asada y las aves, la temperatura interna del alimento es la mejor prueba para el punto de cocción. La sonda de temperatura elimina las conjeturas acerca de los asados al cocinar los alimentos en el punto de cocción exacto que usted desea.



La sonda de temperatura tiene un detector en forma de pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo; dicho enchufe va dentro del enchufe en el horno.

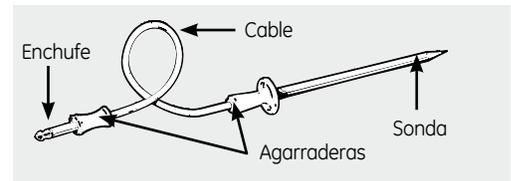
PRECAUCIÓN: Para prevenir posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del enchufe hasta que el horno se haya enfriado.

NOTA: la sonda es para ser utilizada únicamente en el horno inferior.

El uso de sondas distintas a la suministrada con este producto puede resultar en el daño a la sonda.

Utilice las agarraderas de la sonda y el enchufe cuando la inserte y la remueva de la carne y del enchufe.

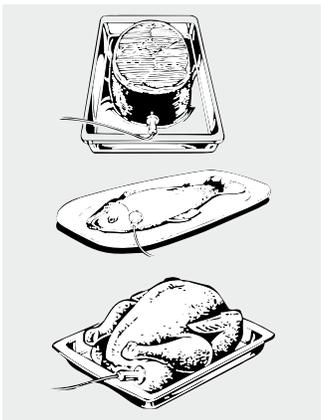
■ Para evitar daños a su sonda, no utilice tenazas para tirar del cable cuando la remueva.



■ Para evitar rupturas de la sonda, asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de insertarla.

■ Nunca deje su sonda dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.

■ No almacene la sonda en el centro de cocina.



Después de preparar la carne, colocarla sobre un posafuentes o sobre una parrilla para asados, siga estas instrucciones para la ubicación apropiada de la sonda.

1 Coloque la sonda fuera de la carne a lo largo de la parte superior o lateral y marque con su dedo la parte donde la carne se encuentra con la sonda. El punto debe caer en el centro de la parte carnosa más gruesa del bistec.

2 Inserte la sonda completamente dentro de la carne. La sonda no debe tocar el hueso, la grasa o el cartilago.

Para bistecs sin hueso, inserte la sonda dentro de la parte carnosa del bistec. Para jamón o cordero con hueso, inserte la sonda dentro del centro del músculo grande más interno o la articulación.

Inserte la sonda dentro del centro de platos como rollos de carne o cacerolas. Cuando cocine pescado, inserte la sonda justo por encima de la agalla en el área más carnosa, paralelo a la columna vertebral.

Inserte la sonda en la parte más carnosa de la parte interna del muslo desde abajo y en paralelo a la pierna de un pavo completo.

Cómo configurar el horno para asar cuando se utiliza la sonda

1 Inserte la sonda dentro de la carne.

2 Conecte la sonda en la toma dentro del horno. Asegúrese de que quede bien conectada en la toma. Cierre la puerta del horno.

3 Presione el botón **Probe**.

4 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura deseada para los alimentos o la carne. La temperatura interna máxima para los alimentos que puede establecer es 200 °F.

5 Presione el botón **Bake**.

6 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura deseada.

7 Presione el botón **Start**.

La pantalla parpadeará si la sonda está insertada dentro del enchufe y no ha configurado la temperatura de la sonda y presionó el botón **Start**. Cuando el horno comience a calentarse, en la pantalla aparecerá la palabra **LO**.

Después que la temperatura interna de la carne alcance 100 °F, en la pantalla se mostrarán los cambios de la temperatura interna.

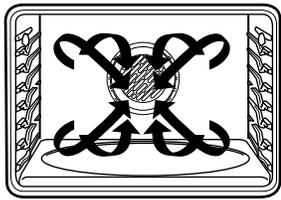
8 Cuando la temperatura interna de la carne alcance la temperatura que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno dará la señal. Para detener la señal, presione el botón **Clear/Off**. Utilice almohadillas con aislamiento térmico para quitar la sonda de la comida. No utilice tenazas para extraerla: las tenazas pueden dañarla.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de Asado, presione el botón **Bake** y luego los botones numéricos para establecer la nueva temperatura.

■ Si se quita la sonda de la comida antes de que se alcance la temperatura final, sonará un tono y la pantalla parpadeará hasta que la sonda sea removida del horno.

■ Usted puede utilizar el temporizador aunque no utilice las operaciones cronometradas del horno.

Uso del horno de convección inferior.



Ventilador de convección

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

Esta circulación de aire caliente es distribuida uniformemente a lo largo de la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos son cocinados y dorados uniformemente, a menudo en menos tiempo con calor de convección.

NOTA: el ventilador de convección se encenderá y apagará en el ciclo mientras cocina para distribuir mejor el aire caliente dentro del horno.

El ventilador del horno de convección se apaga cuando se abre la puerta del horno. **NO** deje la puerta abierta durante periodos prolongados mientras esté utilizando la cocción por convección o puede disminuir la vida útil del elemento de calentamiento de la convección.

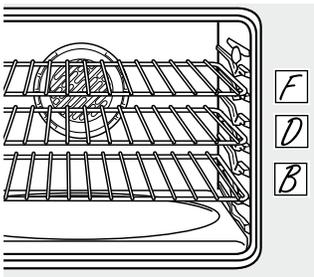
Horneado por convección en 1 parrilla

El ventilador de convección circula uniformemente el aire calentado sobre y alrededor de los alimentos utilizando los elementos de horneado y asado.

Cuando hornee por convección en una sola parrilla, utilice el Horneado por convección en 1 parrilla (**Convection Bake 1 Rack**); presione el botón dos veces; para mejores resultados,

coloque la parrilla en el soporte C o D en el centro del horno. Los tiempos de cocción pueden disminuir, así que los alimentos deben ser revisados más pronto de lo que indican las instrucciones del paquete para asegurar que no se sobrecocinan.

Ideal para cocinar grandes cacerolas y lasaña con buenos resultados.



Posición de múltiples parrillas.

Horneado por convección en múltiples parrillas

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

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

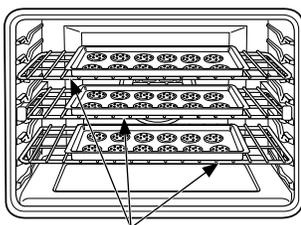
Para cocinar alimentos en más de una parrilla en horneado por convección utilice **Convection Bake Multi**; presione el botón una vez.

Cuando hornee en 3 parrillas, coloque una parrilla en la segunda posición (B), una en la cuarta posición (D) y una en la sexta posición (F).

Para el horneado de dos parrillas, coloque una parrilla en el soporte de la posición del tercer estante (C). Coloque el otra parrilla en el soporte de la Posición del quinto estante (E).

Se debe observar que los estantes extensibles ubican la comida más arriba en el horno. Se debe colocar un estante extensible en una posición más abajo que un estante liso, de modo que la comida esté en la misma ubicación.

Para obtener mejores resultados al asar múltiples estantes de galletas en el modo de Asado por Convección en Múltiples Estantes (Multi-Rack Convection Bake), alinee el frente de las planchas de galletas sobre el frente de los estantes.



Planchas de galletas alineadas en el frente de los estantes del horno

Cómo adaptar recetas...

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

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

■ Utilice los tamaños de cacerola recomendados.

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



Asado por convección

- Bueno para grandes cortes de carne tierna, destapada.

El ventilador de convección circula el aire calentado uniformemente sobre y alrededor de los alimentos. La carne roja y aves se doran por todos los lados como si fueran cocinados sobre un rotisserie. El aire calentado circulará sobre, debajo y alrededor de los alimentos que están siendo asados. El aire calentado atrapa

los jugos rápidamente para un producto más húmedo y tierno mientras, al mismo tiempo, crea un rico exterior dorado.

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

Utensilios de cocina para la cocción por convección

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

Papel y plástico

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

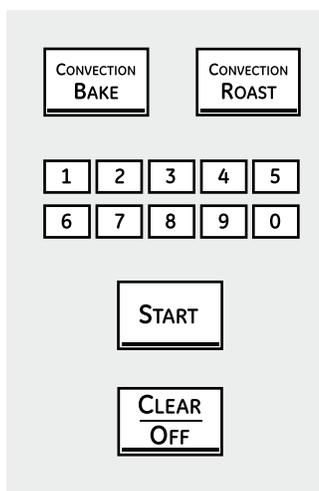
Metal y vidrio

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

- Las bandejas oscuras o con acabado mate hornearán más rápido que las bandejas brillantes.
- Las bandejas de vidrio o cerámica cocinarán más lentamente.

Cuando hornee galletas, obtendrá mejores resultados si utiliza una bandeja para hornear galletas en lugar de una bandeja con lados bajos.

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



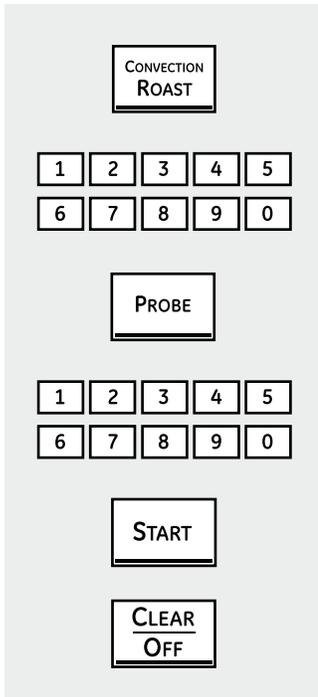
Cómo configurar el horno para hornear o asar

- 1 Presione una vez el botón **Convection Bake (Modo Convection Bake Multi)** para hornear por convección con múltiples parrillas. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en más de una parrilla (es decir, 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo en horneado por convección. Consulte la sección *Multi-Rack Baking* para obtener más información. Presione dos veces el botón **Convection Bake (Modo Convection Bake 1 Rack)** para informarse sobre el horneado por convección de una parrilla. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en sólo una parrilla en el horneado por convección. Presione el botón **Convection Roast** para asar por convección.
- 2 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.
- 3 Presione el botón **Start**. Cuando el horno comience a calentarse, aparecerán en la pantalla los cambios en la temperatura, comenzando en 100 °F. Cuando el horno alcance la temperatura que usted estableció, sonarán 3 pitidos.
- 4 Presione el botón **Clear/Off** cuando haya terminado.
 - Escuchará un ventilador mientras esté cocinando por convección. El ventilador se detendrá cuando la puerta se abra, pero el calor no se acabará.
 - Es posible que escuche algunos chasquidos dentro del horno durante el asado. Esto es normal.

Uso del horno de convección inferior.



Para mejores resultados cuando ase pavos o filetes grandes, recomendamos utilizar la sonda incluida en el horno por convección.



Cómo configurar el horno para asar por convección cuando se utiliza la sonda

⚠ PRECAUCIÓN: Para prevenir posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del enchufe del horno hasta que el horno se haya enfriado. No almacene la sonda en el centro de cocina.

La pantalla parpadeará mostrando **Probe** y el control del horno indicará si la sonda está insertada dentro del enchufe, y usted no ha establecido una temperatura de sonda y ha presionado el botón **Start**.

- 1 Coloque la parrilla en la posición que mejor centre la comida en el horno. Inserte la sonda dentro de la carne.
- 2 Conecte la sonda en la toma dentro del horno. Asegúrese de que esté bien conectada. Cierre la puerta del horno.
- 3 Presione el botón **Convection Roast**.
- 4 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.
- 5 Presione el botón **Probe**.
- 6 Presione los botones numéricos para configurar la temperatura interna de la carne que desea.
- 7 Presione el botón **Start**.

Cuando el horno comienza a calentarse, aparecerá en pantalla la palabra **LO**. Después que la temperatura interna de la carne alcanza 100 °F, se mostrará en la pantalla el cambio de la temperatura interna.

8 Cuando la temperatura interna de la carne alcance la temperatura que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno dará la señal. Para detener la señal, presione el botón **Clear/Off**. Utilice almohadillas con aislamiento térmico para quitar la sonda de la comida. No utilice tenazas para extraerla: las tenazas pueden dañarla.

NOTA:

- Si se quita la sonda de la comida antes de que se alcance la temperatura final, sonará un tono y la pantalla parpadeará hasta que la sonda sea removida del horno.
- Escuchará un ventilador mientras está cocinando con esta característica. El ventilador se detendrá cuando la puerta se abra, pero el calor permanecerá.
- Usted puede utilizar el temporizador pero no puede utilizar las operaciones cronometradas del horno.
- Podrá usar la sonda en el horno durante el funcionamiento del horno por tiempo. La sonda se usa para cocinar por temperatura y no por tiempo.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de asado por convección, presione el botón **Convection Roast** y luego presione los botones del número para configurar la nueva temperatura deseada.

*Al cocinar aves rellenas, generalmente se requiere entre 30 y 45 minutos más de tiempo de asado. Cubra las patas y la pechuga con papel de aluminio a fin de evitar que la piel se dore y se seque en exceso.

Guía para asar por convección

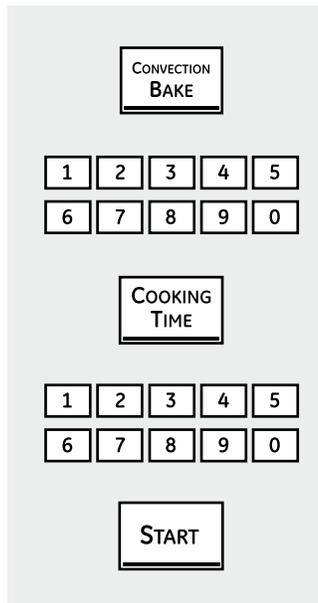
Carnes		Preparación	Temp. del Horno.	Temp. Interior
Bife	Asado de Costilla (4 a 8 lbs.), Con huesos o deshuesado	Término Medio Vuelta y Vuelta	162 °C (325 °F)	62° C (145°F)
		Término Medio	162° C (325° F)	71° C (160°F)
	Lomo Asado (2 a 6 lbs.)	Término Medio Vuelta y Vuelta	218° C (425°F)	62° C (145° F)
Cordero	Pata (4 a 9 lbs.) Con huesos o deshuesado	Término Medio	162° C (325° F)	71° C (160° F)
Cerdo	Lomo Asado (4 a 5 lbs.) Con huesos y deshuesado	Término Medio	162° C (325° F)	71° C (160° F)
Ave	Pollo entero (5-8 lbs.)		176° C (350°F)	76° C (170° F)
	Pavo, entero* Sin relleno (10 a 16 lbs.) Sin relleno (18 a 24 lbs.)		162° C (325° F)	76° C - 82° C (170° F - 180° F)
	Pechuga de pavo (4 a 8 lbs.)		162° C (325° F)	76° C (170° F)

Uso de las características cronometradas del horno inferior para cocinar por convección.

GEAppliances.com

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

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



Cómo configurar un Inicio inmediato y una Parada automática

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

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

1 Presione una vez el botón **Convection Bake** para el horneado por convección con múltiples parrillas. Este modo es utilizado para cocinar alimentos en más de una parrilla (es decir, 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo en horneado por convección. Consulte la sección *Horneado en múltiples parrillas para más información*.

Presione dos veces el botón **Convection Bake** para el horneado por convección de una parrilla. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en sólo una parrilla en el horneado por convección.

Presione el botón **Convection Bake** para asar por convección.

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

3 Presione el botón **Cooking Time**.

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

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

5 Presione el botón **Start**.

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

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente.

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

Cómo configurar un Inicio postergado y una Parada automática

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

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

1 Presione una vez el botón **Convection Bake** para el horneado por convección con múltiples parrillas. Este modo es utilizado para cocinar alimentos en más de una parrilla (es decir, 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo en horneado por convección. Consulte la sección *Horneado en múltiples parrillas para más información*.

Presione dos veces el botón **Convection Bake** para el horneado por convección con una parrilla. Este modo es utilizado para cocinar alimentos solo con una parrilla en el horneado por convección.

Presione el botón **Convection Bake** para asar por convección.

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

3 Presione el botón **Cooking Time**.

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

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

5 Presione el botón **Delay Start**.

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

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

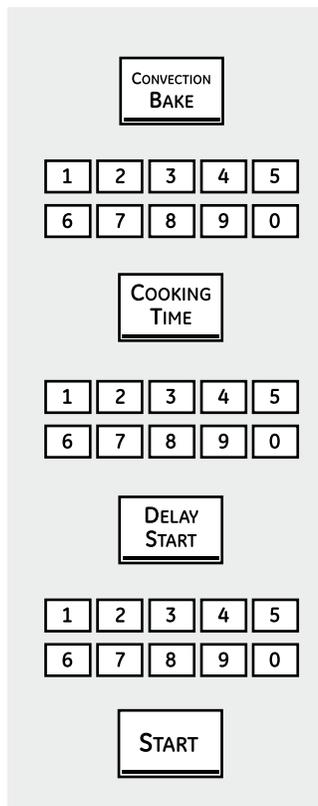
7 Presione el botón **Start**.

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

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

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente.

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



Uso de las funciones de calentar y probar.

WARM
PROOF

START

Cómo configurar los hornos inferior y superior para calentar

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

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

Para usar la función **Warm** (Calentar), presione el botón **Warm/Proof** una vez y luego el botón **Start**.

Para usar la función **Warm** (Calentar) luego del Tiempo de Horneado o Dorado, siga los siguientes pasos:

- 1 Presione el modo de cocción que desee usar (**Bake, Convection Bake Multi, Convection Bake 1 Rack** o **Convection Roast**).
- 2 Presione los botones numéricos para programar la temperatura del horno.
- 3 Presione el botón **Cooking Time**.
- 4 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado.
- 5 Presione el botón **Warm/Proof** una vez.
- 6 Presione el botón **Start**.

Para cocinar elementos que no son frescos hasta que estén crocantes

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

NOTAS IMPORTANTES:

- Los alimentos deben mantenerse calientes en su recipiente de cocción o deben transferirse a una fuente resistente al calor.

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

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

Comida	Ajuste de Control	Selector de Humedad (Húmedo/Crocante)
Cazuela	Medio o 2	Húmedo
Chile	Alto o 3	Húmedo
Pizza	Medio o 2	Crocante
Papas, horneadas	Alto o 3	Crocante
Waffles	Bajo o 1	Húmedo

WARM
PROOF

KITCHEN
TIMER

START

CLEAR
OFF

Cómo configurar el leudado en el horno inferior

La función de leudado mantiene un ambiente tibio útil para levar los productos con levadura.

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

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

- 2 Presione el botón **Warm/Proof** dos veces. En la pantalla aparecerá **Brd** (pan).
- 3 Configure el Temporizador de cocina en el tiempo de leudado.
- 4 Presione el botón **Start**.

La luz del interior del horno y el ventilador de convección se encenderán.

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

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

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

NOTA:

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

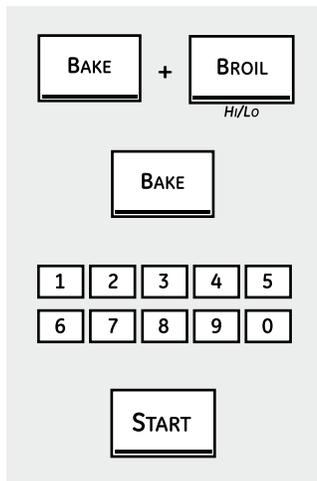
Ajuste del termostato del horno inferior: ¡Hágalo usted mismo!

GEAppliances.com

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

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

NOTA: este ajuste sólo afectará la temperatura de horneado y asado; no afecta las temperaturas de asado a la parrilla o autolimpieza. 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.
Presione una vez **Bake** para disminuir (-) la temperatura del horno, o dos veces para aumentarla (+).
- 3 La temperatura del horno pueda ajustarse hasta (+) 35 °F más caliente o (-) 35 °F más fría. Presione los botones numéricos en el mismo sentido que aparecen. Por ejemplo, para cambiar la temperatura del horno a 15 °F, presione 1 y 5.
- 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.

NOTA: el ajuste del termostato para horneado también afectará el horneado por convección y el asado por convección.

¡El tipo de margarina afectará el desempeño del horneado!

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

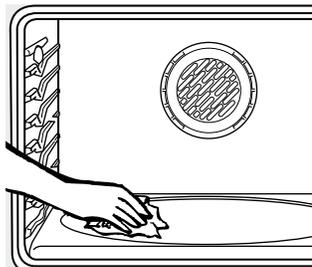
Las recetas pueden fallar si las tortas, pasteles, galletas o dulces se preparan con productos bajos en grasa. Mientras menos sea el contenido de grasa de un producto tipo mantequilla, más se notarán estas diferencias.

Los estándares federales exigen que los productos marcados como margarinas, contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos tipo mantequilla bajos en grasa contienen menos grasa y más agua.

El alto contenido de humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para mejores resultados con sus viejas recetas favoritas, use margarina, mantequilla u otros productos que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

Uso de la autolimpieza del horno inferior.

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



Limpe el suelo pesado sobre la parte inferior del horno.

Antes de un ciclo de limpieza

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

⚠️ ADVERTENCIA RIESGO DE INCENDIO: Retire la grasa y acumulaciones importantes de suciedad de la parte inferior del horno antes de realizar la limpieza automática. Si esto no se realiza, se podrá incendiar el horno.

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

NOTA: Los estantes recubiertos de porcelana podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática sin que sufran daños. Los estantes de color plateado brillante se podrán limpiar durante el ciclo de limpieza automática del horno. Sin embargo, su color se oscurecerá, perderán brillo y será más difícil deslizarlos.

La suciedad en la estructura frontal dentro y fuera del límite de la junta de la puerta se deberá limpiar en forma manual. Limpie estas áreas con agua caliente, estropajos con jabón, o limpiadores tales como Soft Scrub (R). Limpie bien con agua limpia y seque.

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

No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es esencial que la junta permanezca intacta. Si observa que está gastada o raída, reemplace la misma.

Asegúrese de que esté puesta la cubierta de la bombilla eléctrica y que la luz esté apagada.

Limpie derrames de azúcar y ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate, o salsas a base de leche. El esmalte de porcelana es resistente al ácido, y no a prueba de ácido. El acabado de porcelana se podrá descolorar si los derrames de ácido o azúcar no se limpian antes del ciclo de limpieza automática.

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

⚠️ 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 ajustar el horno para limpieza

- 1 Presione el botón **Self Clean** para un tiempo de limpieza de 5 horas.
- 2 Si se necesita un tiempo distinto a las 5 horas, utilice los botones numéricos e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

Usted puede cambiar el tiempo de limpieza en cualquier momento entre 3 y 5 horas, dependiendo de qué tan sucio esté su horno. Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 3 horas para limpiar pequeños derrames contenidos. Para un horno sucio se recomienda un tiempo de autolimpieza de 4 horas o más.

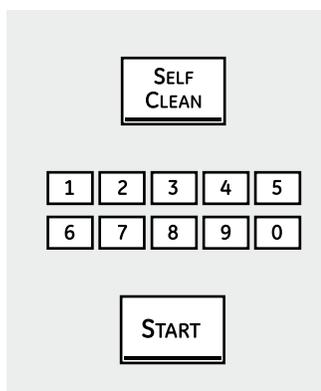
- 3 Presione el botón **Start**.

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante de

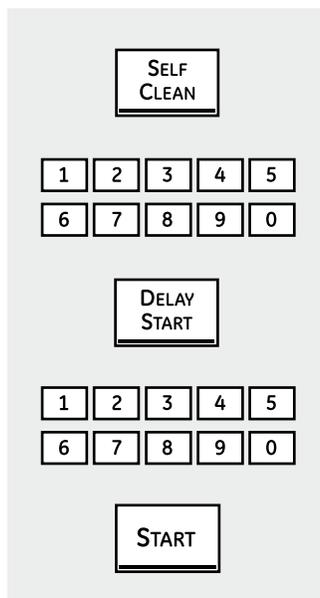
limpieza. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y se apague la luz **LOCKED**.

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

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



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



Cómo posponer el inicio de la limpieza

- 1 Presione el botón **Self Clean** para un tiempo de limpieza de 5 horas.
- 2 Si se necesita un tiempo distinto a las 5 horas, utilice los botones numéricos e ingrese el tiempo de limpieza deseado. Usted puede cambiar el tiempo de limpieza en cualquier momento entre 3 y 5 horas, dependiendo de cuán sucio esté su horno. Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 3 horas para limpiar pequeños derrames contenidos. Para un horno sucio se recomienda un tiempo de autolimpieza de 4 horas o más.
- 3 Presione el botón **Delay Start**.
- 4 Utilizando los botones numéricos, ingrese la hora del día a la cual desea que comience el ciclo de limpieza.
- 5 Presione el botón **Start**.

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

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

Después de un ciclo de limpieza

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

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

Se podrá producir una descoloración blanca luego de la limpieza si las manchas de ácidos o azúcares de comidas no se limpiaron antes del ciclo de limpieza. Esto es normal y NO afectará el funcionamiento.

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

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

- Usted no puede configurar el horno para cocción hasta que el horno esté lo suficientemente frío como para que la puerta se desbloquee.
- Mientras el horno esté en autolimpieza, usted puede presionar el botón **Clock** para mostrar en pantalla la hora del día. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza, presione el botón **Self Clean**.

Estantes Comunes

Si resulta difícil deslizarlos, limpie los costados y los soportes de los estantes del horno con aceite de cocina.

Estantes Extensibles

Si resulta difícil deslizarlos o si resulta difícil usar las palancas para soltar, lea *Estante Extensible* en la sección de *Cuidado y Limpieza*. No aplique espráis para cocción y otros lubricantes en el estante extensible.

Si resulta difícil retirar o reemplazar, limpie los soportes del estante con aceite para cocción.

No aplique aceite para cocción sobre los costados.

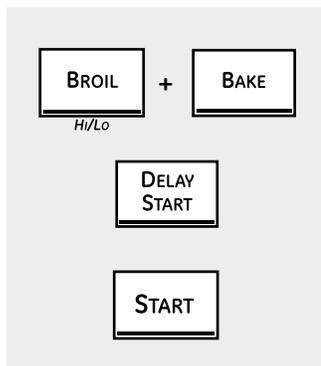
NOTA: *Luego del primer ciclo de limpieza automática, las superficies de acero inoxidable gris cambiarán de color en los estantes extensibles esmaltados. Esto es normal. No se recomienda la limpieza automática de estantes extensibles de níquel, ya que todo el estante perderá color debido a las temperaturas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

Características especiales de control de su horno inferior.

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.



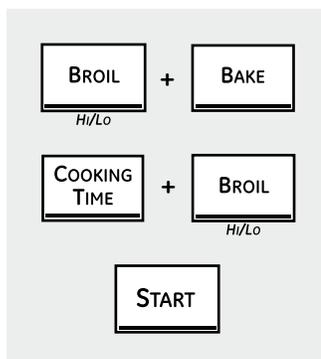
Apagado después de 12 horas

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 .

- 2 Presione el botón **Delay Start** hasta que no apagado (**no shdn**) aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **Start** para activar "no apagado" y dejar la configuración del control en este modo de característica especial.

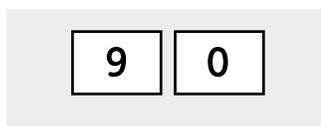


Selección de temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados

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

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



Bloqueo del control (en los modelos que estén equipados)

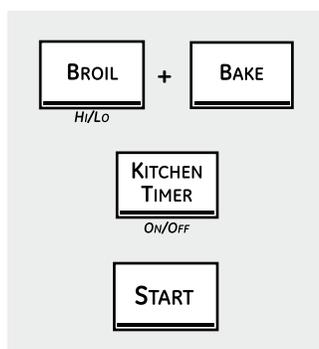
Su control le permitirá bloquear los botones sensibles de tal forma que no puedan ser activados cuando sean presionados.

Para bloquear/desbloquear los controles:

- 1 Presione los botones **9** y **0** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre **LOC ON**.
- 2 Para desbloquear el control, presione de los botones **9** y **0** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre **LOC OFF**.

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

- El modo de bloqueo del control afecta todos los botones sensibles. Ningún botón sensible funcionará cuando esta característica esté activada.
- El ajuste quedará en la memoria después de una falla en el suministro de electricidad.

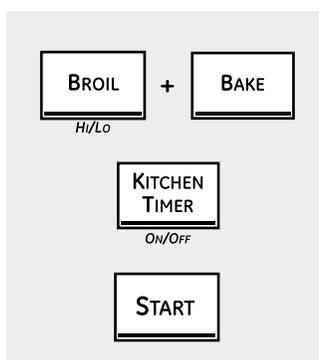


Tonos al final de un ciclo cronometrado

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**.



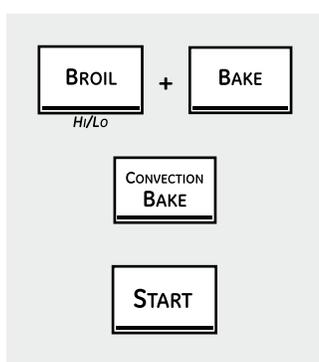
Reloj de 12 horas, 24 horas o supresión del reloj

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**.



Conversión Auto Recipe™ (Conversión automática de la recetas)

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

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

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

Para activar la característica:

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione el botón **Convection Bake**. La pantalla mostrará **CON OFF**. Presione nuevamente el botón **Convection Bake**. La pantalla mostrará **CON ON**.
- 3 Presione el botón **Start**.

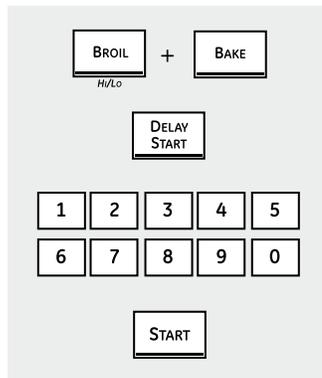
Para desactivar la característica, repita los pasos 1 al 3 anteriores pero presione el botón **Start** cuando **CON OFF** esté en la pantalla.

Uso de la característica Sabbath.

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

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

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



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

Cómo configurar el horneado/asado regular

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.

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

- 2 Presione el botón **Delay Start** hasta que **SAb bAtH** aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **Start** y \supset aparecerá la pantalla.
- 4 Presione el botón **Bake**. No se dará ninguna señal.

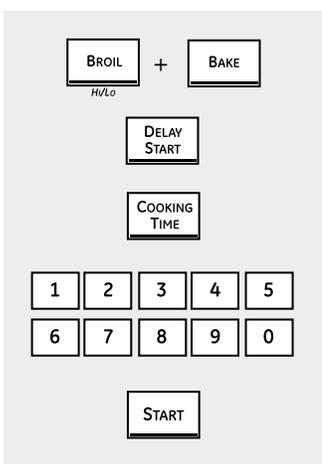
- 5 Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada entre 170 °F y 550 °F. No se dará ninguna señal o temperatura.

- 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**, ingrese la nueva temperatura utilizando los botones numéricos, y 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

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.

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

- 2 Presione el botón **Delay Start** hasta que **SAb bAtH** aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **Start** y \supset aparecerá la pantalla.
- 4 Presione el botón **Cooking Time**.

- 5 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 99 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.

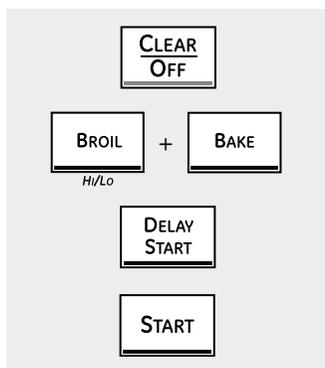
- 8 Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada. No se dará ninguna señal o temperatura.

- 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, presione el botón **Bake**, ingrese la nueva temperatura utilizando los botones numéricos, y presione el botón **Start**.

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



Cómo salir de la característica Sabbath

- 1 Presione el botón **Clear/Off**.
- 2 Si el horno está cocinando, espere durante un periodo aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que solo \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 permanecerá apagado aunque el suministro eléctrico regrese. El control del horno debe ser reiniciado.

Cuidado y limpieza del centro de cocina.

⚠️ ADVERTENCIA: Antes de limpiar cualquier parte del centro de cocina asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y todas las superficies estén frías.

Cómo quitar la cinta de embalaje

Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la manera más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje sobre aparatos nuevos es la aplicación de un detergente doméstico líquido para lavar platos, aceite mineral o aceite de cocina.

Aplique con un paño suave y deje empapar. Seque con un paño y luego aplique un lustrador para electrodomésticos para limpiar y proteger completamente la superficie.

NOTA: se debe quitar cinta plástica (en algunos modelos) de todos los adornos cromados. No puede retirarse si se quema.

Horno microondas

No utilice un limpiador de hornos comercial sobre ninguna parte de su horno microondas.

Plataforma giratoria removible y apoyo de la plataforma giratoria

Para evitar rupturas, no coloque la plataforma giratoria en el agua justo después de cocinar. Lávela cuidadosamente en agua caliente y espumosa o en el lavaplatos.

La plataforma giratoria y el apoyo puede romperse si se dejan caer. No opere el horno microondas sin que estén colocados la plataforma giratoria y el apoyo.

Para reemplazar el apoyo, coloque su poste central en el hoyo. Gire el apoyo sobre su centro hasta que se ubique en su lugar.

Interior

Mantenga el horno microondas limpio y con buen olor. Abrir la puerta del horno unos pocos minutos después de cocinar ayuda a que el aire circule. Una limpieza minuciosa ocasional con una solución de bicarbonato de sodio y agua ayuda a mantener el interior fresco.

Los derrames y salpicaduras son fáciles de quitar de las paredes y el piso si se limpian poco después de remover los alimentos. Algunas salpicaduras se pueden limpiar con una toalla de papel, algunas pueden necesitar un paño húmedo. Remueva las salpicaduras de grasa con un paño jabonoso, luego enjuague y seque.

No limpie con almohadillas metálicas erosivas. Las piezas pueden despedazar la almohadilla, causando cortocircuitos.

Limpie diariamente las salpicaduras en la

ventana de la parte interna de la puerta. Cuando la ventana esté sucia, lávela con un paño húmedo. Enjuague completamente y seque.

Limpie frecuentemente las partes metálicas y plásticas de la parte interna de la puerta. Utilice un paño húmedo para eliminar todas las manchas.

No utilice abrasivos, como polvos de limpieza o almohadillas metálicas y plásticas. Estos pueden dañar la superficie.

Exterior

Limpie el exterior del horno microondas con jabón y un paño húmedo, luego enjuague con un paño húmedo y seque. Limpie la ventana con un paño húmedo. Se limpia mejor el cromo con un paño húmedo y luego con una toalla seca.

Superficie de la puerta

Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que entran en contacto al cerrar la puerta, utilice únicamente jabones suaves y no abrasivos o detergentes, aplicándolos con una esponja o un paño suave.

Despegue de la puerta del horno

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

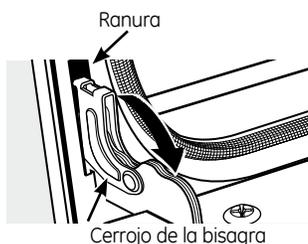
No levante la puerta por la agarradera.

Para quitar la puerta:

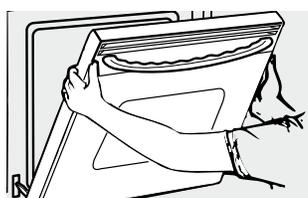
- 1 Abra completamente la puerta.
- 2 Jale los cerrojos de la bisagra hacia abajo del marco de la puerta, a la posición desbloqueada. Es posible que se necesite una herramienta como un destornillador de pala.
- 3 Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.
- 4 Cierre la puerta en la posición para quitar de la puerta (vea la ilustración).
- 5 Levante la puerta y sáquela hasta que el brazo de la bisagra esté fuera de la ranura.

Para reemplazar la puerta:

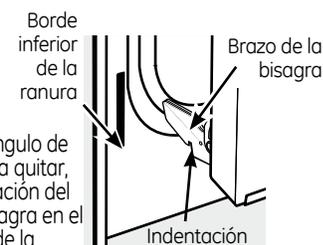
- 1 Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.



Jale hacia abajo los cerrojos de la bisagra para desbloquear



Posición de remoción

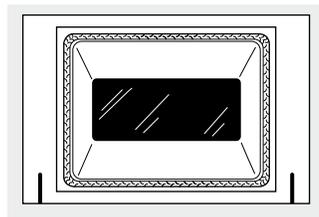


- 2 Con la puerta en el mismo ángulo de la posición para quitar, sitúe la indentación del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar completamente asentada dentro de la parte inferior de la ranura.
- 3 Abra completamente la puerta. Si la puerta no estuviere totalmente abierta, la indentación no se asentaría correctamente en el borde inferior de la ranura.
- 4 Empuje los cerrojos de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, a la posición bloqueada.



Jale hacia arriba los cerrojos de la bisagra para bloquear

- 5 Cierre la puerta del horno.



No frote ni limpie el empaque de la puerta: el empaque tiene una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si se percata que el empaque se está desgastando, está deshilachado o dañado de alguna forma y se ha desplazado sobre la puerta, debe hacer que sea reemplazado.

Para limpiar el interior del horno:

- Ya que el área dentro del empaque se limpia durante el ciclo de autolimpieza, no necesita limpiarla a mano.
- El área fuera del empaque y el recubrimiento de la puerta pueden limpiarse con una almohadilla para refregar plástica o embebida de jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.

Para limpiar la parte externa de la puerta:

- Utilice jabón y agua para limpiar minuciosamente la parte superior, lados y frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede utilizar un limpiador de vidrios para limpiar el vidrio en la parte externa de la puerta. No permita que el agua gotee dentro de las ranuras de ventilación.

- Si se encuentra alguna mancha persistente sobre el adorno del respiradero de la puerta, utilice un limpiador abrasivo suave y una esponja-fregadora para obtener mejores resultados.
- Los derrames de condimentos, jugos de frutas, salsa de tomate y materiales de los rellenos de tocino contienen ácidos que pueden causar decoloración, por lo tanto deben limpiarse inmediatamente. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.
- No utilice limpiadores para horno, polvos de limpieza o abrasivos fuertes sobre la parte externa de la puerta.

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.



Sonda (horno inferior)

La sonda de temperatura puede limpiarse con agua y jabón o con una almohadilla para restregar rellena de jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de limpiarla. Restriegue las manchas difíciles de eliminar, con una almohadilla para restregar rellena de jabón, enjuague y seque.

- No sumerja la sonda de temperatura en agua.
- No almacene la sonda de temperatura en el centro de cocina.

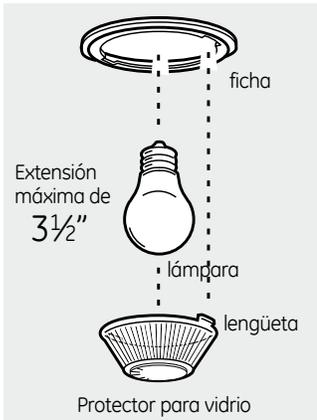
Cuidado y limpieza del centro de cocina.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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



Lámpara para Horno

NOTA: El protector del vidrio sólo se debería retirar una vez frío. El uso de guantes de látex ofrece un mejor agarre.

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte la corriente del horno del panel del disyuntor o fusible principal. Espere a que la lámpara se enfríe completamente antes de retirar la misma. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con una tela húmeda. Si hace esto, la lámpara se romperá.

Para retirar:

Gire la tapa de vidrio $\frac{1}{4}$ en dirección contraria a las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio despejen las ranuras de la ficha. Retire la lámpara.

Para reemplazar:

Coloque una lámpara nueva de 40 wat para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la tapa de vidrio en las ranuras de la ficha. Gire la tapa de vidrio $\frac{1}{4}$ en dirección de las agujas del reloj.

NOTA:

- Una lámpara de 40 wat para electrodomésticos es más pequeña que una lámpara de 40 wat común para el hogar.
- Instale y ajuste la tapa en dirección de las agujas del reloj.
- Vuelva a conectar el horno al tomacorriente.
- Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa de vidrio en forma frecuente usando un trozo de tela húmedo. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.



Parrilla del horno

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.

NOTA: Los estantes del horno recubiertos de porcelana podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática sin que sufran daños. Los estantes del horno de color plateado brillante se podrán limpiar en el ciclo de limpieza automática. Sin embargo, su color se oscurecerá, perderán brillo y resultará más difícil deslizarlos.

Para hacer que las parrillas se deslicen más fácilmente, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal o aceite de cocina a una toalla de papel y limpie los bordes de las parrillas del horno con la toalla de papel.

Superficies de acero inoxidable *(en algunos modelos)*

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

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

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

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

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



¡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
El panel de control en el horno microondas no funciona	Olvidó presionar el botón Start/Pause.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón Start/Pause.
	La puerta no está cerrada firmemente.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la puerta del horno microondas esté cerrada.
	Otra función fue presionada.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione dos veces el botón Clear/Off para cancelarla y comience de nuevo.
	El botón Clear/Off fue presionado accidentalmente.	<ul style="list-style-type: none"> • Comience de nuevo.
	Controles del horno configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Mientras utilizaba Time Defrost, los números no se ingresaron después de presionar el botón Auto Defrost.
“SENSOR ERROR” aparece en la pantalla del horno microondas	Durante una función del sensor, la puerta del horno microondas fue abierta demasiado pronto.	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno microondas no debe ser abierta antes de que comience la cuenta regresiva en la pantalla.
La luz del horno microondas no funciona	La bombilla de luz está floja o defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> • Llame para solicitar servicio de mantenimiento.
Los alimentos se recocieron o faltaban cocción en el horno microondas	Variación en la densidad y la cantidad de los alimentos están siendo cocinados.	<ul style="list-style-type: none"> • Variación en la densidad y la cantidad algunas veces requieren más tiempo de cocción.
	Alimentos no volteados o agitados como está indicado en la receta.	<ul style="list-style-type: none"> • Voltee o agite los alimentos y comience nuevamente.
	Demasiados platos en el horno al mismo tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> • No sobrecargue su horno microondas.
	Los alimentos no se descongelan completamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección Uso de las características del sensor del microondas.
	Los utensilios de cocina o las cubiertas que se están utilizando son inadecuadas.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección Utensilios de cocina seguros para microondas de las Instrucciones de seguridad importantes.
	La humedad en el horno hará que el sensor disminuya el tiempo de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el interior del horno y el exterior de recipientes estén secos.
	No se permite que los alimentos reposen.	<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda algo de tiempo de reposo para ciertas verduras cocinadas con los controles del sensor.

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



Consejos para resolución de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Señales de control del horno inferior después de ingresar el tiempo de cocción o Delay Start (Inicio postergado)	Olvidó ingresar una temperatura de horneado o el tiempo de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón Bake y la temperatura deseada o el botón Self Clean y el tiempo de limpieza deseado.
Los alimentos no se hornean o asan apropiadamente en el horno inferior	Controles del horno no configurados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Uso del horno inferior.
	La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelado.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Uso del horno inferior.
	El termostato del horno necesita ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno inferior: ¡Hágalo usted mismo!</i>
Los alimentos no se asan a la parrilla apropiadamente en el horno inferior	La puerta del horno está abierta.	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta. Este modelo está diseñado para un asado únicamente con la puerta cerrada. Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de presionar el botón Broil Hi/Lo.
	Se está utilizando una posición inadecuada de la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la <i>Guía para asar a la parrilla</i>.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para asar a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Para mejores resultados, utilice una bandeja diseñada para asar a la parrilla.
	En algunas áreas el voltaje puede ser bajo.	<ul style="list-style-type: none"> Precalente el elemento de asado a la parrilla durante 10 minutos. Ase a la parrilla durante un periodo más prolongado que el recomendado en la Guía para asar a la parrilla.
El reloj y el temporizador no funcionan o la pantalla queda en blanco	Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del reloj y temporizador del horno inferior para el reloj del horno inferior</i>. Consulte la sección <i>Pantalla On/Off</i> para el reloj del horno microondas.
	El reloj está en el modo suprimido (black-out).	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Características especiales de control de su horno inferior para el reloj del horno inferior</i>. Consulte la sección <i>Pantalla On/Off</i> para el reloj del horno microondas.

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

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



Consejos para resolución de problemas

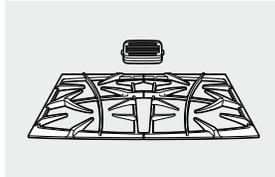
Problema	Causas posibles	Qué hacer
La luz del horno inferior no funciona	La bombilla está floja o defectuosa. El botón de operación de la bombilla está roto.	<ul style="list-style-type: none"> • Apriete o reemplace la bombilla. • Llame para solicitar servicio de mantenimiento.
"F— y un número o letra" parpadean en la pantalla del horno inferior	Tiene un código de error de la función. Si el código de la función se repite.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón Clear/Off. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación. • Desconecte la corriente del centro de cocina durante 30 segundos y conecte nuevamente la corriente. Si el función se repite, llame para solicitar servicio de mantenimiento.
La pantalla parpadea	Falla en el suministro de electricidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Reinicie el reloj del horno inferior.
Imposible lograr la pantalla del horno inferior muestre "SF"	Los botones de control del horno no fueron presionados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Los botones Bake y Broil Hi/Lo deben ser presionados que al mismo tiempo y sostenidos durante 3 segundos.
Aparece "Probe" en la pantalla del horno inferior	Esto le recuerda ingresar una temperatura de sonda después de enchufar la sonda.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrese una temperatura de sonda.
Corte en el suministro eléctrico, el reloj parpadea función de cocción.	Pico o corte del suministro eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo presionando el botón Clear/Off, configurando el reloj y reestableciendo cualquier
Sale vapor del respiradero cuando se utiliza el horno inferior	Cuando se utiliza la característica por convección es normal ver vapor saliendo del respiradero del horno. Conforme aumenta el número de parrillas o la cantidad de alimentos que están siendo cocinados, así mismo aumentará la cantidad de vapor visible.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
Olor a "quemado" o "aceitoso" saliendo del respiradero del horno cuando se usa del horno inferior	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> • Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Uso de la autolimpieza del horno inferior.
Olor fuerte en el horno inferior	Un olor del aislamiento al rededor del interior del horno es normal las primeras veces que se utiliza el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es temporal.
Suena un ventilador cuando se utiliza el horno inferior	Un ventilador de enfriamiento o un ventilador de convección (dependiendo de la función que esté utilizando) puede encenderse automáticamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para refrigerar las partes internas. Puede funcionar durante 1-1/2 horas después que el horno esté apagado. El ventilador de convección funcionará y se apagará hasta que la función termine o la puerta sea abierta.

Accesorios.

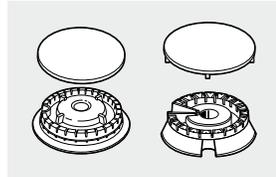


¿Desea algo más? (No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas)

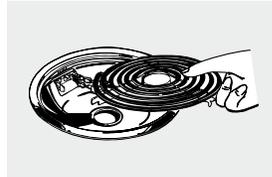
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en **GEAppliances.com**, o llame al **800.626.2002** (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.



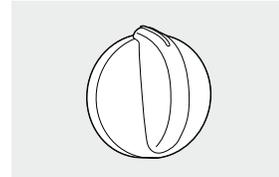
Rejillas



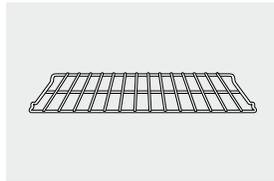
Cabezales o tapas de quemadores de superficie



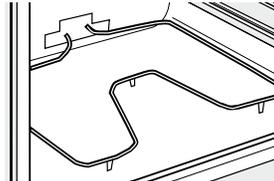
Elementos de superficie y bandejas colectoras



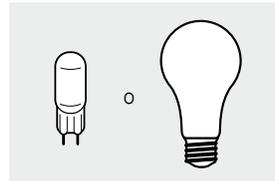
Perillas



Bandejas del horno



Elementos del horno



Bombillas de luz

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



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

WX10X117GCS



Toallitas de limpieza de anafes vitrocerámicos

WX10X305



Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable

WX10X10001



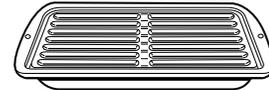
Limpiador de artefactos de acero inoxidable

PM10X311

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

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

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



¡Oferta de tiempo limitado! ¡Envío sin cargo!

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

	Pequeña	Grande*	Extra grande**
N° de pieza	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Canada Part #	222D2097G001	222D2097G002	N/A
Dimensiones	8-3/4" A x 1-1/4" A x 13-1/2" P	12-3/4" A x 1-1/4" A x 16-1/2" P	17" A x 1-1/4" A x 19-1/4" P

† Más impuestos aplicables de venta estatales (PST/HST and GST)

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

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

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

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



Formulario de solicitud de la bandeja para asar

Cantidad _____ Número de pieza _____

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

Nombre _____ Apellido _____

Dirección _____

Ciudad _____ Estado _____ Código Postal _____

Teléfono _____ Correo electrónico _____

Tarjeta de crédito _____ Check _____ Giro postal _____

Visa _____ MasterCard _____ Discover _____ AmEx _____ N° de Tarjeta de Crédito _____

Fecha de vencimiento: Mes _____ Año _____ Firma: _____

Garantía de GE para su centro de cocina microondas 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, visítenos en línea en GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

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

Por el período de:

GE reemplazará:

Un año la fecha

compra original
partes defectuosas.

Cualquier parte del centro de cocina microondas que falle debido a defectos en A partir de los materiales o en la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también de la proporcionará, sin costo alguno, toda la mano de obra y los servicios internos para reemplazar

Lo que no está cubierto por GE:

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

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

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro de los 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 solicitarse que lleve el producto a un centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

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

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al consumidor.



Página Web de GE Appliances

GEAppliances.com

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



Solicite una reparación

GEAppliances.com

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



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

GEAppliances.com

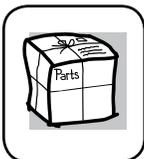
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal,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



Garantías ampliadas

GEAppliances.com

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



Piezas y accesorios

GEAppliances.com

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

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



Póngase en contacto con nosotros

GEAppliances.com

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

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



Registre su electrodoméstico

GEAppliances.com

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