



Electric Self-Cleaning Convection Built-In Oven

Safety Instructions2-4

Operating Instructions

Broiling8
Clock, Kitchen Timer and
Control Lock11
Convection Oven13-17
 Roasting Guide17
 Timed Features15, 16
Lower Oven7
Oven Controls5
Probe10
Sabbath Feature24
Self-Cleaning20, 21
Slow Cook, Pizza, Warming
and Proofing Features18-19
Special Features22-23
Thermostat Adjustment—
Do It Yourself12
Timed Baking and
Roasting Features9
Upper Oven6

Care and Cleaning 25-28

Troubleshooting Tips 29-31

Accessories 32

Consumer Support

Consumer Support 34
Warranty 33

Owner's Manual

PT925

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label on the front of the lower oven behind the oven door.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

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



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.

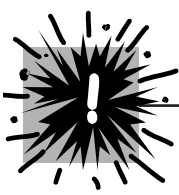
The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.



SAFETY PRECAUTIONS

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

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Before performing any service, disconnect the oven power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door. They could damage the oven, or cause severe personal injury.
- Be sure the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure.
- Never leave the oven door open when you are not watching the oven.
- Always keep combustible wall covering, curtains or drapes a safe distance from your oven.
- Always keep dish towels, dishcloths, pot holders and other linens a safe distance from your oven.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your oven.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the oven.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Do not store flammable materials in an oven.
- **⚠ CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above an oven; children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.



⚠ **WARNING!** SAFETY PRECAUTIONS

- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the oven. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces or heating elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the oven.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off.

Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

Potentially hot surfaces include oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, the edges of the window and metal trim parts above the door.

REMEMBER: The inside surface of the oven and door may be hot when the door is opened.
- Never leave jars or cans of fat drippings in or near your oven.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven rack in the desired position while the oven is cool. If racks must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the rack to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- After broiling, always take any broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in a broiler pan can catch fire next time you use the pan.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not use aluminum foil to line oven bottoms, except as suggested in this manual. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

SELF-CLEANING OVEN

- 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. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- Before self-cleaning the oven, remove the probe and any broiler pan, grid and other cookware.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.



READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

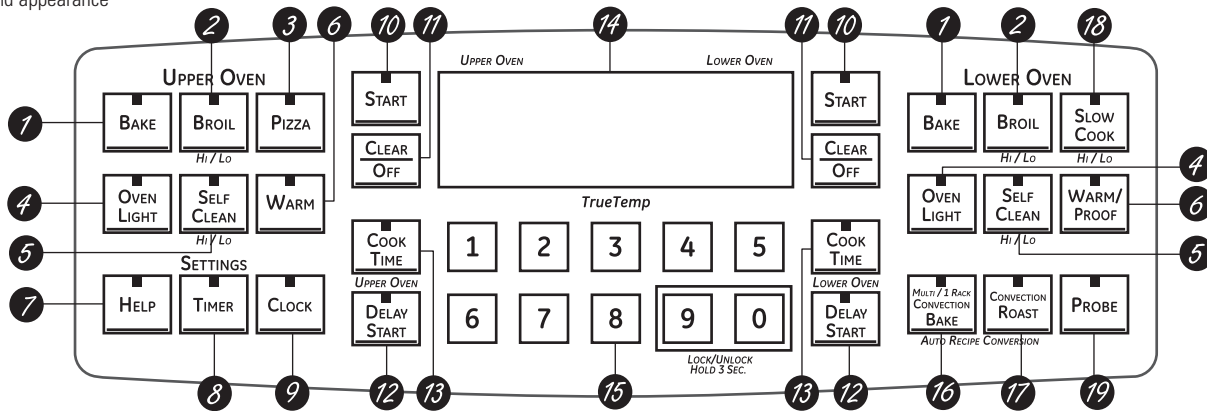
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the oven controls.

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

GEAppliances.com

Features and appearance may vary.



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings



- 1** **BAKE Pad**
Touch to select the bake function.
- 2** **BROIL HI/LO Pad**
Touch to select the broil function.
- 3** **PIZZA Pad**
Touch to select the Pizza function.
- 4** **OVEN LIGHT Pad**
Touch to turn the oven light on or off.
- 5** **SELF CLEAN HI/LO Pad**
Touch to select self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning upper and lower ovens* section.
- 6** **WARM/PROOF Pad**
Touch to keep cooked foods warm. See the *How to Set the Lower and Upper Ovens for Warming* section.
- 7** **HELP Pad**
Touch to get help on a specific function or to change options.
- 8** **TIMER Pad**
Touch to select the timer feature.
- 9** **CLOCK Pad**
Touch to set the clock.
- 10** **START Pad**
Must be touched to start any cooking or cleaning function.
- 11** **CLEAR/OFF Pad**
Touch to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
- 12** **DELAY START Pad**
Use along with **COOK TIME** or **SELF CLEAN HI/LO** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 13** **COOK TIME Pad**
Touch this pad and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 14** **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.
- 15** **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.
- 16** **CONVECTION BAKE Pad**
Touch to select baking with the convection function.
- 17** **CONVECTION ROAST Pad**
Touch to select roasting with the convection function.
- 18** **SLOW COOK Pad**
Touch to select the Slow Cook function.
- 19** **PROBE Pad**
Touch when using the probe to cook food.

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

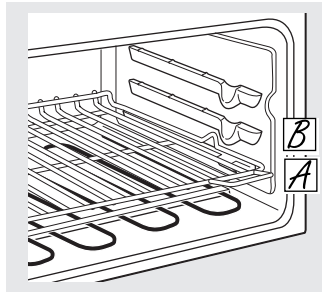
The time of day will flash in the display when there has been a power outage.

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

Safety Instructions
Operating Instructions
Care and Cleaning
Troubleshooting Tips
Consumer Support

Using the upper oven.

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



The oven has 2 rack positions.

Before you begin...

The upper rack, with two front handles, has stops, so that when placed correctly on the supports, it will stop before coming completely out, and will not tilt.

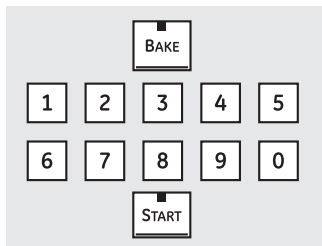
NOTE: Use the rack with the two front handles in the upper oven.

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

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

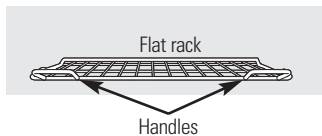
To replace, place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.

⚠ CAUTION: When you are using a rack in the lowest position (A), you will need to use caution when pulling the rack out. (Be sure to use the handles on the rack.) We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using the rack in the lowest position (A).

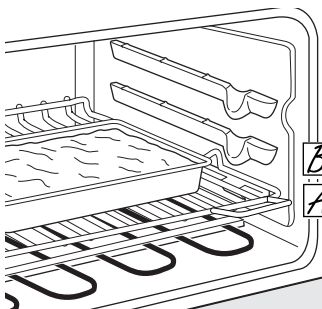


How to Set the Upper Oven for Baking

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired temperature.
- 3 Touch the **START** pad.
- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Touch the **CLEAR/OFF** pad when cooking is complete.



Use the rack with the two front handles in the upper oven.



Preheating and Pan Placement

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

To preheat, set the oven at the correct temperature. The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature. This will take approximately 4–6 minutes at 350°F.

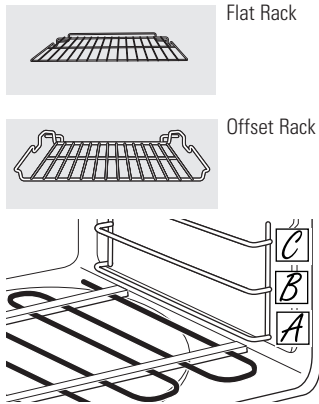
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1½" of air space around it.

Type of Food	Rack Position
Fresh or frozen pies (on cookie sheet)	A
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes	A
Casseroles	A
Pizza – Fresh supplied w/ baking tray	B
Pizza – Frozen, placed directly on rack	B
Pizza – Frozen, on metal tray	A

NOTE: To bake angel food cake and Bundt cake, it is recommended that you only use the lower oven.

Using the lower oven.

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



The oven has 3 rack positions and 2 rack styles, allowing for 6 rack setting combinations.

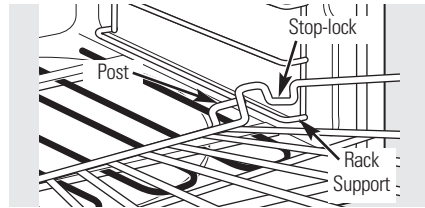
Before you begin...

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

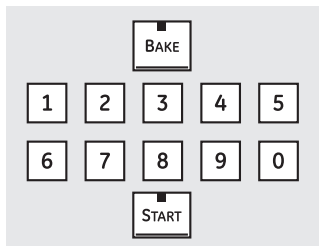
When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

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

To replace, tilt the front of the rack up, hook the rear locating posts under the rack supports, push the rack back (past the stop-locks) and lower it into position. Push the rack all the way in.



CAUTION: When you are using a rack in the lowest position (A), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using the rack in the lowest position (A).



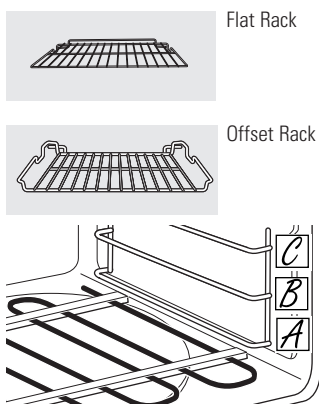
How to Set the Lower Oven for Baking or Roasting

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired temperature.
- 3 Touch the **START** pad.

NOTE: You will hear the convection fan while the oven is preheating. The fan will stop after

the oven is preheated and the display shows your set temperature. This is normal.

- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Touch the **CLEAR/OFF** pad when cooking is complete.



The oven has 3 rack positions and 2 rack styles, allowing for 6 rack setting combinations.

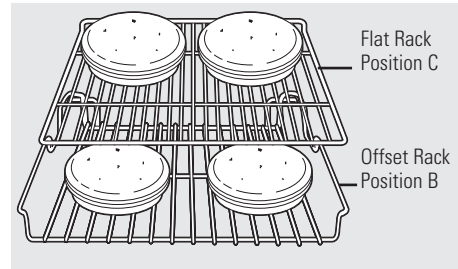
Preheating and Pan Placement

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

To preheat, set the oven at the correct temperature. The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature. This will take approximately 10–15 minutes.

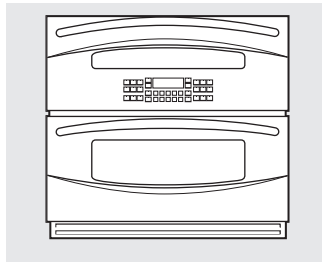
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1½" of air space around it.

Type of Food	Rack Position
Fresh or frozen pies (on cookie sheet)	A – Flat
Angel food cake	A – Offset
Bundt or pound cakes	B – Offset
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes	B – Flat
Casseroles	B – Flat
Turkey	A – Offset



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

Using the upper and lower ovens.



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

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

How to Set the Upper and Lower Ovens for Broiling

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

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

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

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

- 4 Touch the **START** pad.
- 5 When broiling is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

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

Broiling Guide

Food			Upper Oven				Lower Oven				Comments
			Rack Position	Broil	Time Side 1	Time Side 2	Rack Position	Broil	Time Side 1	Time Side 2	
Ground Beef	Well Done	8 patties (3/4" thick)	A	HI	12	6	B – Flat	HI	10	6–7	Space evenly. Up to 8 patties takes about the same time.
Beef Steaks	Rare†	1" thick 1 lb.	A	HI	9	4–6	B – Flat	HI	7	4–6	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
	Medium	1" thick 1 lb.	A	HI	11	5–7			9	5–7	
	Well Done	1" thick 1 lb.	A	HI	13	6–8			11	6–8	
	Rare†	1½" thick 1 lb.	A	HI	15	5–7			13	5–7	
	Medium	1½" thick 1 lb.	A	HI	17	6–8			15	6–8	
Chicken	Well Done	1 whole 3–4 lbs split lengthwise 8 pieces	A	HI	25	13–18	B – Offset	HI	25	13–18	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
			A	HI	20	10–12	B – Offset	HI	20	10–12	
Lobster Tails		2–4 10 to 12 oz. each	A	LO	20–22	Do not turn.	B – Flat	LO	18–20	Do not turn.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time, if desired.
Fish Fillets	Well Done	1/4 to 1/2" thick 1" thick	B	LO	5	4–5	C – Flat	LO	5	4–5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
			B	LO	6	6–7	C – Flat	LO	6	6–7	
Ham Slices (precooked)		1" thick	A	HI	8	7–9	B – Flat	HI	7	7–9	Increase time 2–5 minutes per side for 1½" thick ham.
Pork Chops	Well Done	2 (1/2" thick)	A	HI	9	6–7	B – Flat	HI	8	5–6	Slash fat.
	Well Done	2 (1" thick)	A	HI	13	8–10	B – Flat	HI	12	7–9	
Lamb Chops	Medium	2 (1" thick)	A	HI	10	5–7	B – Flat	HI	9	4–6	Slash fat.
	Well Done	2 (1½" thick)	A	HI	12	6–8			11	5–7	
	Medium	2 (1½" thick)	A	HI	13	7–9			12	6–8	
	Well Done	2 (1½" thick)	A	HI	15	8–10			14	7–9	

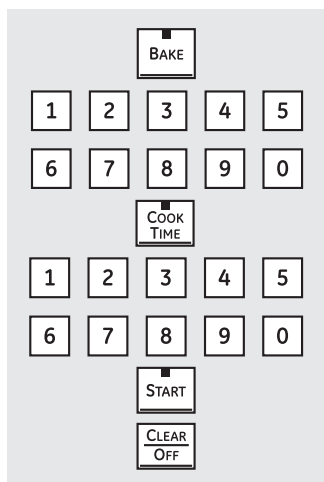
The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

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

Using the timed baking and roasting features.

GEAppliances.com

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



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Touch the **COOK TIME** pad.

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

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

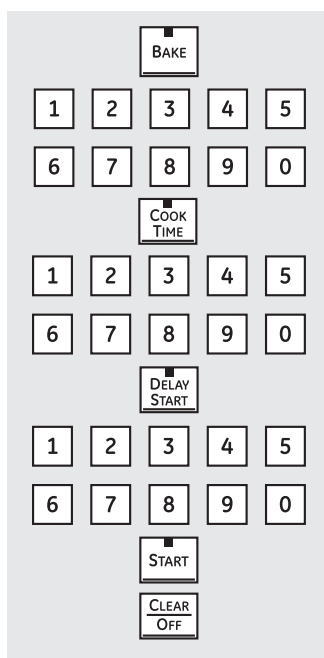
- 5 Touch the **START** pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad.

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

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

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



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Touch the **COOK TIME** pad.

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

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

- 5 Touch the **DELAY START** pad.
- 6 Touch the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
- 7 Touch the **START** pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad.

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

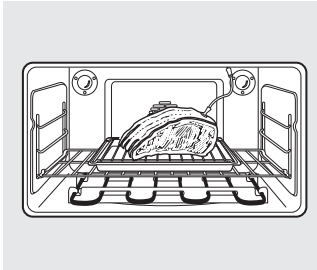
When the oven turns **ON** at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, beeps will sound.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

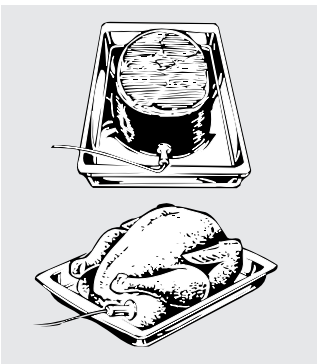
- 8 Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

Using the probe on the lower convection oven.

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.



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

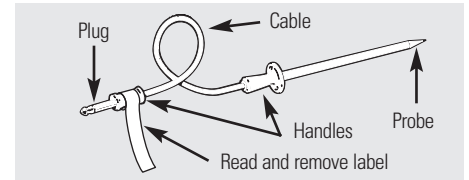
Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the food and outlet.

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

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

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

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



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

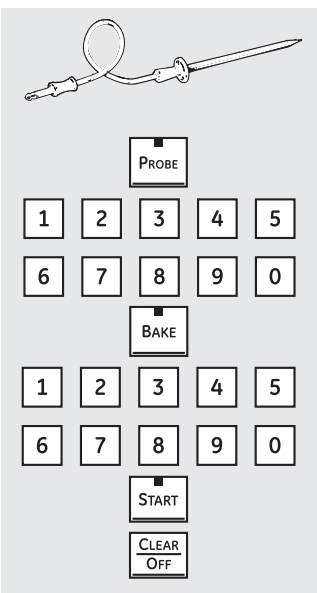
CAUTION: To prevent possible burns, use an oven mitt to unplug the probe from the oven outlet.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



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 Touch the **CLOCK** pad.
- 2 Touch the number pads.
- 3 Touch the **START** pad.



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

To Set the Kitchen Timer

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

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

- 4 When the Kitchen Timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **TIMER** pad is touched.

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

To Reset the Kitchen Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the **TIMER** pad, then touch 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 touching the **TIMER** pad and then touching the number pads to enter the new time you want.

To Cancel the Kitchen Timer

Touch the **TIMER** pad twice.



LOCK/UNLOCK
HOLD 3 SEC.

Press and hold for 3 seconds.

Control Lock

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

To lock/unlock the controls:

- 1 Touch and hold the **9** and **0** pads for 3 seconds.
The oven display will show "**Oven controls locked**" for several seconds, then "**Locked**."

- 2 To unlock the control, touch and hold the **9** and **0** pads for 3 seconds.

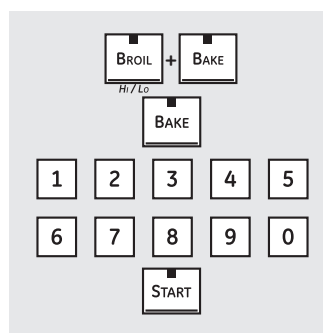
■ The **CONTROL LOCK** mode affects all touch pads. No touch pads will work when this feature is activated.

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



To Adjust the Thermostat

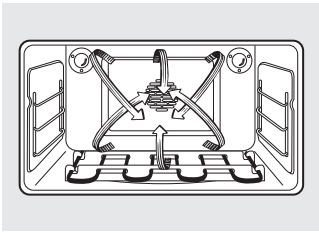
- 1 Touch the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads at the same time until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **BAKE** pad. A two digit number shows in the display.
Touch **BAKE** again to alternate between increasing and decreasing the oven temperature.
To adjust the upper oven thermostat, touch the upper Oven **BAKE** pad.
To adjust the lower oven thermostat, touch the lower Oven **BAKE** pad.
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, touch **1** and **5**.
- 4 When you have made the adjustment, touch the **START** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

The type of margarine will affect baking performance!

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

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

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



Convection Fan Operation

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

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

NOTE: To maximize cooking evenness, the fan is designed to rotate in both directions, with a pause in between. This is normal.

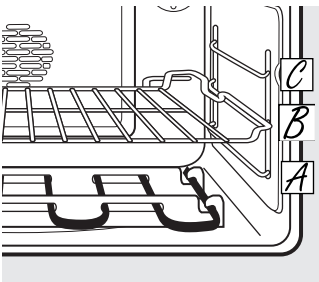
The convection fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

Introduction

The convection oven comes with two convection baking modes: Multi and 1 Rack:

MULTI—for convection cooking on more than one rack. Touch the **CONVECTION BAKE** pad and then the **2** pad. See the *Multi-Rack Convection Baking* section below.

1 RACK—for convection cooking on one rack only. Touch the **CONVECTION BAKE** pad and then the **1** pad. See the *1 Rack Convection Baking* section below.



Multi-rack position.

Multi-Rack Convection Baking

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

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

To cook food on more than one rack in convection bake, use **CONVECTION BAKE MULTI**.

For multi-rack baking, place the flat rack in the highest (C) position and the offset rack in the middle (B) position.

1 Rack Convection Baking

When convection baking with only 1 rack, use **CONVECTION BAKE 1 RACK** and follow the rack positions recommended in the *Using the oven* section.

■ Ideal for baked foods cooked on 1 rack.

Adapting Recipes...

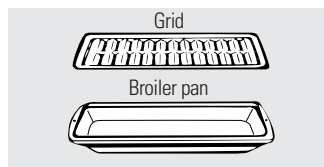
You can use your favorite recipes in the convection oven.

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

■ Use pan size recommended.

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

Using the convection oven.

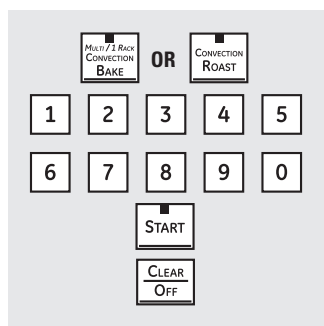


Convection Roast

- 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. 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.



How to Set the Lower Oven for Convection Baking or Roasting

- 1 Touch the **CONVECTION BAKE** pad and then the **2** pad 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 the *Multi-Rack Convection Baking* section for more information.

Touch the **CONVECTION BAKE** pad and then the **1** pad for one-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

Touch the **CONVECTION ROAST** pad for convection roasting.

- 2 Touch the number pads to set the oven temperature.
- 3 Touch the **START** pad.

NOTE: If the *Auto Recipe™ Conversion Feature* is on, it will automatically reduce the set regular baking temperature by 25°F to the appropriate convection temperature

in convection bake mode. See *Auto Recipe™ Conversion* in the *Special Features* section.

To change the oven temperature, touch the **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** pad and then the number pads to set the new temperature.

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

- 4 Touch **CLEAR/OFF** pad when finished.

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

- You may hear the oven clicking during baking. This is normal.

- In convection bake modes, for maximum cooking evenness, the fan is designed to rotate in both directions, with a pause in between. This is normal.

Cookware for Convection Cooking

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

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

Paper and Plastic

Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular baking can also be used for convection baking, but should not be used at temperatures higher than the temperature recommended by the cookware manufacturer. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F can also be used.

Metal and Glass

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

- Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.

- Glass or ceramic pans cook more slowly.

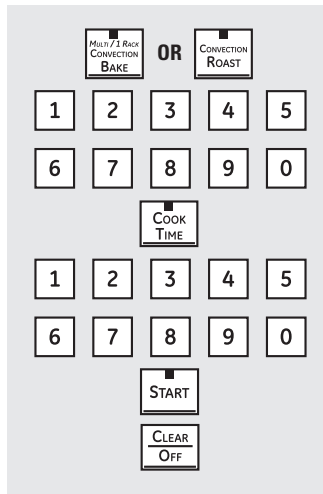
For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

Using the timed features for convection cooking.

GEAppliances.com

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 lower 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 Touch the **CONVECTION BAKE** pad and then the **2** pad 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.

Touch the **CONVECTION BAKE** pad and then the **1** pad for one-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

Touch the **CONVECTION ROAST** pad for convection roasting.

- 2 Touch the number pads to set the oven temperature.
- 3 Touch the **COOK TIME** pad.

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

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

- 5 Touch the **START** pad.

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

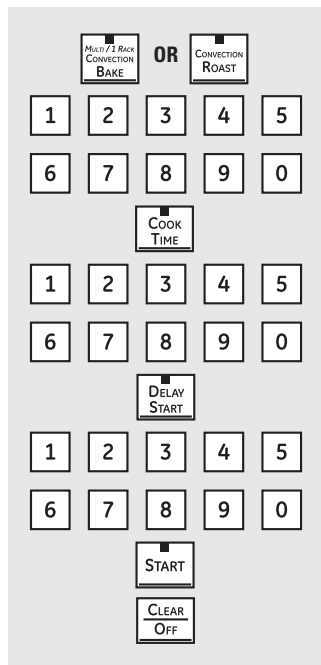
NOTE: If the *Auto Recipe™ Conversion Feature* is on, it will automatically reduce the set regular baking temperature by 25°F to the appropriate convection temperature in convection bake mode. See *Auto Recipe™ Conversion* in the *Special Features* section.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

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

Using the timed features for convection cooking.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch the **CONVECTION BAKE** pad and then the **2** pad 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.

Touch the **CONVECTION BAKE** pad and then the **1** pad for one-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

Touch the **CONVECTION ROAST** pad for convection roasting.

- 2 Touch the number pads to set the oven temperature.
- 3 Touch the **COOK TIME** pad.

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

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

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

- 5 Touch the **DELAY START** pad.
- 6 Touch the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
- 7 Touch the **START** pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking or roasting and do not touch the **START** pad.

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

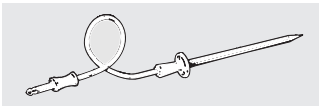
When the oven turns **ON** at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

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

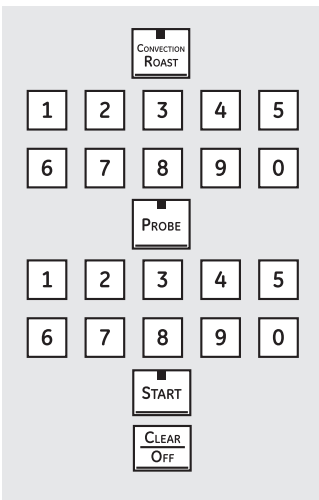
The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the **WARM** feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

- 8 Touch 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.



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, touch the **CONVECTION ROAST** pad and then touch the number pads to set the new desired temperature.

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

- 1 Place the oven rack in the position that centers the food between the top and bottom of the oven. Insert the probe into the meat. Make sure it is pushed all the way in.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Touch the **CONVECTION ROAST** pad.
- 4 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 5 Touch the **PROBE** pad.
- 6 Touch the number pads to set the desired internal meat temperature.
- 8 When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the **CLEAR/OFF** pad. Use an oven mitt to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—it might damage it.

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

CAUTION: To prevent possible burns, use an oven mitt to unplug the probe from the oven outlet.

NOTE:

- 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 Kitchen Timer even though you cannot use timed oven operations.
- Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.
- Probe not for use in Broil or Self-Clean functions.
- Fan only rotates in one direction.

- 3 Touch the **CONVECTION ROAST** pad.
- 4 Touch the number pads to set the desired oven temperature.
- 5 Touch the **PROBE** pad.
- 6 Touch the number pads to set the desired internal meat temperature.

NOTE: The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F.

- 7 Touch the **START** pad.
- 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.

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.

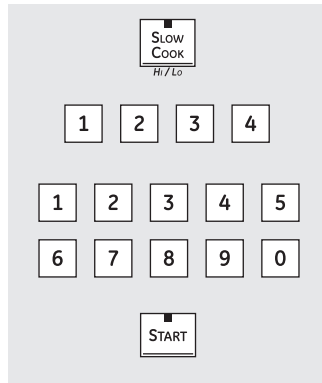
Convection Roasting Guide

Meat			Minutes/Lb.	Oven Temp.	Internal Temp.
Beef	Rib, Boneless Rib, Top Sirloin (3 to 5 lbs.)	Rare	25–29	325°F	140°F†
		Medium	29–33	325°F	160°F
		Well	33–37	325°F	170°F
	Beef Tenderloin	Rare	12–16	325°F	140°F†
		Medium	16–20	325°F	160°F
Pork	Bone-In, Boneless (3 to 5 lbs.)	Well	30–34	325°F	170°F
		2 Chops (1/2 to 1" thick)	37–42 total	325°F	170°F
		4 Chops (1/2 to 1" thick)	42–47 total	325°F	170°F
		6 Chops (1/2 to 1" thick)	47–52 total	325°F	170°F
Ham	Canned, Butt, Shank (3 to 5 lbs. fully cooked)		13–19	325°F	140°F
Seafood	Lobster Tails (6 to 10 oz. each)		20–25 total	350°F	
Poultry	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.)		24–30	350°F	180°–185°F
	Turkey (18 to 20 lbs.)*		7–10	350°F	180°–185°F

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

† 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 slow cook, pizza, warming and proofing features.



How to Set the Lower Oven For Slow Cook

Slow Cook is designed for long hours of unattended cooking.

- 1** Touch the **SLOW COOK** pad once for HI Slow Cook.
To change to LO Slow Cook, touch the **SLOW COOK** pad again.
- 2** Touch the number pads to select the desired setting – 1 for Beef, 2 for Poultry, 3 for Pork or 4 for Stews. Use 1-Beef if you are unsure which setting to use.
- 3** Touch the number pads to set the desired length of cooking time. For the HI setting, the cooking time

must be between 3 and 8 hours. For the LO setting, the cooking time must be between 3 and 12 hours.

- 4** Touch the **START** pad.

When the **Slow Cook** function has completed, the oven will go into the Warm mode. Display will say "Cooking Complete Keeping Warm." The total time the oven will be on (Slow Cook time plus Warm time) is 12 hours. This is because of the safety 12-Hour Shutdown feature described on page 22.

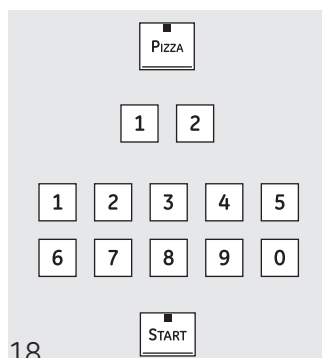
NOTE: If a power outage occurs while the oven is in Slow Cook, the oven will shut off.

Slow Cook Guide

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

Guideline Tips

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



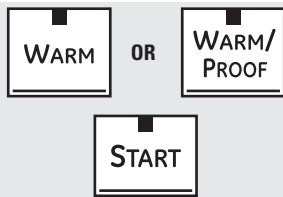
How to Set the Upper Oven For Pizza

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

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

Baking time is determined by package directions.

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



How to Set the Lower and Upper Ovens For Warming

The **WARM** feature keeps cooked foods hot.

This feature is not designed to reheat cold food.

To use the **WARM** feature, touch the **WARM** pad or the **WARM/PROOF** pad once and then the **START** pad.

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

- 1 Touch the mode of cooking that you want to use (**BAKE, CONVECTION BAKE MULTI, CONVECTION BAKE 1 RACK** or **CONVECTION ROAST**).
- 2 Touch the number pads to set the oven temperature.
- 3 Touch the **COOK TIME** pad.
- 4 Touch the number pads to set the desired length of cooking time.
- 5 Touch the **WARM** or the **WARM/PROOF** pad once.
- 6 Touch 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.



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 Touch the **WARM/PROOF** pad twice. The display will read **PrF** (proof).

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

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

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

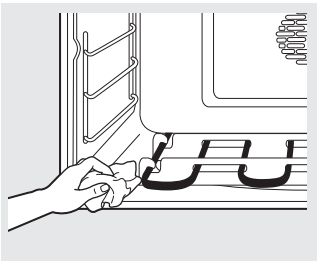
- 4 When proofing is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

- 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.

Using the self-cleaning upper and lower ovens.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

NOTE: Do not attempt to lift the heating element. Doing so could damage the element.

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 aluminum foil from the oven.

NOTE:

- If your oven is equipped with shiny, silver-colored oven racks, remove them before you begin the self-clean cycle.
- If your oven is equipped with gray porcelain-coated oven racks, they may be left in the oven during the self-clean cycle.

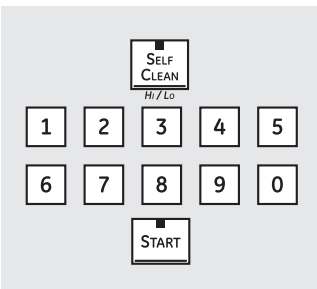
Soil on the front frame of the oven and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

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

Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

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

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



How to Set the Upper/Lower Oven for Cleaning

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

- 1 Touch the **SELF CLEAN HI/LO** pad once for a 5-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.
- 2 If a time other than 5 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.
- 3 Touch the **START** pad.

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

- 3 Touch the **START** pad.

The upper and lower oven doors lock automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven doors until the temperature drops below the lock temperature and **LOCKED** goes off in the control display.

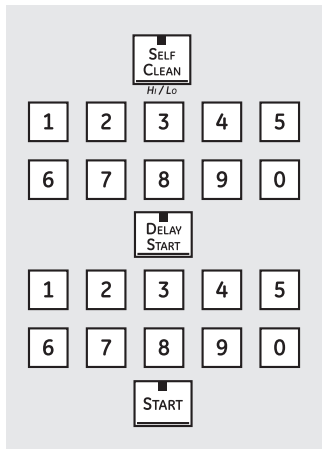
When **LOCKED** goes off, you will be able to open the doors.

- The word **LOCKED** will flash and the word **door** will display if you set the clean cycle and forget to close the oven doors.
- To stop a clean cycle, touch the **CLEAR/OFF** pad. When **LOCKED** goes off, indicating the ovens have cooled below the locking temperature, you will be able to open the doors.

You can set a clean cycle in both ovens at the same time; however, they will not self-clean at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle.

When either oven is set to self-clean, both oven doors will lock. The ovens cannot be used when one of the ovens is set to self-clean.

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



How to Delay the Start of Cleaning

- 1 Touch the **SELF CLEAN HI/LO** pad once for a 5-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 5 hours is recommended for a dirtier oven.
- 2 If a time other than 5 hours or 3 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.

- 3 Touch the **DELAY START** pad.
- 4 Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
- 5 Touch the **START** pad.

The upper and lower oven doors lock automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven doors until the temperature drops below the lock temperature and **LOCKED** goes off in the control display.

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

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.

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

- You cannot set the oven for cooking or another self-clean cycle until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can touch the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **SELF CLEAN HI/LO** pad.
- If the racks become hard to slide, apply a small amount of cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Special features of your oven control.

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

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

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

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

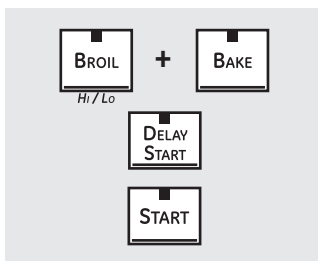


Help Function

Touch this pad to get additional information on the keypad of your choice.

Touch the **HELP** pad and the display will show "Press keypad for help on that feature or 1 for options."

The options on pages 22 and 23 can be adjusted using the method described here or through **HELP**.



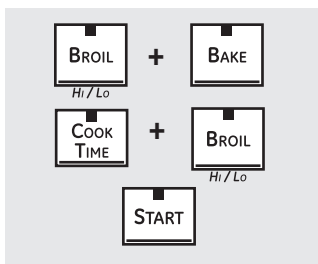
12-Hour Shutdown

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

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

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

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

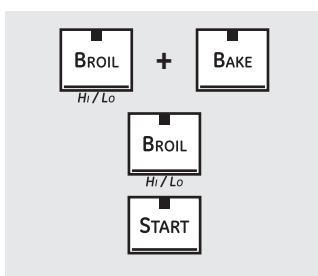


Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

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

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

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



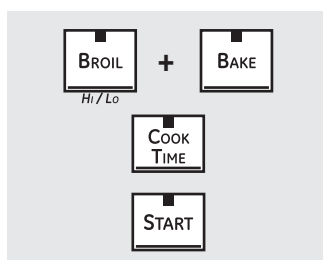
Tones at the End of a Timed Cycle

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

To cancel the 6-second beep:

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

- 2 Touch the **BROIL** pad. The display shows **CONTI BEEP** (continuous beep). Touch the **BROIL** pad again. The display shows **SINGLE BEEP**. (This cancels the one beep every 6 seconds.)
- 3 Touch the **START** pad.



Tone Volume

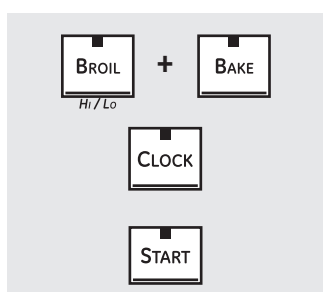
This feature allows you to adjust the tone volumes to a more acceptable volume. There are three possible volume levels.

- 1 Touch the **upper oven BROIL HI/LO** and **BAKE** pads at the same time until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **COOK TIME** pad. The display will show **2 BEEP**. This is the middle volume level.
Touch the **COOK TIME** pad again. The display will show **3 BEEP**. This is the loudest volume level.

Touch the **COOK TIME** pad again. The display will show **1 BEEP**. This is the quietest volume level.

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

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



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

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

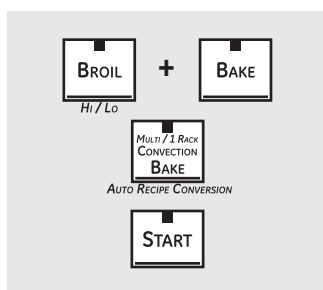
If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

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

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

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

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



Auto Recipe™ Conversion

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

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

To deactivate the feature:

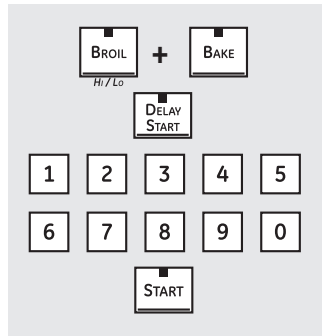
- 1 Touch the **upper oven BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **CONVECTION BAKE** pad. The display will show **CON ON**. Touch the **CONVECTION BAKE** pad again. The display will show **CON OFF**.
- 3 Touch the **START** pad.

To reactivate the feature, repeat steps 1-3 above but touch the **START** pad when **CON ON** is in the display.

Using the Sabbath feature. (lower oven only)

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

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



When the display shows \square the oven is set in Sabbath. When the display shows $\square \square$ the oven is baking.

How to Set for Regular Baking

Make sure the clock shows the correct time of day and both ovens are off.

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

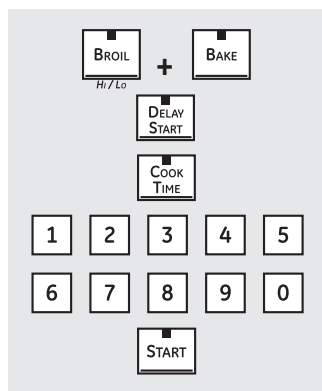
NOTE: If bake or broil appears in the display, the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads were not touched at the same time. Touch the upper oven **CLEAR/OFF** pad and begin again.

- 2 Tap the **DELAY START** pad until **Sab bath** appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad twice and \square will appear in the display.
- 4 Touch the lower oven **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 lower oven **START** pad.
- 7 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\square \square$ will appear in the display indicating that the oven is baking. If $\square \square$ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

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

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



When the display shows \square the oven is set in Sabbath. When the display shows $\square \square$ the oven is baking.

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

Make sure the clock shows the correct time of day and both ovens are off.

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

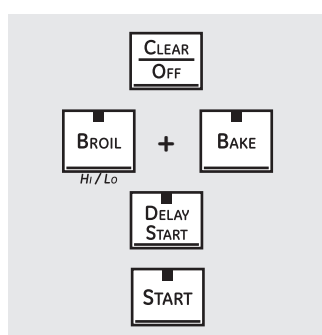
NOTE: If bake or broil appears in the display, the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads were not touched at the same time. Touch the upper oven **CLEAR/OFF** pad and begin again.

- 2 Tap the **DELAY START** pad until **Sab bath** appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad twice and \square will appear in the display.
- 4 Touch the lower oven **COOK TIME** pad.
- 5 Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.

- 6 Touch the lower oven **START** pad.
- 7 Touch the lower oven **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 lower oven **START** pad.
- 10 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\square \square$ will appear in the display indicating that the oven is baking. If $\square \square$ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

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

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



How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Touch the lower oven **CLEAR/OFF** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \square is in the display.
- 3 On the upper oven, touch and hold **both** the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **DELAY START** pad until **12 shdn** or **no shdn** appears in the display.

- 5 Choose **12 shdn**, indicating that the oven will automatically turn off after 12 hours or **no shdn**, indicating that the oven will not automatically turn off after 12 hours.
- 6 Press **START** twice when the option that you want is in the display (**12 shdn** or **no shdn**).

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

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

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

Control Panel

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

See the *Control Lock* information in the *Using the clock, kitchen timer and control lock* section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

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

Reactivate the touch pads after cleaning.

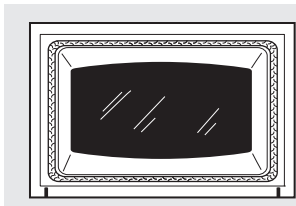
Cleaning the Upper and Lower Oven Doors

To clean the inside of the doors:

- 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 steel wool or plastic pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

To clean the outside of the doors:

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



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

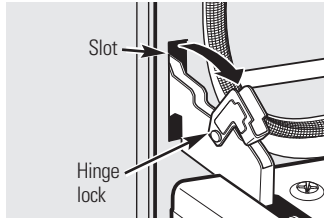
If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Care and cleaning of the oven.

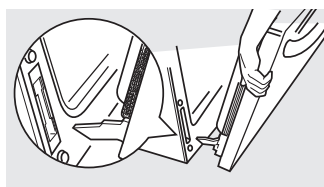
Lift-Off Lower Oven Door

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

Do not lift the door by the handle.



Pull hinge locks down to unlock.



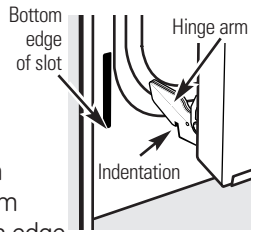
Removal position

To remove the door:

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

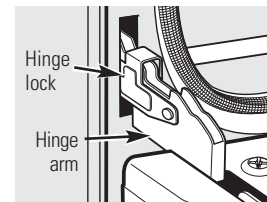
To replace the door:

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

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

- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

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



Push hinge locks up to lock.

- 5 Close the oven door.

Upper Oven Door

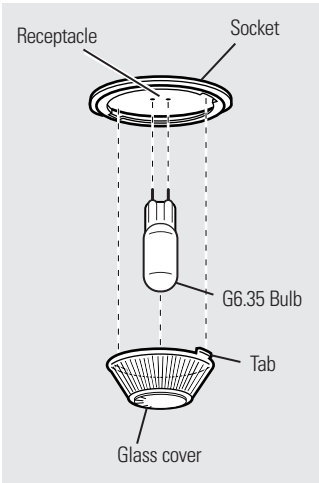
The upper door contains many of the electronics and controls for the oven. It is recommended that the upper door be removed only by a trained service technician.

⚠ WARNING

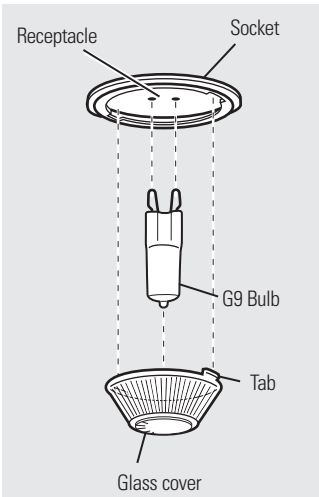
SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ 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.



(on some models)



(on some models)

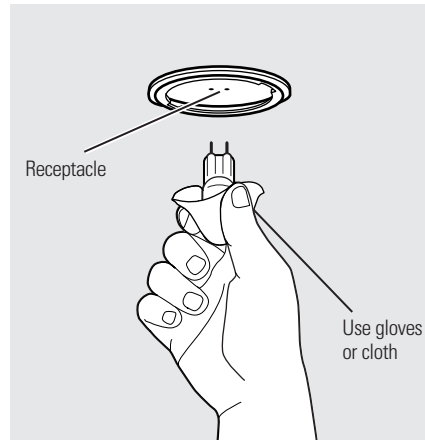
Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

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

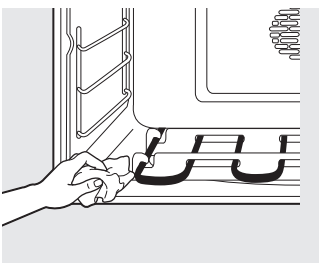
To replace:

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



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

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

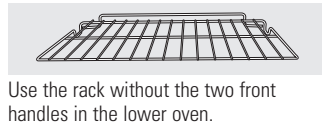
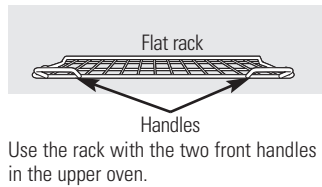


Oven Heating Elements

Do not clean the heating elements. Any soil will burn off when the elements are heated. Clean the oven floor with warm, soapy water.

Wipe up heavy soil on the oven bottom.
NOTE: Do not attempt to lift the heating element. Doing so could damage the element.

Care and cleaning of the oven.



Oven Racks

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

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

Stainless Steel Surfaces

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
Oven light does not work	Light bulb is loose.	<ul style="list-style-type: none"> Tighten or replace the bulb.
Oven will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool to below locking temperature.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you touch the BROIL HI/LO pad.
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Broiling Guide</i>.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> For best results, use a pan designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> Unplug and remove the probe from the oven.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 10 minutes. Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock and timer</i> section.
Oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> Remove the probe from the oven.

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Excessive smoking during a clean cycle	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until LOCKED goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set. Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section. Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"LOCKED" flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> Close the oven door.
"LOCKED" is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool.
"F—and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
"LOCKED" appears in the oven display	The controls have been locked.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Control Lock</i> section to unlock.
Control signals after entering cooking time or start time	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the BAKE pad and desired temperature or the SELF CLEAN HI/LO pad and desired clean time.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker. See the <i>Special features of your oven control</i> section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not touched properly.	<ul style="list-style-type: none"> The BROIL HI/LO and BAKE pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
"Probe" appears in the display	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	<ul style="list-style-type: none"> Enter a probe temperature.

Problem	Possible Causes	What To Do
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the CLEAR/OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Steam from the vent	When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> This is temporary.
Fan noise	A convection fan may automatically turn on and off.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. To maximize cooking evenness, the fan is designed to operate in both directions, with a pause in between. The convection fan will operate during preheat of the bake cycle. The fan will turn off after the oven is heated to the set temperature. This is normal.
Oven racks are difficult to slide	The racks were cleaned in a self-clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

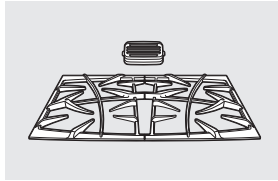
Consumer Support

Accessories.

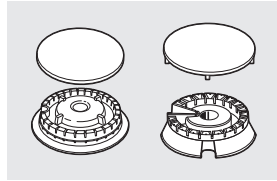


Looking For Something More?

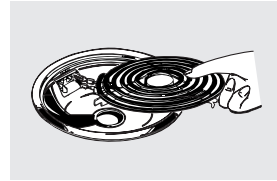
You can find these accessories and many more at GEAppliances.com (U.S.) or www.GEAppliances.ca (Canada), or call **800.626.2002** (U.S.) or **800.661.1616** (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.



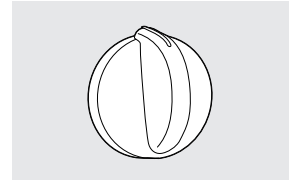
Grates



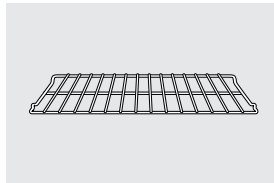
Surface Burner Heads and Caps



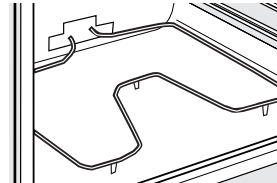
Surface Elements and Drip Pans



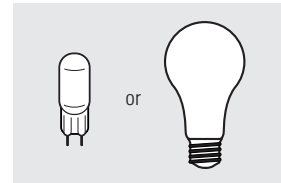
Knobs



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



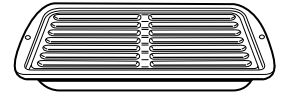
Stainless Steel Appliance Cleaner

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
Price	US\$10.50 [†]	US\$14.50 [†]	US\$16.75 [†]

[†] 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: _____

GE Built-In Electric Oven Warranty.



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

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

For The Period Of: GE Will Replace:

One Year

From the date of the original purchase

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

What GE Will Not Cover:

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

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

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

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

Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Consumer Support



GE Appliances Website

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

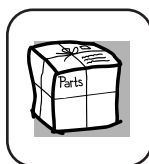
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including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



Horno empotrado

a convección autolimpieza eléctrica

Instrucciones de seguridad2-4

Instrucciones de operación

Ajuste del Termostato –
Hágalo Usted Mismo12

Asado8

Auto Limpieza20, 21

Controles del Horno5

Funciones de Cocción Lenta,
Pizza, Calentamiento y Prueba18-19

Funciones de Horneado
y Dorado por Tiempo9

Funciones Especiales22-23

Horno a Convección13-17

 Funciones por Tiempo15, 16

 Guía para Dorar17

Horno Inferior7

Horno Superior6

Modo Sabático24

Reloj, Temporizador de Cocina
y Control de Bloqueo11

Sonda10

Cuidado y limpieza 25-28

**Consejos para resolución
de problemas** 29-31

Accesorios 32

Soporte al consumidor

Garantía 33

Soporte al consumidor 34

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

Nº de modelo _____

Nº de serie _____

Puede encontrar esta información
en una etiqueta en la parte
delantera del horno inferior,
detrás de la puerta del horno.

Manual del propietario

PT925

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

Seguridad

¡ADVERTENCIA!

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

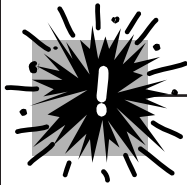


AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

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.

Operación



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

- Use este aparato únicamente para los fines descritos en este Manual del propietario.
- Asegúrese de que su aparato sea instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su horno a menos que este manual lo recomiende de manera específica. Todos los demás servicios de mantenimiento deberán derivarse a un técnico calificado.
- Pida al instalador que le muestre la ubicación del cortacircuitos o fusible. Márquelo para una referencia fácil.
- Antes de realizar cualquier servicio de mantenimiento, desconecte el suministro de energía del horno en el panel de distribución doméstico quitando el fusible o apagando el cortacircuitos.
- No deje a los niños sin supervisión; los niños no deben estar solos o sin supervisión en un área en la que un aparato está en uso. No se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna de las partes del aparato.
- No deje que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta. Podrían dañar el horno o sufrir lesiones personales graves.
- Asegúrese de que el horno esté instalado correctamente en un armario que esté bien sujeto a la estructura de la casa.
- Nunca deje la puerta del horno abierta cuando no esté observándolo.
- Siempre mantenga tapices, cortinas o paños que puedan prenderse fuego a una distancia segura del horno.
- Siempre mantenga los paños de cocina, repasadores, guantes para cacerolas y todo tipo de tela a una distancia segura de su horno.
- Siempre mantenga los utensilios de madera y plástico, así como alimentos enlatados, a una distancia segura de su horno.
- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte del artefacto.
- Los rayones o impactos severos sobre las puertas de vidrio podrían romper o astillar el vidrio.
- No guarde materiales inflamables en un horno.
- **PRECAUCIÓN:** Los artículos de interés para los niños no deben guardarse en armarios arriba de un horno; ya que los niños podrían sufrir lesiones graves al intentar treparse sobre él para alcanzar los objetos.

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor



¡ADVERTENCIA! PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Nunca use vestimenta floja o que cuelgue mientras hace uso del aparato. Tenga cuidado al intentar alcanzar artículos guardados en armarios sobre el horno. Los materiales inflamables podrían encenderse si entran en contacto con superficies calientes o elementos calefactores y podrían provocar quemaduras graves.
 - Use únicamente guantes para cacerolas que estén secos; los guantes húmedos o mojados sobre superficies calientes podrían causar quemaduras debido al vapor. No permita que los guantes entren en contacto con los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otro tipo de tela voluminosa.
 - Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.
 - No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca del horno.
 - No use agua para apagar incendios con grasa. Nunca tome una cacerola que se esté quemando. Apague los controles.
- Las llamas en el horno pueden apagarse por completo al cerrar la puerta del horno y apagarlo o al utilizar un producto químico multiuso seco o un extintor de tipo espuma.
- No toque los elementos calefactores ni la superficie interna del horno. Estas superficies podrían estar lo suficientemente calientes como para quemar aún si están oscuras. Durante el uso y luego de éste, no toque ni permita que las prendas u otros materiales inflamables entren en contacto con ningún área interna del horno; deje que se enfríe primero.
- Las superficies que pueden estar calientes incluyen: orificios de ventilación del horno, superficies cercanas a los orificios, grietas alrededor de la puerta del horno, los bordes de la ventana y los ribetes metálicos sobre la puerta.
- RECUERDE:** La superficie interna del horno puede estar caliente al abrir la puerta.
- Nunca deje frascos o latas con grasa de carne asada dentro o cerca de su horno.
 - No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este aparato ni ningún otro.
 - Aléjese del horno cuando abra la puerta. El aire o vapor caliente que sale puede causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.
 - No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La presión podría acumularse y el recipiente podría explotar y provocar una lesión.
 - Mantenga libre la ventilación del horno.
 - No permita que se acumule grasa en el horno.
 - Coloque la parrilla del horno en la posición que desee mientras el horno esté frío. Si es necesario manipular las parrillas cuando están calientes, no permita que los guantes para cacerolas entren en contacto con los elementos calefactores.
 - Cuando utilice bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las indicaciones del fabricante.
 - Sacar la parrilla hasta el tope resulta útil para levantar comidas pesadas. También es una precaución para evitar quemarse al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
 - No utilice el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
 - No utilice el horno como área de almacenamiento. Los elementos almacenados en un horno pueden incendiarse.
 - No deje objetos hechos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno mientras no esté en uso.
 - Luego de asar a la parrilla, siempre retire una asadera del horno y límpiela. La grasa que quede en una asadera puede incendiarse la próxima vez que utilice la bandeja.
 - Únicamente limpie las partes enlistadas en este Manual del propietario.
 - No utilice papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno, a excepción de lo sugerido en este manual. La instalación incorrecta del papel de aluminio puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

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



CUEZA LAS CARNES Y EL POLLO COMPLETAMENTE...

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

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

- No limpie el empaque de la puerta. El empaque de la puerta es esencial para un buen cierre. Debe tenerse cuidado de no desgastar, dañar o mover el empaque.
- No utilice limpiadores. Ningún limpiador comercial para hornos ni ninguna cubierta protectora para hornos debe utilizarse dentro o alrededor de las partes del horno. Los residuos de los limpiadores de hornos dañarán el interior del horno cuando se utilice el ciclo de autolimpieza.
- Antes de la autolimpieza del horno, remueva la sonda, cualquier cacerola para asar, parrilla y otros utensilios de cocina.
- Antes de comenzar un ciclo de autolimpieza, asegúrese de limpiar con un trapo los derrames.
- Si el modo de autolimpieza no funciona bien, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Haga que un técnico calificado realice la reparación.



LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

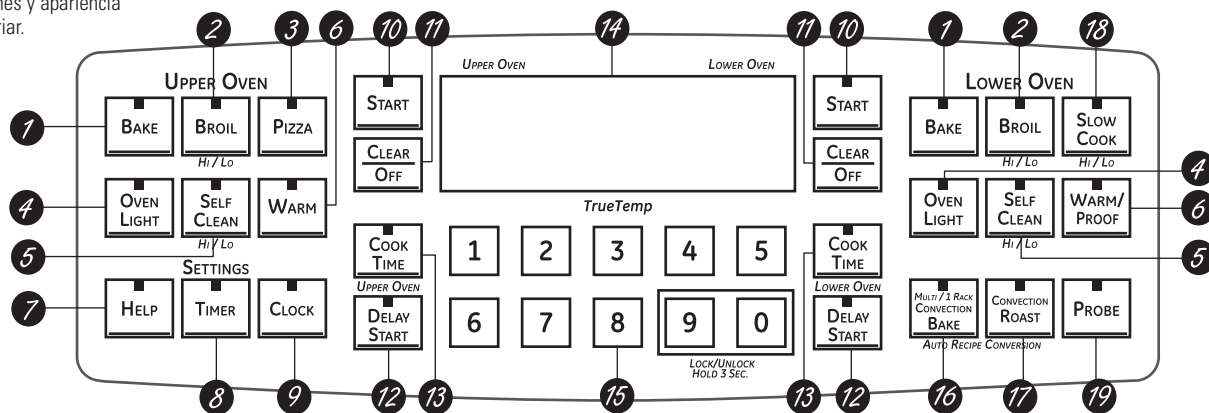
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Uso de los controles del horno.

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

GEAppliances.com

Las funciones y apariencia pueden variar.



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

- 1** Botón **BAKE** (HORNEADO)
Presione para seleccionar la función horneado.
- 2** Botón **BROIL HI/LO** (ASAR A LA PARRILLA ALTO/BAJO)
Presione para seleccionar la función asar a la parrilla.
- 3** Botón **PIZZA**
Presione para seleccionar la función de pizza.
- 4** Botón **OVEN LIGHT** (LUZ DEL HORNO)
Presione para encender o apagar la luz del horno.
- 5** Botón **SELF CLEAN HI/LO** (LIMPIEZA AUTOMÁTICA ALTO/BAJO)
Presione para seleccionar la función de autolimpieza. Consulte la sección *Uso de la función auto limpieza de los hornos superior e inferior*.
- 6** Botón **WARM/PROOF** (CALENTAR/PRUEBA)
Presione para mantener calientes las comidas ya cocinadas. Consulte la sección *Cómo Configurar los hornos inferior y superior para calentar*.
- 7** Botón **HELP** (AYUDA)
Presione para obtener ayuda sobre una función específica o para cambiar opciones.
- 8** Botón **TIMER** (TEMPORIZADOR)
Presione para seleccionar la característica del temporizador.
- 9** Botón **CLOCK** (RELOJ)
Presione antes de configurar el reloj.
- 10** Botón **START** (INICIO)
Debe presionarse para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.
- 11** Botón **CLEAR/OFF**
Presione para cancelar **TODAS** las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
- 12** Botón **DELAY START** (INICIO POSTERGADO)
Utilice junto con los botones **COOK TIME** o **SELF CLEAN HI/LO** para configurar el horno para que inicie y se detenga automáticamente en el momento que usted programe.
- 13** Botón **COOK 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.
- 14** 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.
- 15** 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.
- 16** Botón **CONVECTION BAKE** (HORNEADO POR CONVECCIÓN)
Presiónelo para seleccionar la función de convección.
- 17** Botón **CONVECTION ROAST** (ASADO POR CONVECCIÓN)
Presiónelo para seleccionar el asado con la función de convección.
- 18** Botón **SLOW COOK** (COCCIÓN LENTA)
Presione para seleccionar la función de Cocción Lenta.
- 19** Botón **PROBE** (SONDA)
Presione cuando utilice la sonda para cocinar alimentos a una temperatura interna deseada.

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 parpadeará en la pantalla cuando se haya presentado una interrupción en el fluido eléctrico.

Seguridad

Operación

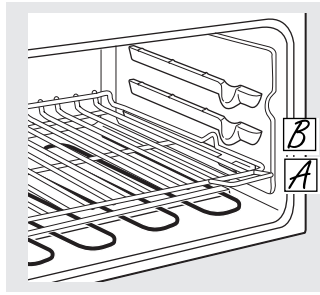
Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

Uso del horno superior.

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



El horno tiene 2 parrillas en posición.

Antes de comenzar...

La parrilla superior, con dos manijas frontales, posee bloqueadores, de modo que al colocarla de forma correcta sobre los soportes, se detendrá antes de salir completamente y no se inclinará.

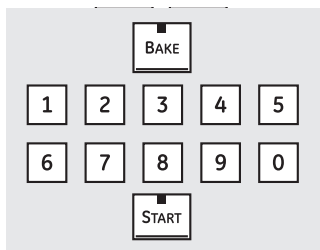
NOTA: Use la parrilla con las dos manijas frontales en el horno superior.

Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje la parrilla hasta que se detenga.

Para quitar una parrilla, tírelo hacia usted, incline el frente hacia arriba y tire de él hacia afuera.

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

⚠ PRECAUCIÓN: Cuando use una parrilla en la posición más baja (A), será necesario que tenga cuidado al empujar hacia afuera. (Asegúrese de usar la manijas de la parrilla.) Recomendamos que empuje la parrilla varias pulgadas hacia afuera y que luego, utilizando dos agarraderas de cacerolas, retire la parrilla sosteniendo la misma sobre los laterales. La parrilla está en una posición baja y usted podría sufrir una quemadura si coloca la mano en medio de la misma al empujar hacia afuera. Deberá evitar quemar su mano sobre la puerta al usar la parrilla en la posición más baja (A).

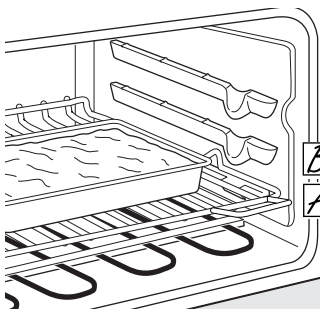


Cómo configurar el horno superior para hornear

- 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.



Manijas
Use la parrilla con las dos manijas frontales en el horno superior.



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 calentar el horno previamente, ajuste la temperatura correcta. El control hará un pitido cuando el horno esté caliente y la pantalla mostrará la temperatura que configuró. Esto tomará aproximadamente entre 4 y 6 minutos a 350° F.

Los resultados del horneado serán mejores si las cacerolas de horneado se encuentran en el centro del horno la mayor cantidad de tiempo posible. Si horneará con más de una cacerola, coloque las mismas de modo que cada una posea un espacio de aire alrededor de la misma de por lo menos entre 1" to 1½".

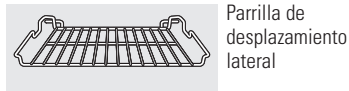
Tipo de comida	Posición de la parrilla
Pasteles frescos o congelados (sobre una bandeja para hornear)	A
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, pasteles individuales en capa, bizcochos	A
Guiso	A
Pizza – A temperatura natural con la bandeja de horneado	B
Pizza – Congelada, colocada directamente en la parrilla	B
Pizza – Congelada, en la bandeja de metal	A

NOTA: Para hornear un pastel de ángel y un pastel de molde, se recomienda que use sólo el horno inferior.

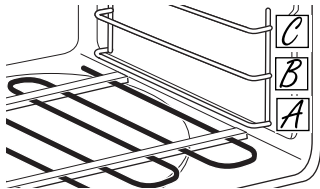
Para prevenir posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.



Parrilla horizontal



Parrilla de desplazamiento lateral



El horno cuenta con 3 posiciones de parrilla y 2 estilos de parrillas, permitiendo combinar las mismas de 6 maneras diferentes.

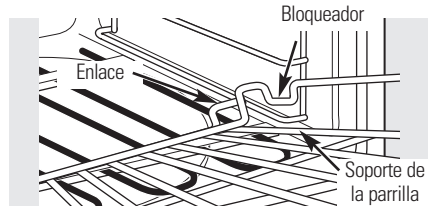
Antes de comenzar...

Las parrillas poseen bloqueadores, de modo que al colocarlas correctamente sobre los soportes se detendrán antes de salirse completamente y no se inclinarán.

Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje la parrilla hasta que se detenga.

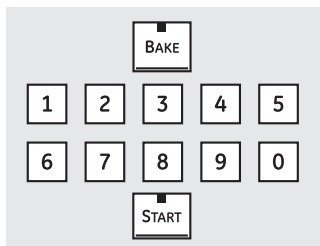
Para quitar una parrilla, tírelo hacia usted, incline el frente hacia arriba y tire de él hacia afuera.

Para reemplazarla, incline el frente de la parrilla hacia arriba, cuelgue la parte trasera ubicando los enlaces debajo de los soportes de la parrilla, empuje la parrilla hacia atrás (hasta trabarla



en los bloqueadores) y haga que descienda hasta su posición. Empuje la parrilla hasta que quede introducida correctamente.

PRECAUCIÓN: Cuando use una parrilla en la posición más baja (A), será necesario que tenga cuidado al empujar hacia afuera. Recomendamos que empuje la parrilla varias pulgadas hacia afuera y que luego, utilizando dos agarraderas de cacerolas, retire la parrilla sosteniendo la misma sobre los laterales. La parrilla está en una posición baja y usted podría sufrir una quemadura si coloca la mano en medio de la misma al empujar hacia afuera. Deberá evitar quemar su mano sobre la puerta al usar la parrilla en la posición más baja (A).



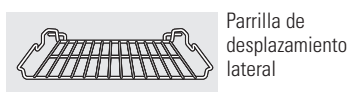
Cómo configurar el horno inferior para hornear o asar

- 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.

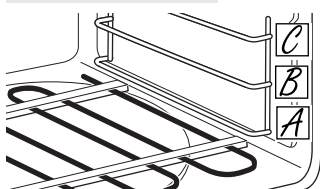
NOTA: Escuchará el ventilador de convección mientras el horno se está calentando. El ventilador se detendrá cuando el horno esté caliente y la pantalla mostrará la temperatura que configuró. Esto es normal.



Parrilla horizontal



Parrilla de desplazamiento lateral



El horno cuenta con 3 posiciones de parrilla y 2 estilos de parrillas, permitiendo combinar las mismas de 6 maneras diferentes.

Pre calentamiento y ubicación de la cacerola

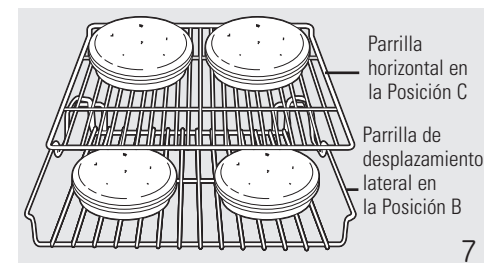
Pre caliente el horno si la receta así lo indica. El pre calentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee tortas, dulces, pastelitos y panes.

Para calentar el horno previamente, ajuste la temperatura correcta. El control hará un pitido cuando el horno esté caliente y la pantalla mostrará la temperatura que configuró. Esto tomará aproximadamente entre 10 y 15 minutos.

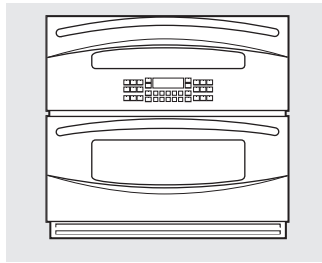
Los resultados del horneado serán mejores si las cacerolas de horneado se encuentran en el centro del horno la mayor cantidad de tiempo posible. Si horneará con más de una cacerola, coloque las mismas de modo que cada una posea un espacio de aire alrededor de la misma de por lo menos entre 1" y 1½".

Si horneará varias capas de torta al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla horizontal en la posición C y dos capas en la parrilla de desplazamiento lateral en la posición B. Escalone las cacerolas en la parrilla de modo que no queden una directamente encima de la otra.

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



Uso de los hornos superior e inferior.



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

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.

Cómo configurar los hornos superior e inferior 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*.
- 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.

Use Asado **BAJO (LO Broil)** para cocinar comidas como carne de ave o cortes gruesos de carne en forma completa sin que se doren en exceso.

- 4 Presione el botón **START**.
- 5 Cuando el asado a la parrilla esté terminado, presione el botón **CLEAR/OFF**.

NOTA: Las funciones de asado y auto limpieza no funcionarán si la sonda de temperatura está enchufada.

Guía para asar a la parrilla

Alimento			Horno superior				Horno inferior				Comentarios
			Posición Parrilla	Asar	Tiempo Lado 1	Tiempo Lado 2	Posición Parrilla	Asar	Tiempo Lado 1	Tiempo Lado 2	
Carne molida	Bien cocido	8 croquetas (3/4" de espesor)	A	HI	12	6	B – Horizontal	HI	10	6 a 7	Distribuya uniformemente. Hasta 8 croquetas toman aproximadamente el mismo tiempo.
Filetes de carne	Poco cocido†	1" de espesor 1 lb	A	HI	9	4 a 6	B – Horizontal	HI	7	4 a 6	Los filetes de menos de 1 pulgada de espesor e cocinan por completo antes de dorarse. Recomendamos freír en el sartén. Corte la grasa.
	Medio	1" de espesor 1 lb	A	HI	11	5 a 7			9	5 a 7	
	Bien cocido	1" de espesor 1 lb	A	HI	13	6 a 8			11	6 a 8	
	Poco cocido†	1½" de espesor 1 lb	A	HI	15	5 a 7			13	5 a 7	
	Medio	1½" de espesor 1 lb	A	HI	17	6 a 8			15	6 a 8	
	Bien cocido	1½" de espesor 1 lb	A	HI	19	7 a 9			17	7 a 9	
Pollo	Bien cocido	1 completo 3 a 4 lb dividido longitudinalmente 8 presas	A	HI	25	13 a 18	B – Lateral	HI	25	13 a 18	Esparza manteca derretida en cada lado. Ase del lado de la piel hacia abajo primero.
			A	HI	20	10 a 12	B – Lateral	HI	20	10 a 12	
Colas de langosta		2 a 4 10 a 12 oz cada una	A	LO	20 a 22	No dé vuelta.	B – Horizontal	LO	18 a 20	No dé vuelta.	Corte a través de la parte posterior del caparazón. Deje las colas bien separadas. Unte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de cocción, si lo desea.
Filetes de pescado	Bien cocido	1/4 a 1/2" de espesor 1" de espesor	B	LO	5	4 a 5	C – Horizontal	LO	5	4 a 5	Manipule y volteo con cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea.
			B	LO	6	6 a 7	C – Horizontal	LO	6	6 a 7	
Rodajas de jamón (precocido)		1" de espesor	A	HI	8	7 a 9	B – Horizontal	HI	7	7 a 9	Aumente el tiempo de 2 a 5 minutos por lado para 1½" de espesor.
Chuletas de cerdo	Bien cocido	2 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor)	A	HI	9	6 a 7	B – Horizontal	HI	8	5 a 6	Corte la grasa.
			A	HI	13	8 a 10	B – Horizontal	HI	12	7 a 9	
Chuletas de cordero	Bien cocido	2 (1" de espesor) 2 (1½" de espesor) Medio 2 (1½" de espesor) Bien cocido	A	HI	10	5 a 7	B – Horizontal	HI	9	4 a 6	Corte la grasa.
			A	HI	12	6 a 8			11	5 a 7	
			A	HI	13	7 a 9			12	6 a 8	
			A	HI	15	8 a 10			14	7 a 9	

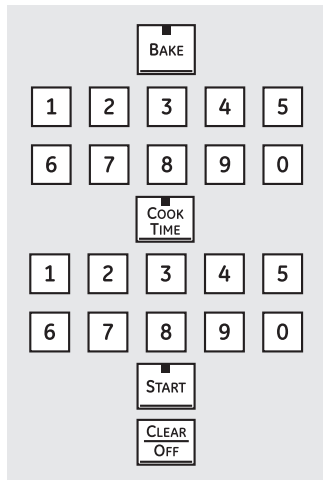
El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia sobre el punto de cocción de los alimentos afectarán los tiempos de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

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

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

GEAppliances.com

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.

- 1 Presione el botón **BAKE**.
- 2 Presione los botones numéricos para programar la temperatura del horno deseada.
- 3 Presione el botón **COOK TIME**.

NOTA: Si su receta requiere calentar en forma previa, es posible que necesite tiempo adicional sobre el tiempo de cocción.

- 4 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo mínimo de cocción que puede configurar es de 1 minuto. La temperatura del horno que configure y el tiempo de cocción que ingresó aparecerán en la pantalla.

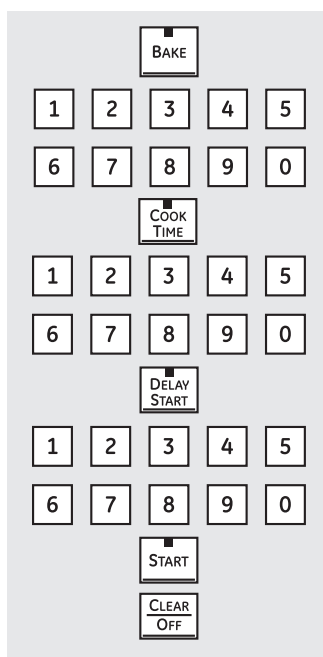
- 5 Presione el botón **START**.

NOTA: Un tono de atención sonará si está usando el horneado por tiempo y no se debe presionar el botón **START**.

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

El horno continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función **WARM (CALENTAR)** esté programada. Lea la sección *Cómo configurar los hornos inferior y superior para calentar*.

- 6 Presione el botón **CLEAR/OFF** para apagar la pantalla si es necesario. Retire la comida del horno. Recuerde que aunque el horno se apague de forma automática, la comida que permanezca dentro de éste continuará cocinándose cuando el horno esté apagado.



Cómo configurar un Inicio postergado y una Parada automática

El horno se encenderá en el horario del día que configure, cocinará durante un período de tiempo específico y luego se apagará automáticamente.

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

- 1 Presione el botón **BAKE**.
- 2 Presione los botones numéricos para programar la temperatura del horno deseada.
- 3 Presione el botón **COOK TIME**.

NOTA: Si su receta requiere calentar en forma previa, es posible que necesite tiempo adicional sobre el tiempo de cocción.

- 4 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo mínimo de cocción que puede configurar es de 1 minuto. La temperatura del horno que configure y el tiempo de cocción que ingresó aparecerán en la pantalla.

- 5 Presione el botón **DELAY START**.

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

- 7 Presione el botón **START**.

NOTA: Un tono de atención sonará si está usando el horneado por tiempo y no se debe presionar el botón **START**.

NOTA: Si desea controlar los horarios configurados, presione el botón **DELAY START** para controlar la hora de inicio que configuró o presione el botón **COOK TIME** para controlar el período de tiempo de cocción que programó.

Cuando el horno esté en **ON (ENCENDIDO)** a la hora del día que configuró, en la pantalla aparecerá el conteo de la cocción y el cambio de temperatura a partir de los 100°F. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 100°F). Cuando el horno alcance la temperatura que programó, sonarán varios pitidos.

El horno continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función **WARM (CALENTAR)** esté programada. Lea la sección *Cómo configurar los hornos inferior y superior para calentar*.

- 8 Presione el botón **CLEAR/OFF** para apagar la pantalla si es necesario. Retire la comida del horno. Recuerde que aunque el horno se apague de forma automática, la comida que permanezca dentro de éste continuará cocinándose cuando el horno esté apagado.

Seguridad

Operación

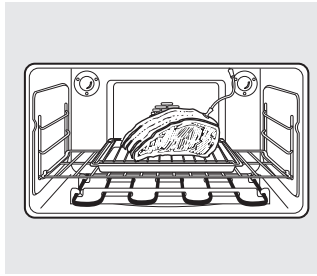
Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

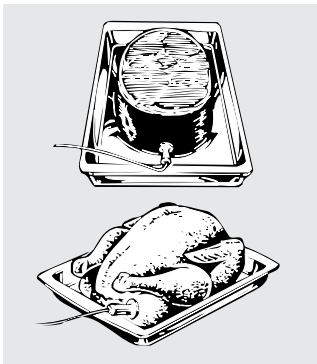
Soporte al consumidor

Uso de la sonda en el horno de convección 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.



Si se usa una sonda que no sea la provista con este producto se podrán producir daños sobre la misma y sobre el control del horno.

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

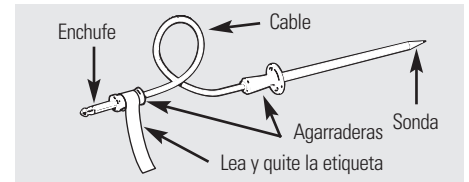
■ Para evitar daños a su sonda, no utilice tenazas para tirar del cable cuando la remueva.

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

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

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

NOTA: Si no se introduce la sonda en la carne de forma completa, se podrá producir una mala cocción debido a que la sonda sentirá el aire del horno y no la temperatura de la comida.



■ Nunca deje su sonda dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza o de asado a la parrilla.

■ No almacene la sonda en el horno.

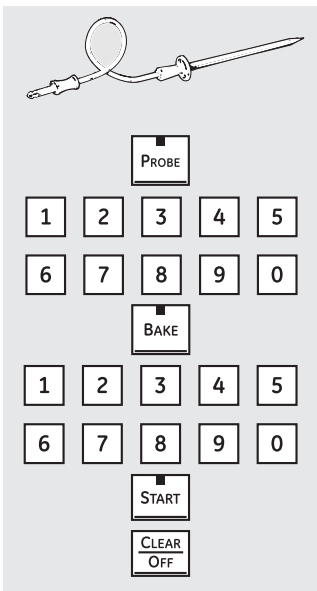
⚠ PRECAUCIÓN: A fin de prevenir posibles quemaduras, use un guante para horno al desenchufar la sonda del enchufe del horno.

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.

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.

NOTA: Las funciones de asado y auto limpieza no funcionarán si la sonda de temperatura está enchufada.



Cómo configurar el horno inferior para hornear/asar cuando se utiliza la sonda

- 1 Inserte la sonda totalmente en la comida.
- 2 Conecte la sonda en la toma dentro del horno. Asegúrese de que quede bien conectada en la toma. Cierre la puerta del horno. Asegúrese que el cable de la sonda no esté tocando el elemento de asado.
- 3 Presione el botón **PROBE**. La pantalla mostrará la "Set Probe Temperature" ("Configuración de la Temperatura de la Sonda").
- 4 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura interna 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**.

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.

■ Si la sonda es retirada del horno mientras se cocina con la misma, el horno no se apagará de forma automática

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

■ Puede usar el Kitchen Timer (Temporizador de Cocina) aunque no puede usar operaciones del horno por tiempo al usar la sonda.

Uso del reloj, el temporizador de la cocina y el bloqueo de controles.

GEAppliances.com



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**.



El Temporizador de la Cocina cuenta en horas y 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 **TIMER**.
- 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. Si comete un error, presione el botón **TIMER** 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 **TIMER**.

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

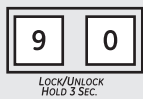
Para reiniciar el temporizador

Si la pantalla todavía está mostrando el tiempo restante, puede cambiarla presionando el botón **TIMER**, 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 **TIMER** y luego presionando los botones numéricos hasta ingresar el nuevo tiempo que desea.

Para cancelar el temporizador

Presione el botón **TIMER** dos veces.



Mantenga presionado durante 3 segundos.

Bloqueo de controles

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

Para bloquear/desbloquear los controles:

- 1 Presione los botones **9 y 0** simultáneamente durante 3 segundos.

La pantalla del horno mostrará **"Oven controls locked"** ("Controles del horno bloqueados") durante varios segundos, y luego **"Locked"** ("Bloqueado").

- 2 Para desbloquear el control, mantenga presionadas los botones **9 y 0** durante 3 segundos

■ El modo de **BLOQUEO DE CONTROLES** afecta a todos los botones táctiles. Ningún botón táctil funcionará cuando esta función esté activada.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

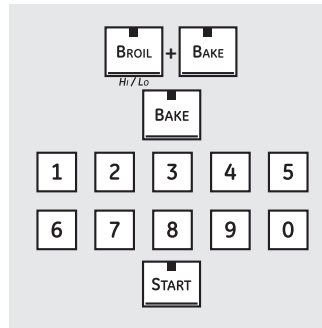
Soporte al consumidor

Ajuste el termostato superior o inferior del horno : ¡Hágalo usted mismo!

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

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

NOTA: Este ajuste sólo afectará la temperatura de horneado y asado; no afecta las temperaturas de asado a la parrilla 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 **BAKE** nuevamente para alternar entre el aumento y la disminución de la temperatura del horno.

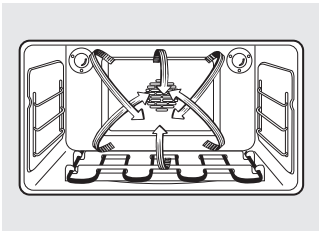
Para ajustar el termostato del horno superior, presione el botón **BAKE** del horno superior. Para ajustar el termostato del horno inferior, presione el botón **BAKE** del horno inferior.
- 3 La temperatura del horno pueda ajustarse hasta (+) 35 °F más caliente o (-) 35 °F más fría. Presione los botones 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.

¡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.



Horneado por convección

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

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

NOTA: A fin de maximizar una cocción pareja, el ventilador fue diseñado para rotar en ambas direcciones, con una pausa intermedia. Esto es normal.

El ventilador de convección se apaga cuando la puerta del horno se abre.

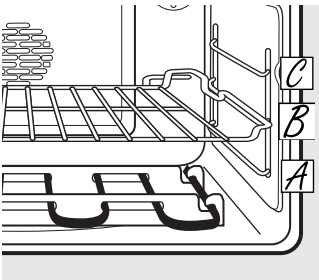
NO deje la puerta abierta durante largos períodos de tiempo al usar la cocción por convección, ya que podrá acortar la vida útil del elemento para calentar el horno.

Introducción

El horno por convección cuenta con dos modos de horneado por convección: multi parrilla y 1 parrilla:

MULTI—Para cocciones por convección en más de una parrilla. Presione el botón **CONVECTION BAKE** y luego las **2** teclas. Lea la sección de *Horneado por Convección con Múltiples Parrillas* que aparece a continuación.

1 RACK—Para cocción por convección en una sola parrilla. Presione el botón **CONVECTION BAKE** y luego el botón **1**. Lea la sección de *Horneado por Convección con 1 Parrilla* que aparece a continuación.



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 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 comida en más de una parrilla en el horno por convección, use **CONVECTION BAKE MULTI (HORNEADO POR CONVECCIÓN MÚLTIPLE)**.

Para horneados con múltiples parrillas, coloque la parrilla horizontal en la posición más alta (C) y la parrilla de desplazamiento lateral en la posición intermedia (B).

Horneado por Convección con 1 Parrilla

Al hornear por convección con 1 sola parrilla, use el **CONVECTION BAKE 1 RACK** y siga las posiciones de parrillas recomendadas en la sección de *Uso del horno*.

■ Ideal para comidas horneadas en 1 parrilla.

Cómo adaptar recetas...

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

Al hornear por convección, la función de Conversión con Auto Recipe reduce de forma automática la temperatura de horneado regular configurada en los 25° F recomendados. Lea *Conversión con Auto Recipe™* en la sección de *Funciones Especiales*.

■ 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.

Uso del horno de convección.

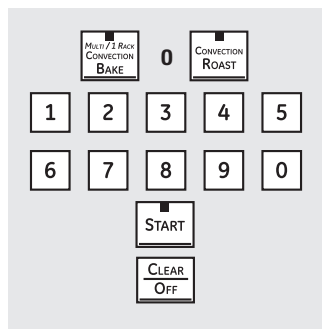


Asado por convección

- 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 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.



Cómo configurar el horno inferior para horneado o dorado por convección

- 1 Presione el botón **CONVECTION BAKE** y luego el botón **2** para hornear por convección con parrillas múltiples. Este modo se utiliza para cocinar comidas en más de una parrilla (es decir: 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo durante el horneado por convección. Para más información, lea la sección *Horneado con convección con varias parrillas*.

Presione el botón **CONVECTION BAKE** y luego el botón **1** para hornear por convección con una parrilla. Este modo se utiliza para cocinar comidas con una sola parrilla en el horno de convección.

Presione el botón **CONVECTION ROAST** para dorar por convección.

- 2 Presione los botones numéricos para programar la temperatura del horno.
- 3 Presione el botón **START**.

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

Para cambiar la temperatura del horno, presione el botón **CONVECTION BAKE** o el botón **CONVECTION ROAST** y luego los botones numéricos para configurar la nueva temperatura.

Cuando el horno se empiece a calentar, se exhibirá el cambio de temperatura, que comenzará en los 100° F. Cuando el horno alcance la temperatura que programó, sonarán 3 pitidos.

- 4 Presione el botón **CLEAR/OFF** una vez finalizado.

- Escuchará un ventilador al cocinar por convección. El mismo se detendrá cuando se abra la puerta, pero el calentador no se apagará.
- Es posible que escuche que el horno produzca sonidos de chasquido durante el horneado. Esto es normal.
- En los modos de horneado por convección, para una cocción lo más pareja posible, el ventilador fue diseñado para rotar en ambas direcciones, con una pausa intermedia. Esto es normal.

Utensilios de cocina para la cocción por convección

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

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

El papel resistente al calor y los envases de plástico que se recomiendan para su uso en hornos regulares también se pueden usar durante el horneado por convección, pero no se deberán usar con temperaturas superiores a la temperatura recomendada por el fabricante de la cocina. 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.

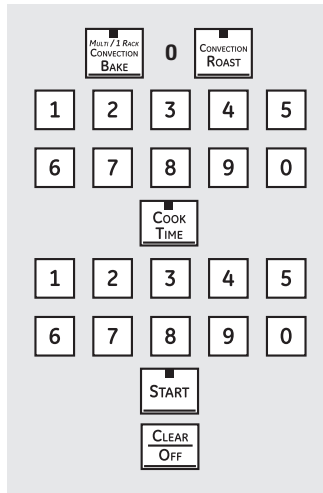
Para recetas como el pollo al horno, utilice una bandeja con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en una bandeja con lados altos.

Uso de las características cronometradas 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—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 **CONVECTION BAKE** y luego el botón **2** para hornear por convección con parrillas múltiples. Este modo se utiliza para cocinar comidas en más de una parrilla (es decir: 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo durante el horneado por convección. Para más información, lea la sección *Horneado con convección con múltiples parrillas*.

Presione el botón **CONVECTION BAKE** y luego el botón **1** para hornear por convección con una parrilla. Este modo se utiliza para cocinar comidas con una sola parrilla en el horno de convección.

Presione el botón **CONVECTION ROAST** para dorar por convección.

- 2 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.
- 3 Presione el botón **COOK 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**.

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

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

El horno continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función WARM (CALENTAR) esté programada. Lea la sección *Cómo configurar los hornos inferior y superior para calentar*.

Luego de que el horno se apague, sonará el tono de fin del ciclo.

- 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.

Seguridad

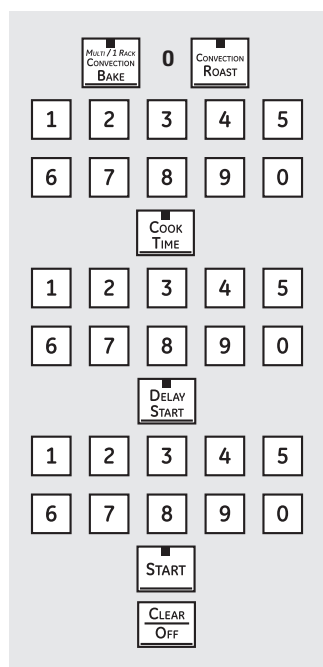
Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

Uso de las características cronometradas para cocinar por convección.



Cómo configurar un Inicio postergado y una Parada automática

El horno inferior se encenderá en el horario del día que configure, cocinará durante un período de tiempo específico y luego se apagará automáticamente.

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

- 1 Presione el botón **CONVECTION BAKE** y luego el botón **2** para hornear por convección con parrillas múltiples. Este modo se utiliza para cocinar comidas en más de una parrilla (es decir: 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo durante el horneado por convección. Para más información, lea la sección *Horneado con Convección con Múltiples Parrillas*.

Presione el botón **CONVECTION BAKE** y luego el botón **1** para hornear por convección con una parrilla. Este modo se utiliza para cocinar comidas con una sola parrilla en el horno de convección.

Presione la tecla de **CONVECTION ROAST** para dorar por convección.

- 2 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.
- 3 Presione el botón **COOK 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 tiempo mínimo de cocción que puede configurar es 1 minuto.

La temperatura del horno que configure y el tiempo de cocción que ingresó aparecerán en la pantalla.

- 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.
- 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**.

NOTA: 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 **COOK TIME** para verificar la duración del tiempo de cocción que ha configurado.

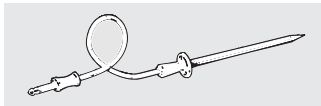
Cuando el horno esté en **ON (ENCENDIDO)** a la hora del día que configuró, en la pantalla aparecerá el conteo de la cocción y el cambio de temperatura a partir de los 100° F. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 100° F). Cuando el horno alcance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

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

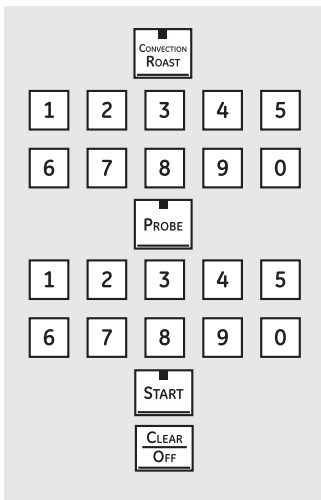
El horno continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función **WARM (CALENTAR)** esté programada. Lea la sección *Cómo configurar los hornos inferior y superior para calentar*.

Luego de que el horno se apague, sonará el tono de fin del ciclo.

- 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.



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



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.

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

- 1 Coloque la parrilla del horno en una posición que centre la comida entre la parte superior y la parte inferior del horno. Inserte la sonda en la carne. Asegúrese que entre hasta el final.
- 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.

NOTA: La temperatura interna máxima que se puede programar para la comida es de 200° F.

- 7 Presione el botón **START**.

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**.

Cuando el horno comienza a calentar, 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**. Use un guante de cocina para retirar la sonda de la comida. No utilice tenazas para extraerla: las tenazas pueden dañarla.

NOTA: Si la sonda es retirada del horno mientras se cocina con la misma, el horno no se apagará de forma automática.

⚠ PRECAUCIÓN:

A fin de prevenir posibles quemaduras, use un guante para horno al desenchufar la sonda del enchufe del horno.

NOTA:

- 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.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de auto limpieza.
- No guarde la sonda dentro del horno.
- La sonda no se debe usar para las funciones de Dorar o Auto limpieza.
- El ventilador sólo gira en una dirección.

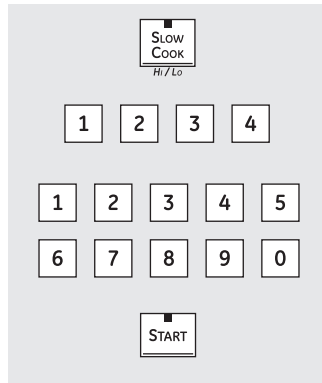
Guía para asar por convección

Carnes			Minutos/Lb	Temperatura del horno	Temperatura interna
Carne	Costillas, Costillas deshuesadas, Top Sirloin (3 a 5 lb)	Poco cocido	25 a 29	325°F	140°F†
		Medio	29 a 33	325°F	160°F
		Bien asado	33 a 37	325°F	170°F
	Lomo de res	Poco cocido	12 a 16	325°F	140°F†
		Medio	16 a 20	325°F	160°F
Cerdo	Con hueso, Deshuesado (3 a 5 lb)	Bien asado	30 a 34	325°F	170°F
	2 Chuletas (1/2 a 1 pulg. de espesor)	Bien asado	37 a 42 total	325°F	170°F
	4 Chuletas (1/2 a 1 pulg. de espesor)	Bien asado	42 a 47 total	325°F	170°F
	6 Chuletas (1/2 a 1 pulg. de espesor)	Bien asado	47 a 52 total	325°F	170°F
Jamón	Enlatado, Butt, Shank (3 a 5 lb totalmente cocinado)		13 a 19	325°F	140°F
Mariscos	Colas de langosta (6 a 10 oz cada una)		20 a 25 total	350°F	
Aves	Pollo completo (2½ a 3½ lb)		24 a 30	350°F	180° a 185°F
	Pavo (18 a 20 lb)*		7 a 10	350°F	180° a 185°F

* Las aves rellenas requieren generalmente 30 a 45 minutos de tiempo adicional de cocción. Cubra las patas y la pechuga con papel aluminio para evitar un sobredorado y la desecación de la piel.

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

Uso de las funciones de cocción lenta, pizza, calentar y probar.



Configuración del horno bajo para una cocción lenta

La Cocción Lenta se diseñó para largas horas de cocción sin prestar atención a la misma.

- 1 Presione el botón **SLOW COOK** una vez para HI Slow Cook (Cocción Lenta ALTA).
Para cambiar a LO Slow Cook (Cocción Lenta BAJA), presione el botón **SLOW COOK** nuevamente.
- 2 Presione los botones numéricos para seleccionar la configuración deseada – 1 para Bife, 2 para Carne de Ave, 3 para Cerdo o 4 para Guisados. Use 1-Bife si no está seguro sobre qué configuración usar.
- 3 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado. Para la configuración HI (ALTA), el tiempo de cocción debe ser de entre 3 y 8 horas.

Para la configuración LO (BAJA), el tiempo de cocción debe ser de entre 3 y 12 horas.

- 4 Presione el botón **START**.

Cuando la función de **Slow Cook (Cocción Lenta)** se haya completado, el horno se iniciará en el modo Warm (Caliente). En la pantalla aparecerá "Cocción Completa, Manteniéndolo Caliente". El tiempo total durante el cual el horno estará encendido (el tiempo de Cocción Lenta más el tiempo Caliente) es de 12 horas. Esto se debe a lo descrito en la página 22 sobre la función de seguridad de Apagado a las 12 Horas (12-Hour Shutdown).

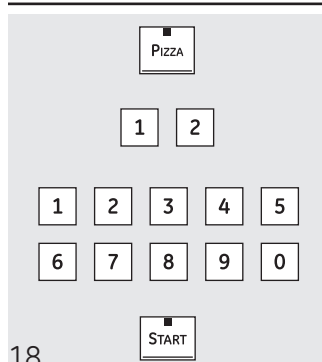
NOTA: Si se produce un corte de suministro de electricidad mientras el horno se encuentra en la Slow Cook (Cocción Lenta), el horno se apagará.

Guía de cocción lenta

Comida	Cantidad	Posición de la Parrilla	Configuración de la Comida	Tiempo (horas)	Comentarios
Bife Corte de Aguja	3 a 3½ lbs	A – Lateral	1-Bife	ALTO 5 a 6 hrs. BAJO 8 a 10 hrs.	Agregue 1/2 taza de líquido.
Costillas de Cerdo	3½ a 4 lbs	A – Lateral	1-Bife	ALTO 3 a 4 hrs. BAJO 6 a 8 hrs.	Coloque las costillas en una sola capa.
Carne de ave Pollo Entero	4 lbs	A – Lateral	2-Carne de ave	ALTO 4 a 5 hrs. BAJO 7 a 9 hrs.	Agregue 1/2 taza de líquido.
Trozos de Pollo	8 trozos (approx. 3 lbs.)	B – Horizontal	2-Carne de ave	ALTO 3 a 4 hrs. BAJO 5 a 6 hrs.	Mejor sumergido bajo una salsa para evitar que se seque la superficie.
Cerdo Corte Deshuesado Dorado	3 a 4 lbs	A – Lateral	3-Cerdo	ALTO 5 a 6 hrs. BAJO 8 a 10 hrs.	Agregue 1/2 taza de líquido.
Estilo Campo	3½ a 4 lbs	A – Lateral	3-Cerdo	ALTO 3 a 4 hrs. BAJO 6 a 8 hrs.	Coloque las costillas en una sola capa.
Costillas de cerdo	4 a 8 lbs	A – Lateral	3-Cerdo	ALTO 3 a 4 hrs. BAJO 6 a 8 hrs.	Coloque las costillas en una sola capa.
Sopa Bife de Verduras	4 cuartos	A – Lateral	4-Cocido	ALTO 4 a 5 hrs. BAJO 8 a 10 hrs.	Asegúrese que los trozos de bife se sumerjan.
Sopa	4 cuartos	A – Lateral	4-Cocido	ALTO 3 a 4 hrs. BAJO 6 a 8 hrs.	Sumerja las habas para evitar que la superficie se seque.
Chili					

Pautas y consejos

- El programa de cocción baja utiliza una serie compleja de ciclos de temperatura a fin de obtener los mejores resultados. Por esta razón, se recomienda el uso del programa de cocción lenta sin cancelaciones ni reinicios. Si se reinicia la función de cocción lenta mientras se encuentra en proceso, es posible que la carne se cocine en exceso.
- Para que luego de la cocción la carne quede jugosa y tierna, elija cortes de carne tales como corte aguja o corte deshuesado. Los cortes de carne magra, tales como tapa de nalga, son más secos y necesitan líquido adicional.
- Use sólo platos de vidrio y cerámica. Las ollas y cacerolas metálicas tienden a transferir el calor a la comida con demasiada rapidez.
- La cantidad de comida debe ser acorde al tamaño de la cacerola. Para obtener mejores resultados, llene la cacerola hasta los 3/4. Una olla demasiado grande permite que el vapor se escape, haciendo que las carnes se sequen.
- Siempre cubra la cacerola con una tapa u hoja de aluminio.
- Una amplia variedad de recetas se pueden usar en la función de cocción lenta. Para un mejor resultado, es posible que se necesite realizar algunos ajustes. Para recetas de tamaños reducidos, comience a controlar con el tiempo mínimo. Para las recetas grandes o al duplicar las recetas, es posible que deba realizar cocciones por períodos de tiempo más largos.
- Una vez completada la función de cocción, el horno cambiará automáticamente al modo "caliente". Si se desea un tiempo de cocción lenta, se podrá usar el modo de cocción caliente para contar con tiempo adicional.



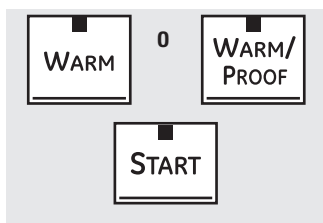
Cómo programar el horno para cocinar pizza

Ajuste la posición de la parrilla para el tipo de bandeja de pizza que usará (lea el cuadro).

- 1 Presione el botón **PIZZA**.
- 2 Presione los botones numéricos de selección 1 para pizza a temperatura ambiente y 2 para pizza congelada.
- 3 Presione los botones numéricos para programar la temperatura del horneado.
- 4 Presione el botón **START**.

El tiempo de horneado figura en las instrucciones del paquete.

Tipo de Bandeja de Pizza	Posición de la Parrilla
Bandeja suministrada para pizza a temperatura natural	B
Pizza colocada directamente en la parrilla	B
Bandeja metálica	A



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** o 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 **COOK TIME**.
- 4 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado.
- 5 Presione el botón **WARM** o el botón **WARM/PROOF** una vez.
- 6 Presione el botón **START**.

Para cocinar elementos que no son frescos hasta que estén crocantes

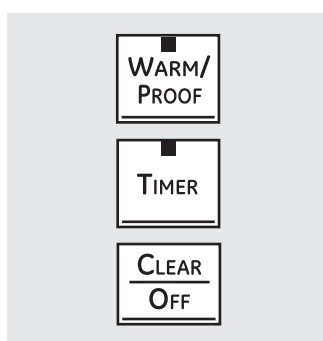
- Coloque los alimentos en fuentes o bandejas de lados bajos.
- Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en una única capa. No los apile.

- 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 estabilice durante un tiempo adicional después de agregar alimentos.
- Con cargas grandes, puede ser necesario cubrir parte de los alimentos cocinados.
- Retire las cucharas para servir, etc., antes de colocar los recipientes en el horno.
- No utilice recipientes, tapas o películas adherentes plásticas.

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



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.
- 2 Presione el botón **WARM/PROOF** dos veces.

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

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

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

- 3 Configure el **TEMPORIZADOR** en el tiempo de leudado.

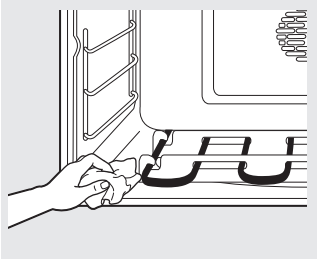
- 4 Cuando haya finalizado el leudado, presione el botón **CLEAR/OFF**.

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

NOTA:

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

Uso de la función de auto limpieza de los hornos superior e inferior.



Limpe el suelo pesado sobre la parte inferior del horno.

NOTA: No intente elevar el elemento para calentar. Realizar dicha acción podría dañar el elemento.

Antes de un ciclo de limpieza

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

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

NOTA:

- Si el horno se encuentra equipado con parrillas para horno brillosas y de color plateado, retire las mismas antes de comenzar con el ciclo de auto limpieza.
- Si su horno está equipado con parrillas para horno gris y cubiertas de porcelana, se podrán dejar dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza.

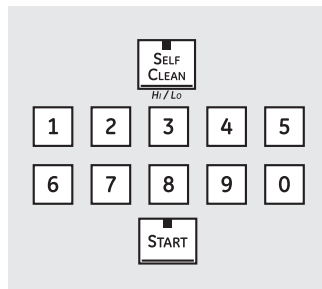
La suciedad en la estructura frontal del horno y la parte externa de la junta de la puerta se deberán limpiar en forma manual. Limpie estas áreas con agua caliente, almohadillas de viruta y jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua caliente y seque.

No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta del horno no resiste la abrasión. Es esencial que la junta permanezca intacta. Si observa que comienza a gastarse o deshilacharse, reemplace la misma.

Limpe cualquier derrame importante sobre el fondo del horno.

Asegúrese de que el cobertor de la lámpara de luz del horno se encuentre en su lugar y que la luz del mismo esté apagada.

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



Cómo programar el horno superior/inferior para su limpieza

Las puertas del horno deberán estar cerradas y todos los controles configurados de forma correcta para que el ciclo funcione adecuadamente.

- 1 Presione el botón **SELF CLEAN HI/LO** una vez para un tiempo de limpieza de 5 horas o dos veces para un tiempo de limpieza de 3 horas.

Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 3 horas para limpiar pequeños derrames contenidos. Para un horno sucio se recomienda un tiempo de autolimpieza de 5 horas o más.

- 2 Si se necesita un tiempo distinto a las 5 horas o a las 3 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.

- 3 Presione el botón **START**.

La puerta (superior e inferior) 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** en la pantalla de control.

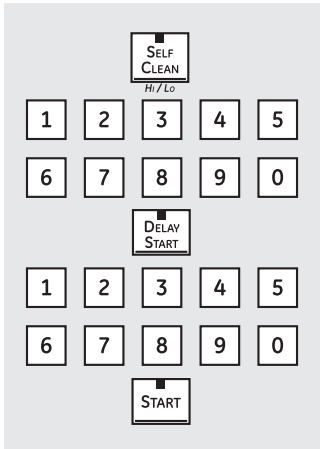
Cuando se apague la luz **LOCKED**, podrá abrir las puertas del horno.

- La palabra **BLOCKED (BLOQUEADO)** titilará y la palabra **door (puerta)** aparecerá si configura el ciclo de limpieza y olvida cerrar las puertas 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 las puertas del horno.

Puede configurar un ciclo de limpieza en ambos hornos al mismo tiempo; sin embargo, dichos ciclos no se realizarán al mismo tiempo. El último horno retrasará de forma automática su comienzo hasta el final del ciclo de limpieza del primer horno.

Cuando cualquiera de los hornos se configure para su auto limpieza, ambas puertas se bloquearán. Los hornos no se podrán usar cuando uno de los mismos se haya configurado para su auto limpieza.

Las puertas de los hornos deben 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 HI/LO** una vez para un tiempo de limpieza de 5 horas o dos veces para un tiempo de limpieza de 3 horas.

Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 3 horas para limpiar pequeños derrames contenidos. Para un horno sucio se recomienda un tiempo de autolimpieza de 5 horas o más.

- 2 Si se necesita un tiempo distinto a las 5 horas o a las 3 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.

- 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**.

Las puertas del horno superior e inferior se cierran de forma automática. La pantalla mostrará la hora de inicio. No será posible abrir las puertas del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y que el **LOCKED (BLOQUEADO)** se desactive en la pantalla de control.

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

Después de un ciclo de limpieza

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

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

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

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

- No se puede configurar el horno para la cocción u otro ciclo de auto limpieza, 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 HI/LO**.
- Si resulta difícil deslizar las parrillas, aplique una cantidad reducida de aceite de cocina a una toalla de papel y frote la misma sobre los extremos de las parrillas del horno.

Características especiales de control de su horno.

Seguridad

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.

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

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

Operación



Función de Ayuda

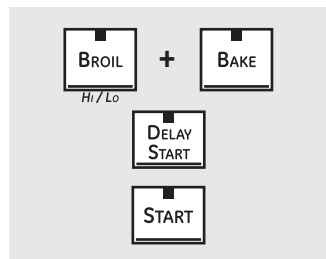
Presione este botón para obtener información adicional sobre el botón que elija.

Presione el botón **HELP** y en la pantalla aparecerá **"Press keypad for help on that feature or 1 for options"** ("Presione

el botón numérico para solicitar ayuda sobre la función o 1 para opciones").

Las opciones en las páginas 22 y 23 se pueden ajustar utilizando el método descrito aquí o en **HELP**.

Cuidado y limpieza



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.

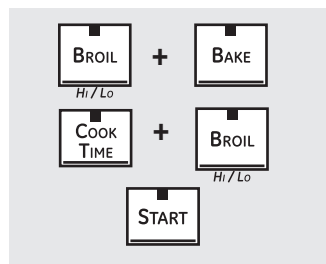
Si desea **apagar** esta característica, siga los pasos a continuación.

1 Presione los botones **BROIL HI/LO en el horno superior** y **BAKE** al mismo tiempo hasta que la pantalla muestre **SF**.

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

3 Presione el botón **START** para activar "no apagado" y dejar la configuración del control en este modo de característica especial.

Solucionar problemas



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.

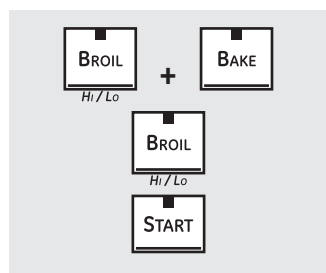
1 Presione los botones **BROIL HI/LO en el horno superior** y **BAKE** al mismo tiempo hasta que la pantalla muestre **SF**.

2 Presione los botones **COOK TIME** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo. La pantalla mostrará **F** (Fahrenheit).

3 Presione los botones **COOK TIME** y **BROIL HI/LO** nuevamente al mismo tiempo. La pantalla mostrará **C** (Centígrado).

4 Presione el botón **START**.

Soporte al consumidor



Tonos al final de un ciclo cronometrado

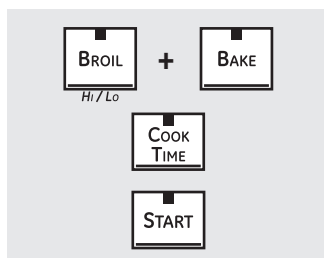
Al final de un ciclo cronometrado, sonarán 3 pitidos cortos seguidos por un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **CLEAR/OFF**. Este pitido continuo cada 6 segundos puede cancelarse.

Para cancelar el pitido cada 6 segundos:

1 Presione los botones **BROIL HI/LO en el horno superior** y **BAKE** al mismo tiempo hasta que la pantalla muestre **SF**.

2 Presione el botón **BROIL**. La pantalla muestra **CONTI BEEP (PITIDO CONTINUO)**. Presione nuevamente el botón **BROIL**. En la pantalla aparece **SINGLE BEEP (UN SOLO PITIDO)**. (Esto cancela un pitido cada 6 segundos.)

3 Presione el botón **START**.



Volumen del Tono

Esta función le permite ajustar los volúmenes del tono en un volumen más aceptable. Hay tres niveles de volumen posibles.

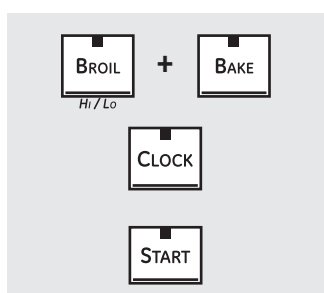
- 1 Presione los botones **BROIL HI/LO** y **BAKE en el horno superior** al mismo tiempo hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione el botón **COOK TIME**. En la pantalla aparecerán **2 BEEP (2 PITIDOS)**. Éste es el nivel de volumen intermedio.

Presione nuevamente el botón **COOK TIME**. En la pantalla aparecerán **3 BEEP (3 PITIDOS)**. Éste es el nivel de volumen más alto.

Presione nuevamente el botón **COOK TIME**. En la pantalla aparecerá **1 BEEP (1 PITIDO)**. Éste es el nivel de volumen más bajo.

Cada vez que se cambie el nivel de volumen, sonará un tono que dará la indicación del nivel de volumen.

- 3 Elija el nivel de sonido deseado (**1 BEEP, 2 BEEP, 3 BEEP (1 PITIDO, 2 PITIDOS, 3 PITIDOS)**).
- 4 Presione el botón **START** para activar el nivel mostrado.



Reloj de 12 horas, 24 horas o supresión del reloj

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

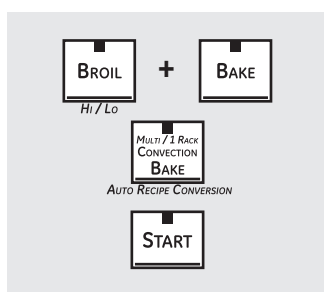
Si usted preferiría tener un reloj de 24 horas o suprimir el reloj de la pantalla, siga los pasos a continuación.

- 1 Presione los botones **BROIL HI/LO** y **BAKE en el horno superior** al mismo tiempo 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 **12 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.

Esta función se activa de modo que la pantalla exhibe la conversión (reducida) de temperatura actual. 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.

Para desactivar la función:

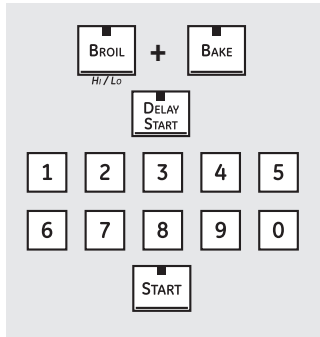
- 1 Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO en el horno superior** al mismo tiempo hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione el botón **CONVECTION BAKE**. La pantalla mostrará **CON ON**. Presione nuevamente el botón **CONVECTION BAKE**. La pantalla mostrará **CON OFF**.
- 3 Presione el botón **START**.

Para volver a activar la función, repita los pasos 1 al 3 anteriores pero presione el botón **START** cuando **CON ON** esté en la pantalla.

Uso de la característica Sabbath. (horno inferior solamente)

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

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



Cuando la pantalla muestra □ el horno está configurado en Sabbath. Cuando la pantalla muestra □ □ el horno está horneando.

Cómo configurar el horneado regular

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que ambos hornos estén apagados.

- 1 En el horno superior, presione y mantenga sostenidos los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.

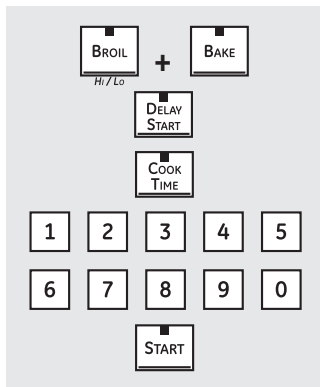
NOTA: Si en la pantalla aparece bake o broil, los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón **CLEAR/OFF** del horno superior y comience de nuevo.

- 2 Presione el botón **DELAY START** hasta que **Sab bAtH** aparezca en la pantalla.
- 3 Presione dos veces el botón **START** y □ aparecerá en la pantalla.
- 4 Presione el botón **BAKE** del horno inferior. 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** del horno inferior.
- 7 Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá □ □ en la pantalla indicando que el horno está horneando. Si no aparece □ □ en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE** del horno inferior, ingrese la nueva temperatura utilizando los botones numéricos, y presione el botón **START**.

NOTA: Los botones **CLEAR/OFF** y **COOK TIME** del horno inferior están activos durante la función Sabática.



Cuando la pantalla muestra □ el horno está configurado en Sabbath. Cuando la pantalla muestra □ □ el horno está horneando.

Cómo configurar un horneado cronometrado: Inicio inmediato y Parada automática

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día cuando ambos hornos estén apagados.

- 1 En el horno superior, presione y mantenga sostenidos los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.

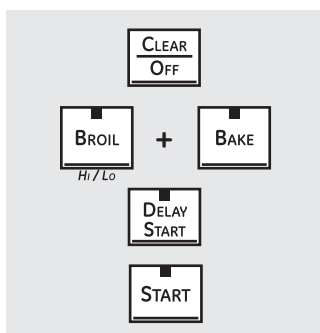
NOTA: Si en la pantalla aparece Bake o Broil, los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón **CLEAR/OFF** del horno superior y comience de nuevo.

- 2 Presione el botón **DELAY START** hasta que **Sab bAtH** aparezca en la pantalla.
- 3 Presione dos veces el botón **START** y □ aparecerá en la pantalla.
- 4 Presione el botón **COOK TIME** del horno inferior.
- 5 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos. El tiempo de cocción que ingresó aparecerá en la pantalla.

- 6 Presione el botón **START** del horno inferior.
- 7 Presione el botón **BAKE** del horno inferior. 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** del horno inferior.
- 10 Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá □ □ en la pantalla indicando que el horno está horneando. Si no aparece □ □ en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE** del horno inferior, ingrese la nueva temperatura utilizando los botones numéricos, y presione el botón **START**.

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



24

Cómo salir de la característica Sabbath

- 1 Presione el botón **CLEAR/OFF** del horno inferior.
- 2 Si el horno está cocinando, espere durante un periodo aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que solo □ esté en la pantalla.
- 3 En el horno superior, 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**.

- 5 Seleccione **12 shdn**, indicando que el horno se apagará de forma automática luego de 12 horas o **no shdn**, indicando que el horno no se apagará de forma automática luego de 12 horas.

- 6 Presione **START** dos veces cuando la opción que desee aparezca en la pantalla (**12 shdn** o **no shdn**).

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.

Asegúrese que todos los controles estén apagados y que todas las superficies se enfríen antes de limpiar cualquier parte del horno.

Seguridad

Cómo retirar la película protectora y la cinta adhesiva de empaque

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

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

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

Operación

Panel de control

Si lo desea, las teclas táctiles se pueden desactivar antes de la limpieza.

Lea la información del Bloqueo del Control (Control Lock) en la sección de Uso del reloj, temporizador de la cocina y bloqueo del control en este manual.

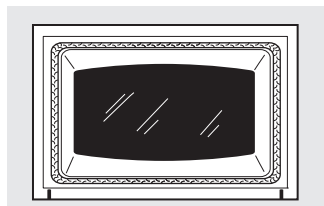
Limpie cualquier sapicadura con una tela húmeda.

También puede usar un limpiador de vidrios.

Retire la suciedad importante con agua caliente y jabón. No use ningún tipo de material abrasivo.

Vuelva a activar las teclas táctiles luego de la limpieza.

Cuidado y limpieza



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

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

Limpieza de las puertas del horno superior e inferior

Para limpiar el interior de las puertas:

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

Para limpiar el exterior de las puertas:

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

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

Cuidado y limpieza del horno.

Puerta extraíble del horno inferior

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

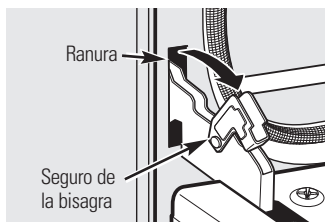
No levante la puerta de la manija.

Para quitar la puerta:

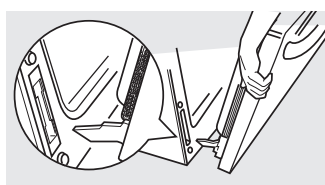
- 1 Abra la puerta por completo.
- 2 Tire hacia abajo los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta, y colóquelos en la posición de desbloqueo. Podrá ser necesario utilizar una herramienta, como un destornillador pequeño de hoja plana.
- 3 Sujete con firmeza ambos lados de la puerta en la parte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

Para volver a colocar la puerta

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

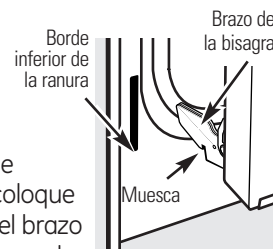


Tire los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquearlos



Posición de extracción

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



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



Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquearlos.

- 5 Cierre la puerta del horno.

Puerta del horno superior

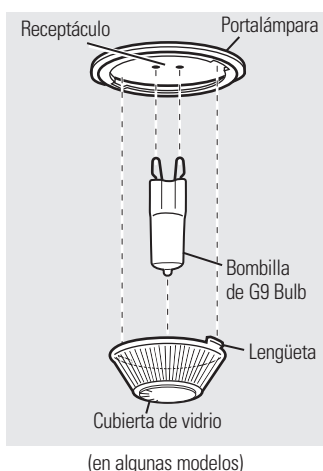
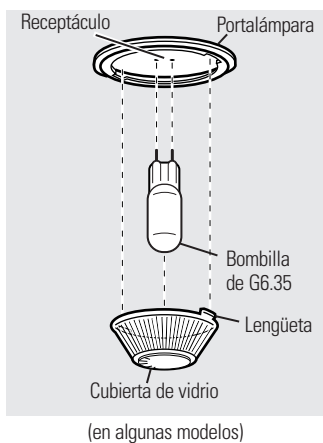
En la puerta superior se encuentran muchos de los componentes electrónicos y controles del horno. Se recomienda que la puerta superior sólo sea retirada por un empleado calificado del servicio técnico.

⚠ ADVERTENCIA

DESCARGA O PELIGRO DE QUEMADURAS: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple se podrá producir una descarga eléctrica o quemadura.

⚠ PRECAUCIÓN

RIESGO DE INCENDIO: La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

**Bombilla eléctrica del horno inferior****Para retirar:**

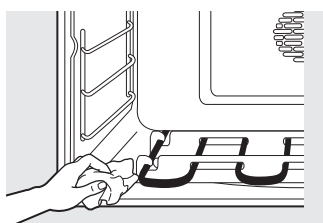
- 1 Gire la cubierta de vidrio en sentido contrario a las manecillas del reloj 1/4 de vuelta hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio liberen los surcos del portalámparas. El uso de guantes de látex puede ofrecer un mejor agarre.
- 2 Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola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

Para reemplazar:

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



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



Limpie cualquier suciedad importante acumulada en el fondo del horno.

NOTA: No intente elevar el elemento para calentar. Realizar dicha acción podría dañar el elemento.

Elementos para calentar el horno

No limpie los elementos para calentar. Cualquier suciedad desaparecerá una vez calentados los elementos. Limpie la superficie del horno con agua caliente y jabón.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

Cuidado y limpieza del horno.



Parrillas de horno

Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta. Luego de la limpieza, enjuague las parrillas con agua limpia y seque con una tela limpia. Las parrillas del horno grises y cubiertas de porcelana podrán permanecer en el mismo durante el ciclo de auto limpieza sin sufrir ningún tipo de daños. Las parrillas del horno brillantes y de color planteado podrán permanecer

en el horno durante el ciclo de auto limpieza, pero perderán su lustre y luego será difícil deslizarlas. Será necesario engrasar todos los costados de la parrilla del horno con una capa suave de aceite vegetal luego de limpiarlas a mano o en el horno. Esto ayudará a que las parrillas se puedan deslizar con facilidad fuera de horno.

Superficies de acero inoxidable

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

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

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

**Centro Nacional de Refacciones
(National Parts Center)**
1.800.626.2002

GEAppliances.com

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

GEAppliances.com



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

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La luz del horno no funciona	La bombilla está floja.	<ul style="list-style-type: none"> • Apriete o reemplace la bombilla.
El horno no funciona	Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
	El horno está demasiado demasiado caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
Los alimentos no se hornean o asan apropiadamente	Controles del horno no configurados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
	La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelado.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
	Uso del utensilio incorrecto o de un utensilio de tamaño incorrecto.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
	El termostato del horno necesita ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!</i>
Los alimentos no se asan a la parrilla apropiadamente	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de presionar el botón BROIL HI/LO.
	Se está utilizando una posición inadecuada de la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la <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.
	La sonda está conectada a la salida en el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte y retire la sonda del horno.
	En algunas áreas el voltaje puede ser bajo.	<ul style="list-style-type: none"> • Precaliente el elemento de asado a la parrilla durante 10 minutos. • Ase a la parrilla durante un periodo más prolongado que el recomendado en la <i>Guía para asar a la parrilla</i>.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	El termostato del horno necesita un ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!</i>
El reloj y el temporizador no funcionan	Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Uso del reloj y el temporizador</i>.
El horno no se auto limpiará	La temperatura del horno es demasiado alta para establecer una operación de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Permita que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Uso del horno autolimpieza</i>.
	La sonda está enchufada en la toma dentro del horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Retire la sonda del horno.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

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



¡Los consejos para resolución de problemas ahorran tiempo y dinero!

Seguridad			
Operación			
Cuidado y limpieza			
Solucionar problemas			
Soporte al consumidor			
Problema	Causas posibles	Qué hacer	
Se escucha un "crujido" o "estallido"	Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. 	
Humo excesivo durante el ciclo de limpieza	Exceso de mugre.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón CLEAR/OFF. Abra las ventanas para dejar salir el humo de la habitación. Espere hasta que la luz LOCKED se apague. Limpie el exceso de mugre y reinicie el ciclo de limpieza. 	
La puerta del horno no se abrirá después de un ciclo de limpieza	El horno está demasiado caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo. 	
El horno no está limpio después de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Uso del horno autolimpieza</i>. 	
	El horno tiene mugre difícil de eliminar.	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie las sobras pesadas antes de comenzar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos que tienen una mugre muy pesada necesiten de autolimpieza nuevamente o durante un periodo más prolongado. 	
"LOCKED" parpadea en la pantalla	Se ha seleccionado el ciclo autolimpieza pero la puerta no está cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> • Cierre la puerta del horno. 	
La luz LOCKED está encendida cuando desea cocinar	La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha caído por debajo de la temperatura de bloqueo.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón CLEAR/OFF. Deje enfriar el horno. 	
"F— y un número o letra" parpadean en la pantalla	Tiene un código de error de la función.	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la corriente del horno durante 30 segundos y conecte nuevamente la corriente. Si el función se repite, llame para solicitar servicio de mantenimiento. 	
"LOCKED" ("BLOQUEADO") aparece en la pantalla del horno	Los controles fueron bloqueados.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Bloqueo del control</i> para desbloquear. 	
Señales de control luego de ingresar el tiempo de cocción o el tiempo de inicio	Olvidó ingresar una temperatura de horneado o tiempo de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón BAKE y la temperatura deseada o el botón SELF CLEAN HI/LO y el tiempo de limpieza deseado. 	
La pantalla se pone en blanco	Se ha fundido un fusible en su hogar o bien el cortacircuitos no está funcionando correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reajuste el cortacircuitos. 	
	El reloj está en el modo de apagado.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Características especiales de control de su horno</i>. 	
La pantalla parpadea	Falla en el suministro de electricidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Reinicie el reloj. 	
Imposible lograr la pantalla muestre "SF"	Los botones de control del horno no fueron presionados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Los botones BAKE y BROIL HI/LO deben ser presionados que al mismo tiempo y sostenidos durante 3 segundos. 	

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Aparece "Probe" en la pantalla	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	Pico o corte del suministro eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo presionando el botón CLEAR/OFF, configurando el reloj y reestableciendo cualquier función de cocción.
Sale vapor del respiradero	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	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 <i>Uso del horno autolimpieza</i>.
Olor fuerte	Un olor del aislamiento alrededor del interior del horno es normal las primeras veces que se utiliza el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es temporal.
Suena un ventilador	Un ventilador de convección se puede apagar o encender de forma automática.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. A fin de maximizar una cocción pareja, el ventilador fue diseñado para rotar en ambas direcciones, con una pausa intermedia. • El ventilador de convección funcionará durante el precalentamiento del ciclo de horneado. El ventilador se apagará una vez que el horno alcance la temperatura configurada. Esto es normal.
Las parrillas del horno son difíciles de deslizar	Las parrillas se limpiaron en un ciclo de auto limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Aplique una cantidad reducida de aceite vegetal a una toalla de papel y limpie los extremos de las parrillas del horno con dicha toalla de papel. No rocíe con Pam® o cualquier otro lubricante en spray.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

SopORTE al consumidor

Accesorios.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

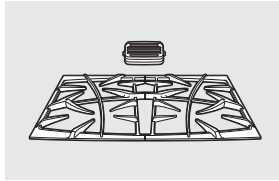
Solucionar problemas

SopORTE al consumidor

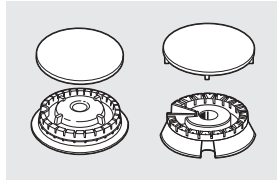


¿Desea algo más?

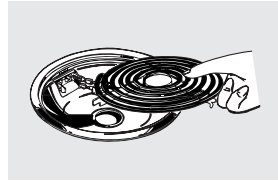
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en **GEAppliances.com**, o llame al **800.626.2002** (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.



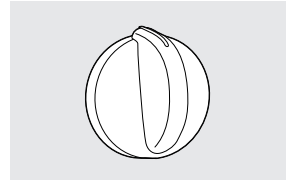
Rejillas



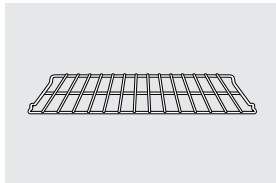
Cabezales o tapas de quemadores de superficie



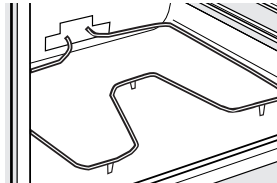
Elementos de superficie y bandejas colectoras



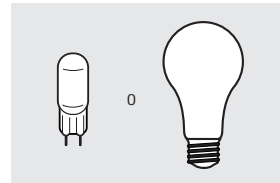
Perillas



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



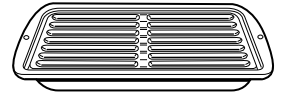
Limpiador de artefactos de acero inoxidable

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
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
Precio	US\$10.50[†]	US\$14.50[†]	US\$16.75[†]

[†] 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 horno eléctrico empotrado.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, 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 A partir de la fecha de la compra original	Cualquier parte del horno que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante este garantía limitada de un año , GE también proporcioná, sin costo alguno , toda la mano de obra y los servicios internos para reemplazar partes defectuosas.

Lo que no está cubierto por GE:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Viajes de servicio a su casa para enseñarle cómo usar el producto. ■ Instalación, entrega o mantenimiento inapropiada. ■ Fallas del producto si hay abuso, mal uso, o uso para otros propósitos que los propuestos, o uso para fines comerciales. ■ Reemplazo de fusibles de su casa o reajuste de interruptores de circuito. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios. ■ Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato. ■ Daño causado después de la entrega. ■ Producto no accesible para facilitar el servicio requerido. |
|--|---|

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

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

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

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Seguridad
Operación
Cuidado y limpieza
Solucionar problemas
Soporte al consumidor

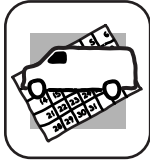
Soporte al consumidor.



Página Web de GE Appliances

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**

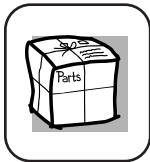
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal,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