



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

Safety Instructions 2-6

Operating Instructions

Clock and Timer..... 16
Control Lock Out..... 18
Energy Saver Mode 18
Oven 11-22
 Adjust the Oven Thermostat..... 18
 Aluminum Foil 13
 Broiling, Broiling Guide..... 14
 Controls..... 11
 Convection Oven 15
 Power Outage 12
 Sabbath Feature..... 19
 Self-Cleaning..... 20, 21
 Special Features..... 18
 Steam Cleaning..... 22
 Timed Baking..... 17
Surface Units..... 7-9

Care and Cleaning

Coil Surface Units 29
Control Knobs..... 23
Drip Pans 29
Glass Cooktop 27, 28
Lift-Off Oven Door..... 25
Lift-Up Cooktop 29
Light 26
Oven Heating Elements..... 25
Racks 25
Standard-Clean Oven Interior.... 24
Vent..... 24

Troubleshooting Tips 30-33

Accessories 34

Consumer Support

Consumer Support..... Back Cover
Warranty..... 35

Owner's Manual

Quickset III and
Quickset IV Models

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

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

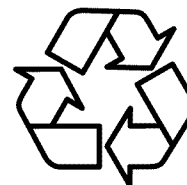
In Canada contact us at: www.GEAppliances.ca

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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




Printed on Recycled Paper

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING

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

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

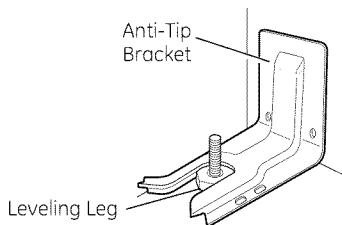
Tip-Over Hazard

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

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

For Freestanding and Slide-In Ranges

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



Freestanding and Slide-In Ranges

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

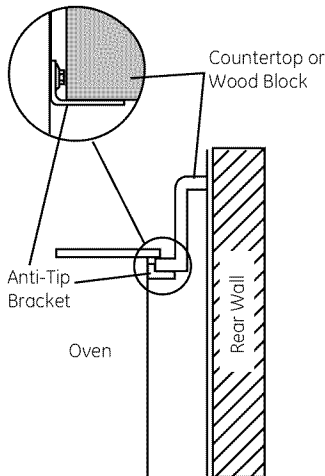
If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

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

For Drop-In Ranges

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

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



Drop-In Ranges

⚠ WARNING

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

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

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE.

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

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

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

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

⚠ WARNING *COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS*

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

▲ WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

(Some models)

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

▲ WARNING COIL COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

(Some models)

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

▲ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

▲ WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

(Some models)

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

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

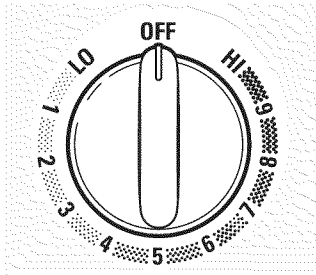
▲ WARNING WARMING DRAWER/LOWER OVEN DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

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

▲ WARNING

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

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



How to Set

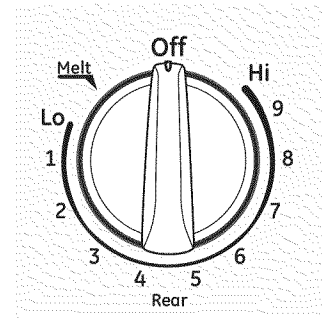
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

A surface ON indicator light will glow when any surface unit is on

For glass cooktop surfaces:

A **HOT COOKTOP** indicator light will:

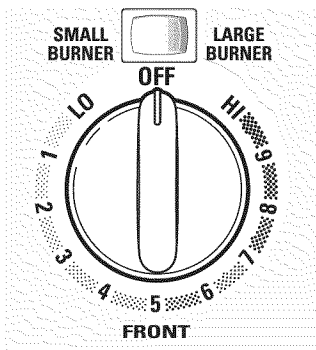
- come on when the unit is hot to the touch.
- stay on even after the unit is turned off.
- stay on until the unit is cooled to approximately 150°F.



Melt setting (on some models) will melt chocolate or butter. **Simmer** setting (on some models) will simmer sauces.

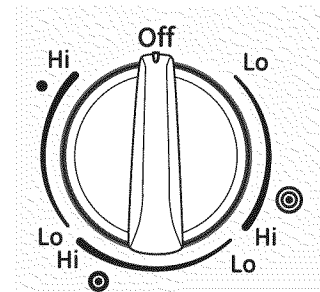
At both **OFF** and **HI** the control **clicks** into position. You may hear slight **clicking** sounds during cooking, indicating the control is maintaining your desired setting.

Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.



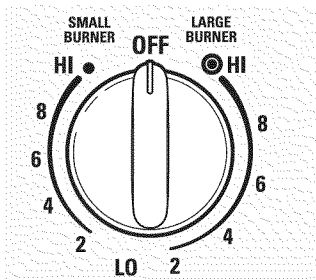
Dual and Triple Surface Units and Control Knobs *(on some models)*

The surface unit has 2 or 3 cooking sizes to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

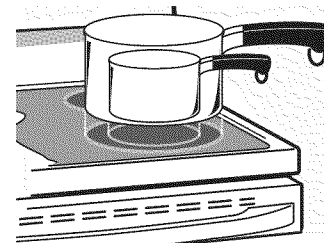


Models with a Tri-Ring surface element only.

On some models.



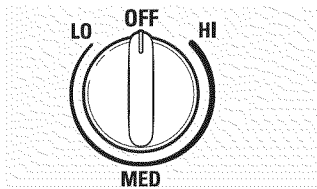
On some models.



Using the surface units.

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

Warming Zone



Using the Warming Zone (on some models)

WARNING

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

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

Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.

The **WARMING ZONE**, located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food. Placing uncooked or cold food on the **WARMING ZONE** could result in foodborne illness.

Push and turn the control knob to any desired setting.

For best results, all foods on the **WARMING ZONE** should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

Use the lowest setting for breads and pastries. Use a medium setting for vegetables, sauces, stews, cream soups, butter and chocolate. Use the highest setting for soups (liquid) and hot beverages. These initial suggested settings are for reference only. The temperature, type and amount of food, type of pan, and the time held will affect the quality of the food.

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

NOTE: The surface warmer will not glow red like the cooking elements.

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

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

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

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



Never cook directly on the glass.
Always use cookware.



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

For Models With a Radiant Glass Cooktop

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

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

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

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

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

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



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

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

Temperature Limiter on Radiant Glass Cooktops

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

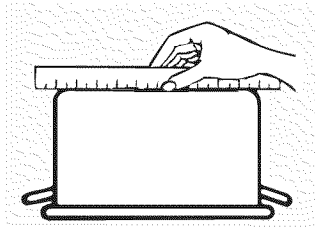
The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

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

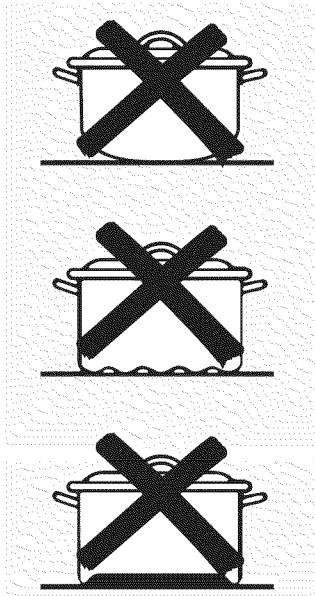
- the pan boils dry.
- the pan bottom is not flat.
- the pan is off-center.
- there is no pan on the unit.

Selecting types of cookware for radiant glass cooktop models.

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

Stainless Steel:

recommended

Aluminum:

heavy weight recommended

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

Copper Bottom:

recommended

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

Porcelain Enamel on Cast Iron:

recommended if bottom of pan is coated

Porcelain Enamel on Steel:

not recommended

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

Glass-ceramic:

not recommended

Poor performance. Will scratch the surface.

Stoneware:

not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Cast Iron:

not recommended—unless designed specifically for glass cooktops

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

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

For Best Results

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



Using the oven control, clock and timer features and settings.

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



Bake/Temp Recall Pad

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

Bake Light

Flashes while in edit mode—you can change the oven temperature at this point. Glows when the oven is in bake mode.



Start/On Pad

Must be touched to start any cooking or cleaning function.

Display

Shows the time of day, oven temperature and the times set for the timer or automatic oven operations. The display will show **PrE** while preheating.

If “F-” and a number or letter flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. Refer to the *Troubleshooting Tips* section.



Kitchen Timer On/Off or Timer On/Off Pad

Touch this pad to select the timer feature. Then press + and – pads to adjust time.

Timer Light

Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the timer has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.



Clock Pad

To set the clock, press the **CLOCK** pad twice or, for models without a **CLOCK** pad, hold the + and – pads for 3 seconds. See the *Using the clock and timer* section.



Start Time or Delay Start Pad

Use along with the cooking function or cleaning function to set the oven to start automatically at a time you set.



Start Time or Delay Start Light

Flashes while in edit mode—you can change the start time at this point. Glows when the function has been activated.



Cooking Time Pad

Touch this pad and then touch the + or – 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.

Cooking Time Light

Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the function has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.



Automatic Oven Light

This lights anytime the oven has been programmed using the **Cooking Time** or **Start Time/Delay Start** functions.



Oven Light On/Off Pad

Touch this pad to turn the oven light on or off.



– Pad

Short taps to this pad will decrease the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to decrease the time or temperature by larger amounts.



+ Pad

Short taps to this pad will increase the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to increase the time or temperature by larger amounts.



Self Clean Pad

Touch this pad to select the self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.

Self Clean Light

Flashes while in edit mode—you can change the length of time for the self-clean cycle at this point. Glows when the oven is in the self-clean cycle. After the self-clean cycle, the light will turn off. Unlatch the door.



Convection Bake/Temp Recall

Touch this pad to select baking with the convection function.



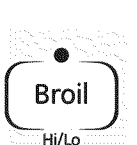
Steam Clean

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



Clear/Off Pad

Touch this pad to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.



Broil Hi/Lo Pad

Touch this pad to select the broil function. See the *How to Set the Oven for Broiling* section.

Broil Light

Flashes while in edit mode—you can switch from **Hi to Lo Broil** at this point. Glows when the oven is in broil mode.

Using the oven control, clock and timer features and settings.

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

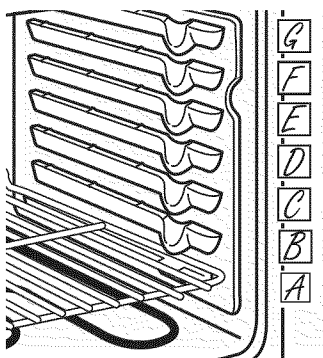
Flashing Display - Power Outage

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock. See the *Using the clock and timer* section.

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

Using the oven.

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



Number of rack positions vary by model.

Before you begin...

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

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

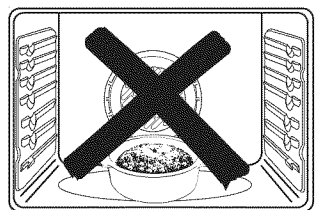
To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

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

CAUTION

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

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



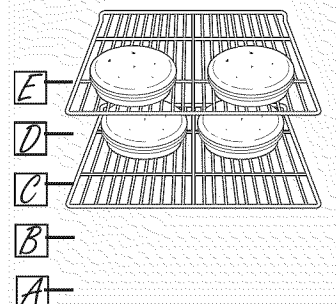
Do not place foods or baking stone directly on the oven floor.

Preheating and Pan Placement

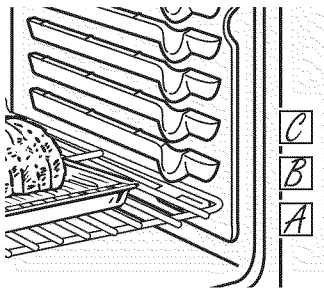
Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastries and breads.

The display will show "PrE" while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.

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



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



How to Set the Oven for Baking

- 1 Touch the **Bake** pad.
- 2 Touch the **+** or **-** pads until the desired temperature is displayed.
- 3 Touch the **Start/On** pad. The oven will start automatically. The display will show **PrE** while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep several times and the display will show the oven temperature.

To change the oven temperature during **BAKE** cycle, touch the **Bake** pad and then the **+** or **-** pads to get the new temperature.

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

Aluminum Foil

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

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

The type of margarine will affect baking performance!

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

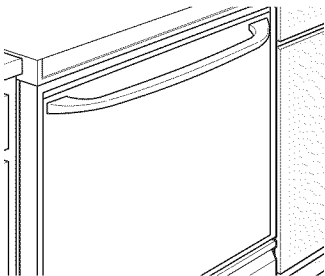
Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

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

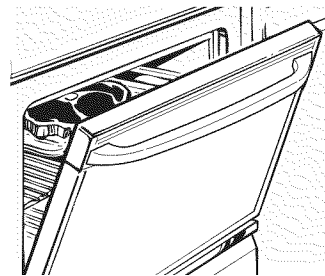
Using the oven.

Door Positioning During Broiling:

For models JSS28 and JDS28:



For all other models:



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

How to Set the Oven for Broiling

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

- 1 Place the food on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
- 2 Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide*.
- 3 Touch the **Broil Hi/Lo** pad once for **Hi Broil**.

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

- 4 Touch the **Start** pad.
- 5 When broiling is finished, touch the **Clear/Off** pad.

Broiling Guide

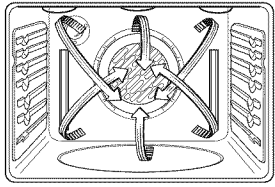
Preheat the broiler for 2 minutes to improve performance.

Food	Doneness	Type or Thickness	Rack Position	Comments
Beef	Rare (140°F)	Steaks – 1" thick	E or F (food should be 1" to 3" from broil element)	Steaks less than 1" thick are difficult to cook rare. They cook through before browning. To prevent curling of meat, slash fat at 1" intervals.
	Medium (160°F)	Steaks – 3/4" to 1" thick	E (food should be 3" to 4" from broil element)	
	Well Done (170°F)	Steaks – 3/4" to 1" thick or Ground Beef Patties	D or E (food should be 3" to 5" from broil element)	
Chicken		Breast, boneless	C (food should be 8" to 9" from broil element)	Broil skin-side-down first.
		Breast, bone-in	C (food should be 7" to 8" from broil element)	
Fish Fillets		1/2" to 1" thick	D or E (food should be 3" to 6" from broil element)	Handle and turn very carefully.
Pork Chops	Well Done (170°F)	3/4" thick	D (food should be 6" to 7" from broil element)	To prevent curling of meat, slash fat at 1" intervals.

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

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.)



In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food. This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are evenly cooked and browned – often in less time than with regular heat.

Convection Baking

Ideal for evenly browned baked foods cooked on multiple shelves.

- Good for large quantities of baked foods.
- Good results with cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food.

The Convection Fan

The convection fan is programmed to run intermittently for maximum performance during convection bake and during preheating. If the fan is on when the oven door is opened, the fan will stop. The fan will resume operation when the door is closed.

Auto Temp Conversion

When convection baking, the Auto Temp Conversion feature automatically reduces the set temperature for optimal performance.

Increase the Convection Baking temperature setting 20°F higher for faster cooking of large cuts of meat and poultry.

How to Set the Oven for Convection Baking

- 1 Touch the **Convection Bake** pad.
- 2 Touch the **+** or **-** pads until the desired temperature is displayed.
- 3 Touch the **Start/On** pad.
- 4 The oven will start automatically. The display will show **PrE** while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep several times and the display will show the oven temperature.
- 5 Check food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary.
- 6 Touch the **Clear/Off** pad when baking is finished, and then remove the food from the oven.

To change the oven temperature during Convection Bake, touch the **Convection Bake** pad and then the **+** or **-** pads to set the new temperature.

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

Cookware for Convection Cooking

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

Paper and Plastic

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

Metal and Glass

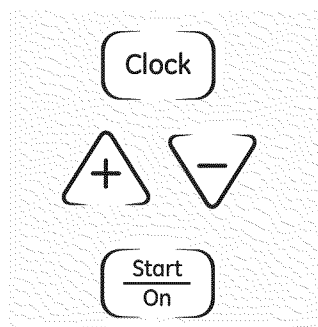
Any type of cookware will work in your convection oven; however, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

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

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

Using the clock and timer.

Not all features are on all models.



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 delayed cooking or a delayed self-cleaning cycle.

- 1 Touch the **Clock** pad twice.
For models without a **Clock** pad:
Hold the + and - pads for 3 seconds.
- 2 Touch the + or - pads.

If the + or - pads are not touched within one minute after Step 1, the display reverts to the original setting. If this happens, repeat Step 1 and reenter the time of day.

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

To check the time of day when the display is showing other information, simply touch the **Clock** pad. The time of day shows until another pad is touched.

To Turn Off the Clock Display

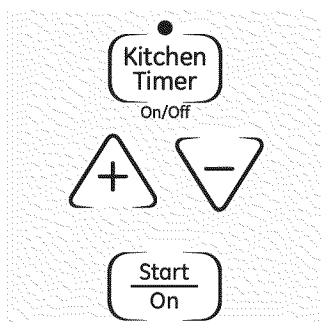
If you have several clocks in your kitchen, you may wish to turn off the time of day clock display on your range.

- 1 Touch the **Clock** pad once to turn off the time of day display. Although you will not be able to see it, the clock maintains the correct time of day.
- 2 Touch the **Clock** pad twice to recall the clock display.

For models without a **Clock** pad:

- 1 Touch the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **Timer** pad. The display will show **ON** (Clock display on). Touch the **Timer** pad again until the display shows **OFF** (Clock display off).
- 3 Touch the **Start/On** pad to leave the control set in this mode.

NOTE: If the clock cannot be recalled or it will not stay permanently displayed, the Energy Saver Mode feature is on. To turn the feature off, see the Energy Saver Mode section.



The timer is a minute timer only. The **Clear/Off** pad does not affect the timer.

To Set the Timer

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

- 1 Touch the **Kitchen Timer On/Off** pad.
- 2 Touch the + or - pads until the amount of time you want shows in the display. The maximum time that can be entered in minutes is 59. Times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes.

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

- 3 Touch the **Start/On** pad. The time will start counting down, although the display does not change until one minute has passed.
- 4 When the timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **Kitchen Timer On/Off** pad is touched.

To Reset the Timer

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

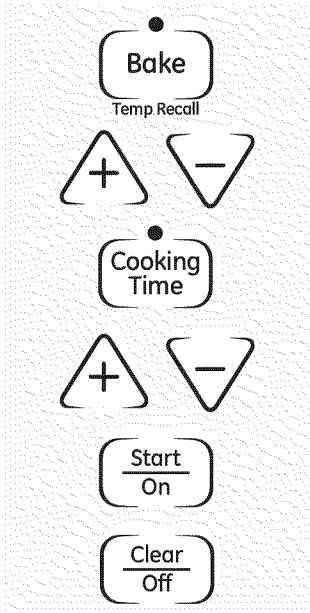
If the remaining time is not in the display (clock, start time or cooking time are in the display), recall the remaining time by touching the **Kitchen Timer On/Off** pad and then touch the + or - pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

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

Do not lock the oven door with the latch during timed cooking. The latch is used for self-cleaning and steam-cleaning only.

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 + or – pads to set the oven temperature.
- 3 Touch the **Cooking Time** pad.

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

- 4 Touch the + or – pads to set the baking time.

The cooking time that you entered will be displayed. (If you select **Cooking Time** first and then adjust the Bake Temperature, the oven temperature will be displayed instead.)

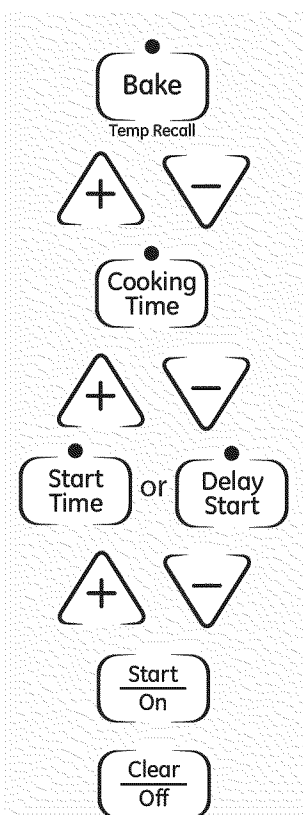
- 5 Touch the **Start/On** pad.

The display shows either the oven temperature that you set or the cooking time countdown. (The display starts with **PrE** if showing the oven temperature.)

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

- 6 Touch the **Clear/Off** pad to cancel if necessary.

Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after controls are 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 + or – pads to set the oven temperature.
- 3 Touch the **Cooking Time** pad.
- 4 Touch the + or – pads to set the desired length of cooking time.
- 5 Touch the **Start Time** or **Delay Start** pad.

- 6 Touch the + or – pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

- 7 Touch the **Start/On** pad.

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

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

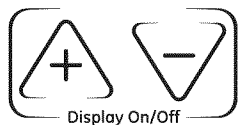
When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show **PrE** until it reaches the selected temperature, then it will display the oven temperature.

At the end of cooking time, the oven will turn off and the end-of-cycle tone will sound.

- 8 Touch the **Clear/Off** pad to cancel if necessary.

Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after controls are off.

Special features of your oven control.

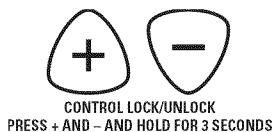


Energy Saver Mode (on some models)

To save energy, you can turn off the time of day clock and the display when the range is not in use.

Press and hold the + and – pads at the same time to enable or disable this feature. This will turn the display on or off.

NOTE: The display will reset after a power outage.



Control Lockout (on some models)

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 the + and - pads at the same time for 3 seconds, until the display shows **LOC ON**.
- 2 To unlock the control, touch the + and - pads at the same time for 3 seconds, until the

display shows **LOC OFF**.

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

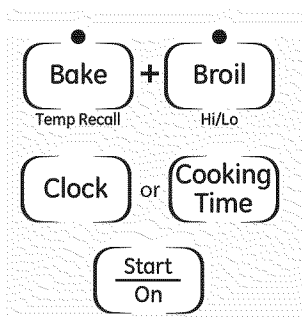
- The control lockout mode affects all touch pads. No touch pads will work when this feature is activated.
- The adjustment will be retained in memory after a power failure.

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

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

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

NOTE: The Sabbath feature and the Thermostat Adjustment feature are also Special Features, but they are addressed separately in the following sections.



12 Hour Shutoff

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 **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time until the display shows **SF**.

- 2 Touch the **Clock** pad, or for models with no **Clock** pad, touch the **Cooking Time** pad. The display will show **ON** (12 hour shutoff). Touch the **Clock** pad (or **Cooking Time** pad for models with no **Clock** pad) repeatedly until the display shows **OFF** (no shutoff).

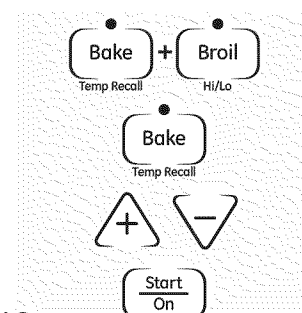
- 3 Touch the **Start/On** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

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

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

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



To Adjust the Thermostat

- 1 Touch the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **Bake** pad. A two-digit number shows in the display.
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (–) 35°F cooler. Touch the + pad to increase the temperature in 1-degree increments.

Touch the – pad to decrease the temperature in 1-degree increments.

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

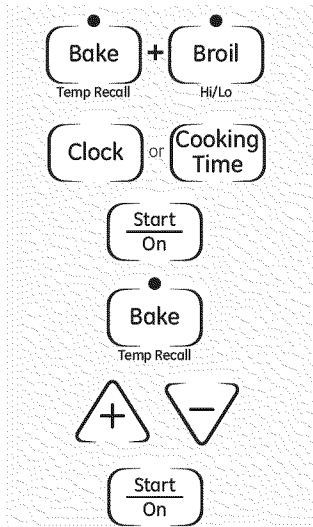
Using the Sabbath feature. (on some models)

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

GEAppliances.com

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

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



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

How to Set Sabbath Feature for Regular Baking

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

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

- 1 Touch and hold both the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, at the same time, until the display shows SF.
- 2 Tap the **Clock** pad (or **Cooking Time** pad for models with no **Clock** pad) until **SAB** appears in the display.
- 3 Touch the **Start/On** pad and \Rightarrow will appear in the display.
- 4 Touch the **Bake** pad. No signal will be given.
- 5 The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the + or - pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 175° and 550°. No signal or temperature will be given.

- 6 Touch the **Start/On** pad.
- 7 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\Rightarrow \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\Rightarrow \subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the **Bake** pad and tap the + or - pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Touch the **Start/On** pad.

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

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

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

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

- 1 Touch and hold both the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, at the same time, until the display shows SF.
- 2 Tap the **Clock** pad (or **Cooking Time** pad for models with no **Clock** pad) until **SAB** appears in the display.
- 3 Touch the **Start/On** pad and \Rightarrow will appear in the display.
- 4 Touch the **Cooking Time** pad.
- 5 Touch the + or - pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.

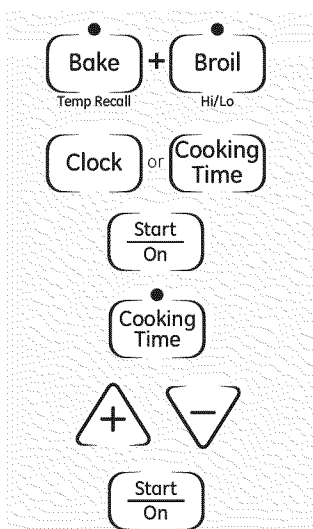
- 6 Touch the **Start/On** pad.
- 7 Touch the **Bake** pad. No signal will be given.

- 8 The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the + or - pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 175° and 550°. No signal or temperature will be given.

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

To adjust the oven temperature, touch the **Bake** pad and tap the + or - pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Touch the **Start/On** pad.

When cooking is finished, the display will change from $\Rightarrow \subset$ to \Rightarrow indicating that the oven has turned OFF but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.



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

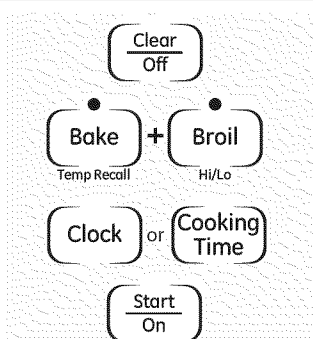
How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Touch the **Clear/Off** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \Rightarrow is in the display.
- 3 Touch and hold both the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, at the same time, until the display shows SF.
- 4 Tap the **Clock** pad (or **Cooking Time** pad for models with no **Clock** pad) until **ON** or **OFF** appears in the display. **ON** indicates that the oven will automatically

turn off after 12 hours. **OFF** indicates that the oven will not automatically turn off. See the *Special Features* section for an explanation of the 12-Hour Shutoff feature.

- 5 Touch the **Start/On** pad.

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



Using the self-cleaning oven. (on some models)

CAUTION

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

CAUTION

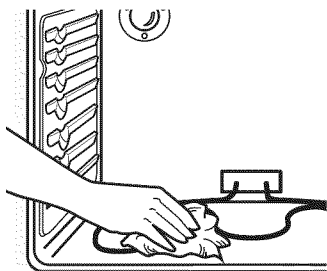
Never place cooking utensils, baking stones, foil, or any other items on the oven floor. Even items rated for high temperature may permanently adhere to oven bottom or cause heat damage to the oven, flooring or items in storage drawer.



Self
Clean

If your range has this control pad, it has a self-cleaning oven. Follow these instructions.

If not, refer to the *Porcelain Oven Cleaning* section for oven cleaning instructions.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Before a Self-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 broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven.

NOTE:

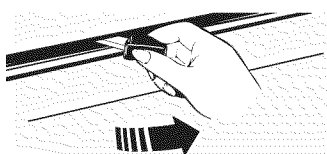
- If your oven is equipped with shiny, silver-colored oven racks, we recommend to remove them before you begin the self-clean cycle. They may remain in the oven during the self-clean cycle, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.
- If your oven is equipped with gray porcelain-coated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

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

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

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

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



How to Set the Oven for Self-Cleaning

Follow the directions in the *Before a Self Clean Cycle* section.

- 1 Latch the door.

NOTE: Never force the latch. If the oven is too hot, you will not be able to slide the latch. Allow the oven to cool.

- 2 Touch the **Self Clean** pad.
- 3 Touch the **+** or **-** pads until the desired Clean Time is displayed.

The Clean Time is normally 4 hours and 20 minutes. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven.

- 4 Touch the **Start/On** pad.

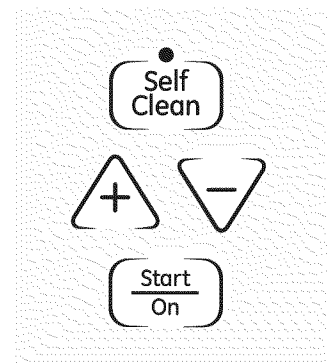
The self-clean cycle will automatically begin and the time countdown appears in the display.

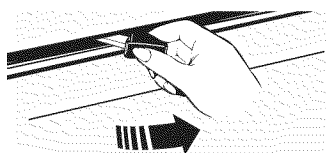
While the oven is self-cleaning, you can touch the **Clock** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **Self Clean** pad.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete, and **0:00** will flash in the display.

- 5 Slide the latch handle to the left as far as it will go and open the door.

Never force the latch handle. Forcing the handle will damage the door lock mechanism.





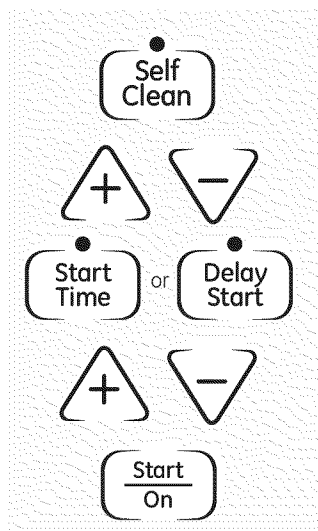
How to Delay the Start of Self-Cleaning (on some models)

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Latch the door.
- 2 Touch the **Self Clean** pad.
- 3 Using the + or – pads, enter the desired clean time.
- 4 Touch the **Start Time** or **Delay Start** pad. The earliest start time you can set will appear in the display.
- 5 Using the + or – pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
- 6 Touch the **Start/On** pad.

The display will show the start time. It will not be possible to unlatch the oven door until the temperature drops below the lock temperature.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete, and **0:00** will flash in the display.



To Stop a Self-Clean Cycle

Touch the **Clear/Off** pad.

Wait until the oven has cooled below the locking temperature to unlatch the door. You will not be able to open the door right away unless the oven has cooled below the locking temperature.

After a Self-Clean Cycle

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

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

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

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

■ You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to be unlatched.

■ While the oven is self-cleaning, you can press the **Clock** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **Self Clean** pad.

■ 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.

Using Steam Clean. *(on some models)*

⚠ CAUTION

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

The Steam Clean cycle makes it easier to clean light soiling on the porcelain oven interior.

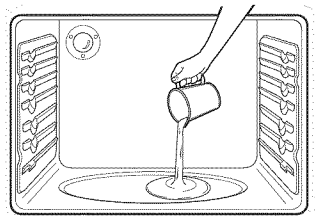
The range should be at room temperature before beginning the Steam Clean cycle. If the oven is too hot, "hot" will appear on the display and the cycle will not activate until the oven cools down.

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

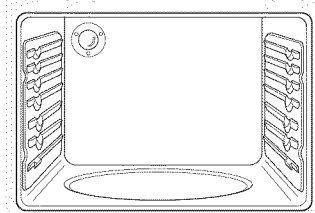
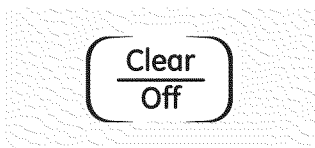
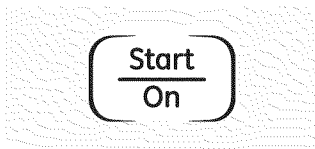
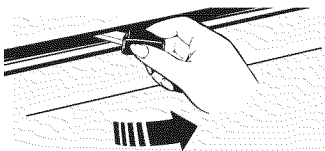


If your range has this control pad, it has a steam-cleaning oven. Follow these instructions.

If not, refer to the *Porcelain Oven Cleaning* section for oven cleaning instructions.



Pour 8 ounces of water onto the oven floor.



To Begin Steam Clean Cycle:

- 1 Remove racks and accessories from the oven cavity. Do not place cookware or other items in the oven during the Steam Clean cycle.
- 2 Pour 1 cup (8 oz.) room-temperature water onto the recessed area of the oven bottom. Do not add cleaning solutions or chemicals of any kind to the water. Only add water when using the Steam Clean Cycle. Do not add water when using the Self-Clean Cycle.
- 3 Close the door. For models with a latch, latch the door. **Note:** Never force the latch. If the oven is too hot, you will not be able to slide the latch. Allow the oven to cool.
- 4 Press the **Steam Clean** pad; then press **Start/On**.
- 5 A 30-minute cycle will begin to count down on the display.
- 6 When the **Steam Clean** cycle is complete, the oven control will beep. Press the **Clear/Off** pad and open the door.
- 7 The oven bottom and remaining water will still be very warm at the end of the cycle. This is normal.
- 8 Remove soils using a scrub brush or nylon scouring pad. A soap-filled steel wool pad may be used only on the porcelain oven interior. The use of abrasive pads will scratch the door glass. Do not wipe soil or water onto the door gasket.

- 9 Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.
- 10 Leave the door open to air dry.

IMPORTANT NOTES:

- If a steam clean cycle is initiated without water, press the **Clear/Off** pad to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature before pouring water into the recessed area and initiating another steam cycle.
- Do not open the door during the **Steam Clean** cycle. An error beep will sound upon opening the door.
- Press **Clear/Off** pad at any time to end the cycle.
- If mineral deposits remain in the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- Some water may drip from the bottom of the oven door. If this happens, wipe it up at the end of the cycle.
- The door gasket may be wet when the **Steam Clean** cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If soil still remains after cleaning the oven, see the *Care and cleaning of the range* section of the Owner's Manual for additional options.

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



⚠ WARNING

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

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the inside of the knobs are dry before replacing. Replace the knobs, in the **OFF** position to ensure proper placement.

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

Painted Surfaces

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

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

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

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

National Parts Center **1.800.626.2002**
GEAppliances.com

Porcelain Enamel Cooktop (on some models)

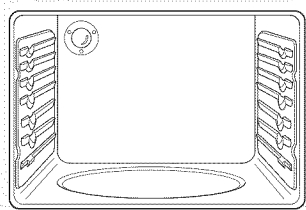
The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

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

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

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

Care and cleaning of the range.



Porcelain Oven Interior (on standard-clean models)

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

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

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

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

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia

fumes will help loosen the burned-on grease and food.

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

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

Radiant glass models:



Oven Vent on Radiant Glass or Coil Cooktops

On glass cooktop models, the oven vent is located behind the right-rear surface unit.

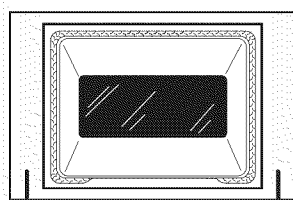
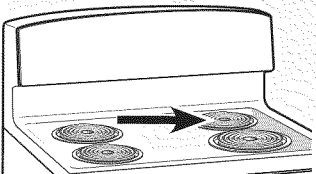
On coil cooktop models, the oven is vented through an opening under one of the rear surface units.

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

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

This area could become hot during oven use.

Coil cooktop models:



Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

On self-clean models:

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

On standard-clean models:

- Soap and water will normally work. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring pads may also be used.
- See also *Porcelain Oven Interior* section.

To clean the outside of the door:

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

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

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

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

Lift-Off Oven Door

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

Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

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

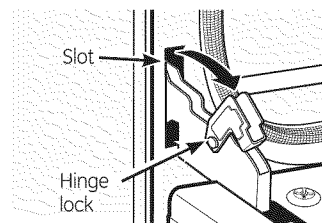
- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.

- 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.

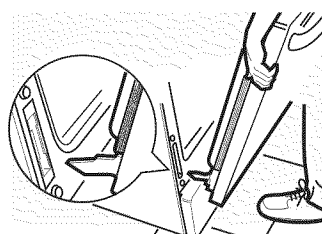
- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

- 4 Push the hinge lock frame of the oven cavity to the locked position.

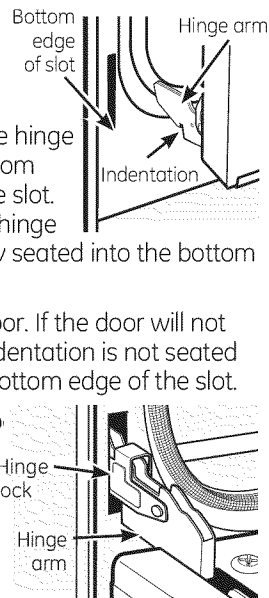
- 5 Close the oven door.



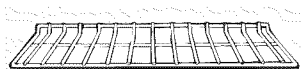
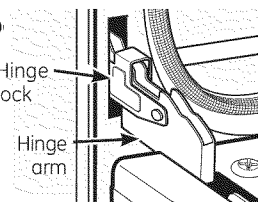
Pull hinge locks down to unlock.



Removal position



Push hinge locks up to lock.

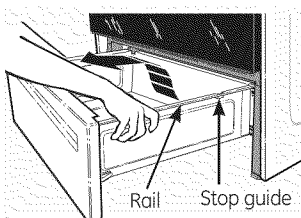


Oven Racks

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.



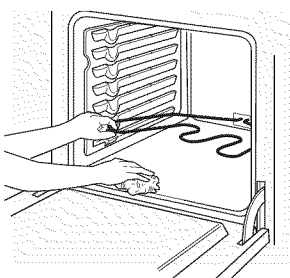
Storage Drawer Removal

To remove the drawer:

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

To replace the drawer:

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



Oven Heating Elements

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

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

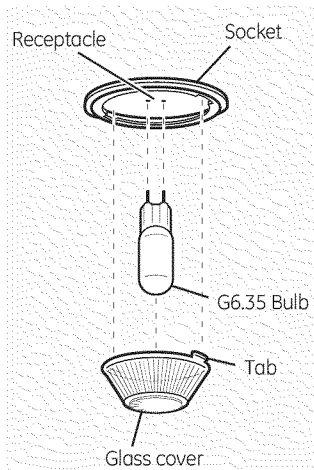
Care and cleaning of the range.

⚠ WARNING

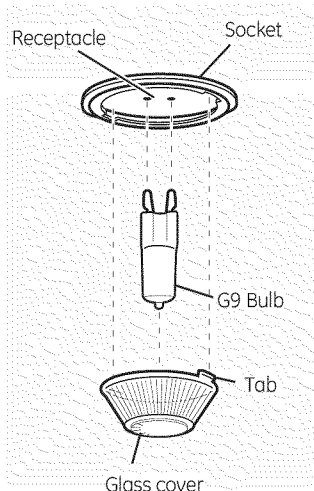
SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ CAUTION

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



(on some models)



(on some models)

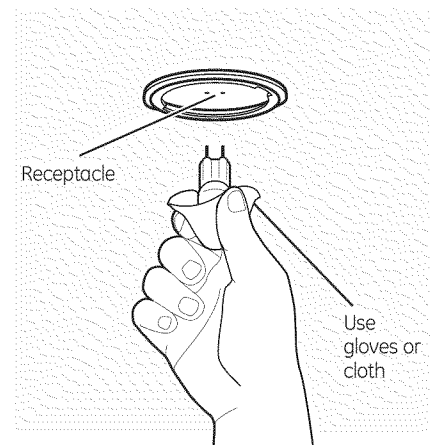
Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

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

To replace:

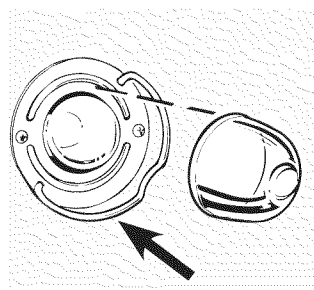
- 1 Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Your model will have one of the two types shown on the left. To determine the correct replacement bulb, check the bulb terminals. Bulbs with 2 straight pin terminals are G6.35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



- 4 Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

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

- 5 Reconnect electrical power to the oven.



Wire cover holder

Oven Light Replacement (models equipped with standard 40-watt appliance bulbs)

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

To remove the cover:

- 1 Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

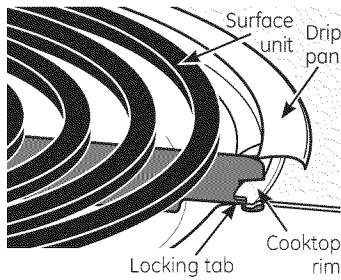
Do not remove any screws to remove the cover.

- 2 Replace bulb with a 40-watt appliance bulb.

To replace the cover:

- 1 Place it into groove of the light receptacle. Pull wire forward to the center of the cover until it snaps into place.
- 2 Connect electrical power to the range.

Be sure the controls are turned to OFF and the surface units are cool before attempting to remove them.



When properly seated, the locking tab should lock onto the cooktop rim through the notch in the drip pan.

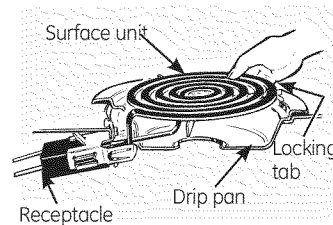
Surface Units

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.

To remove a surface unit:

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

- 1 Push the surface unit back toward the receptacle to free the locking tab from the cooktop.



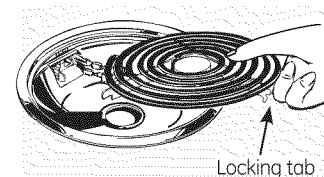
- 2 Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

Do not lift the surface unit more than 1 inch. If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

NOTE: Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch above the drip pan can permanently damage the receptacle.

To replace a surface unit:

- 1 Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.
- 2 Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.



- 3 Push the surface unit in and down to lock the tab in place so it rests evenly in the cooktop.

Do not immerse the surface units in liquids of any kind.

Do not clean the surface units in a dishwasher.

Do not bend the surface unit plug terminals.

Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

Drip Pans

Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

For best results, clean the drip pans by hand. Place them in a covered container (or a plastic bag) with ¼ cup ammonia to loosen the soil. Rinse with clean water and polish with a clean soft cloth.

The drip pans may also be cleaned in a dishwasher.

Clean the area under the drip pans often. Built-up soil, especially grease, may catch fire.

Do not cover the drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the range.

NOTE: If your cooktop is equipped with shiny, silver-colored drip pans, do not clean them in the self-cleaning oven. Permanent damage to the finish can occur.

If your cooktop is equipped with black or gray porcelain-coated drip pans, they can be cleaned in the oven during the self-cleaning cycle. Before you begin a self-cleaning cycle, remove any heavy soil from the drip pans and place them on the porcelain-coated oven racks. Do not place the drip pans directly on the oven bottom. After the self-cleaning cycle is completed and the drip pans are cool, wipe them with a damp cloth to remove any remaining ash or residue.

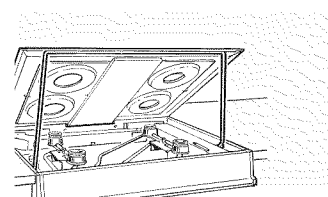
Lift-Up Cooktop

The entire cooktop may be lifted up and supported in the up position for easier cleaning.

The surface units do not need to be removed; however, you may remove one to make raising the cooktop easier. There are two side supports that lock into position when the cooktop is lifted up.

After cleaning under the cooktop with hot, mild soapy water and a clean cloth, lower the cooktop. Be careful not to pinch your fingers.

To lower the cooktop, push the rods back and gently lower the cooktop until it rests in place.



Be sure all surface units are turned off before raising the cooktop.

Cleaning the glass cooktop. (on some models)



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

Normal Daily Use Cleaning

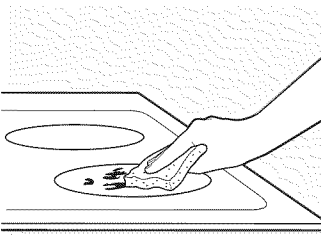
ONLY use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

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

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

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

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



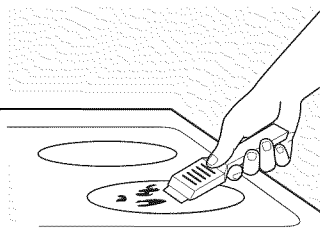
Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Burned-On Residue

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

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

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



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

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

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

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

Metal Marks and Scratches

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

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

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

Cooktop Seal

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

Glass surface—potential for permanent damage.

Our testing shows that if you are cooking high sugar mixtures such as jelly or fudge and have a spillover, it can cause permanent damage to the glass surface unless the spillover is immediately removed.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

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



To Order Parts

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

National Parts Center 800.626.2002

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner#WX10X300

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper#WX10X0302

Kit#WB64X5027
(Kit includes cream and cooktop scraper)

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops #WX10X350

Before you call for service...



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

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
Radiant surface units do not work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Surface unit stops glowing when turned to a lower setting		<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The unit is still on and hot.
Scratches (may appear as cracks) on radiant cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	<ul style="list-style-type: none"> Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Areas of discoloration on the radiant glass cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
	Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the radiant surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> See the Glass surface—potential for permanent damage section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
Pitting (or indentation) of the radiant glass cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of radiant surface units	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use only flat cookware to minimize cycling.
Control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> Touch the Bake pad and desired temperature or the Self Clean pad and desired clean time.
Coil surface units do not work properly	The surface units are not plugged in solidly.	<ul style="list-style-type: none"> With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.

Problem	Possible Causes	What To Do
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Rack position is incorrect, or the rack is not level.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse, or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the <i>Using the clock and timer</i> section.
	Control is in Energy Saver Mode.	• See the <i>Energy Saver Mode</i> section.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	• Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	• Call for service.
Food does not broil properly	Door not open to the broil stop position as recommended.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven controls improperly set.	• Make sure you touch the Broil Hi/Lo pad.
	Improper rack position being used.	• See the <i>Broiling Guide</i> .
	Cookware not suited for broiling.	• For best results, use a pan designed for broiling.
Oven temperature too hot or too cold	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i> .
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Oven will not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown, or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the <i>Using the oven</i> section.
	Door left in the locked position.	• If necessary, allow the oven to cool; then unlock the door.

Before you call for service...

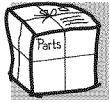


Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Storage drawer is crooked	Rear drawer support is on top of the guide rail.	<ul style="list-style-type: none"> Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of the range</i> section.
Storage drawer won't close	Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.	<ul style="list-style-type: none"> Reposition the drawer and power cord. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of the range</i> section.
	Rear drawer support is on top of the guide rail.	<ul style="list-style-type: none"> Reposition the drawer. See the <i>Storage Drawer Removal</i> instructions in the <i>Care and cleaning of the range</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 to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	Oven door is not in the locked position.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you move the door latch handle all the way to the right.
Oven will not steam-clean	Display flashes HOT.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using steam clean</i> section.
	Oven door is not closed or in the locked position.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you close the door. For models with a latch, make sure you move the door latch handle all the way to the right.
"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 the light on the Self Clean pad goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not unlock	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the self-cleaning oven</i> or <i>Using steam clean</i> section.
	Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to be cleaned again.
Control will not stop beeping after steam-clean cycle	Oven door must be opened after steam clean.	<ul style="list-style-type: none"> Open oven door and wipe to remove any remaining water and soil.

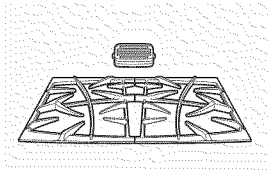
Problem	Possible Causes	What To Do
"F –" and a number or letter flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> • Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service. • On self-cleaning models, if a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, if only slightly, from the locked position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Touch the Clear/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
Water remaining on oven floor after Steam Clean cycle	This is normal.	<ul style="list-style-type: none"> • Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.
Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone	The installed connection from the house to the unit is miswired.	<ul style="list-style-type: none"> • Contact installer or electrician to correct miswire.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown, or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off from showing in the display.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the clock and timer</i> and/or the <i>Energy Saver Mode</i> section.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> • The Bake and Broil Hi/Lo pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
Clock flashes, power outage	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.
"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.
Drawer does not slide drags	The drawer is out of alignment.	<ul style="list-style-type: none"> • Fully extend the drawer and push it all the way in smoothly or See the <i>Care and cleaning of the range</i> section.
	Drawer is overloaded or load is unbalanced.	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Fan Noise	The convection fan will turn on and off intermittently during preheat.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal operation of the convection fan.
	After oven is preheated, the convection fan will run continuously in one direction during convection baking.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal operation of the convection fan.

Accessories.

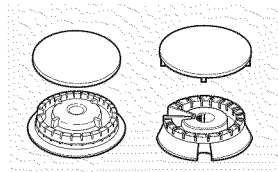


Looking For Something More? (Not all accessories are available for all models.)

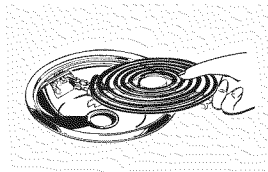
You can find these accessories and many more at GEAppliances.com (U.S.) or www.GEAppliances.ca (Canada), or call **800.626.2002** (U.S.) or **800.661.1616** (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.



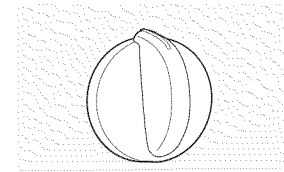
Grates



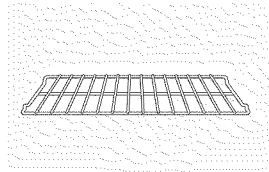
Surface Burner Heads and Caps



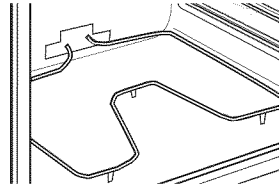
Surface Elements and Drip Pans



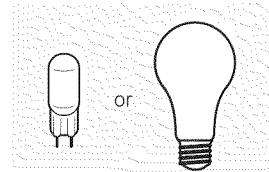
Knobs



Oven Racks



Oven Elements



Light Bulbs



Ceramic Cooktop Cleaning Kit: Includes cleaner, scraper and pad

WX10X117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes

WX10X305



Stainless Steel Appliance Polish Wipes

WX10X10001



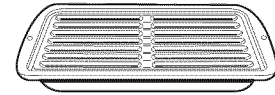
Stainless Steel Appliance Cleaner

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**
Part #	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensions	8-3/4" W x 1-1/4" H x 13-1/2" D	12-3/4" W x 1-1/4" H x 15-1/4" D	15-1/2" W x 1-1/4" H x 19" D

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

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

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

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



Broiler Pan Order Form

Quantity _____ Part Number _____

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

First Name _____ Last Name _____

Address _____

City _____ State _____ Zip Code _____

Phone _____ E-Mail _____

Check _____ Money Order _____

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

GE Electric Range Warranty.

GEAppliances.com



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

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

For The Period Of: GE Will Provide:

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship.

During this **limited one-year warranty**, GE will also provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product damage or failure of the product if it is abused, misused, modified, 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

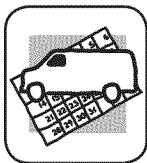
Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

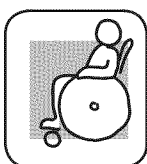
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



Schedule Service

GEAppliances.com

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



Real Life Design Studio

GEAppliances.com

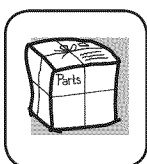
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including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



Extended Warranties

GEAppliances.com

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



Parts and Accessories

GEAppliances.com

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

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



Contact Us

GEAppliances.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

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



Register Your Appliance

GEAppliances.com

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



Cocinas

eléctricas independientes, empotrables y encastrables

Instrucciones de Seguridad 2-6

Instrucciones de Operación

Reloj y el temporizador..... 16

Bloqueo del Control 18

Modo de Ahorro de Energía..... 18

Horno 11-22

 Ajuste del termostato del horno 18

 Papel de aluminio 13

 Asado, Guía de asado 14

 Controles 11

 Horno de convección..... 15

 Corte de Corriente..... 12

 Función Sabbath..... 19

 Horno con auto limpieza 20, 21

 Funciones especiales 18

 Limpieza al vapor 22

 Tiempo de horneado 17

Unidades de la superficie 7-9

Cuidado y limpieza

Unidad de la Bobina Superficie..... 27

Perillas de control 23

Cubetas de Goteo 27

Estufa de vidrio 28, 29

Puerta del horno desmontable..... 25

Estufa Elevable..... 27

Luz 26

Elementos calentadores del horno 25

Bandejas 25

Limpieza estándar horno 24

Ventilación 24

Consejos para la identificación y solución de problemas 30-33

Accesorios 34

Apoyo al cliente

Apoyo al cliente Back Cover

Garantía 35

Manual del Propietario

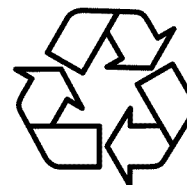
Control Quick Set V y Quick Set VI

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Modelo # _____

Serie # _____

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




Impreso en papel reciclado

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

⚠ ADVERTENCIA

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

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Volcaduras

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

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

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

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

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

Para Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

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

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

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

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

Cocinas Empotrables

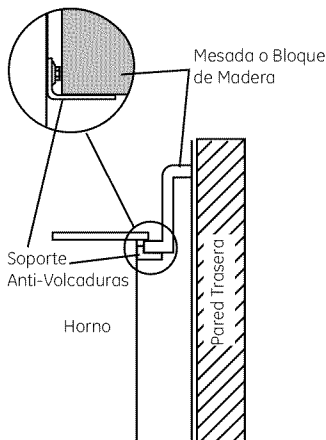
Para controlar si el soporte está instalado y conectado correctamente, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté adherido de forma segura a la parte trasera de la cocina, y deslice esta última hacia atrás de modo que el soporte anti-volcaduras se deslice por debajo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

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

Soporte Anti-Volcaduras

Pata Niveladora

Cocinas Sin Apoyo y Deslizables



Cocinas Empotrables

⚠ ADVERTENCIA

NOTIFICACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

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

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

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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

⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA.

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

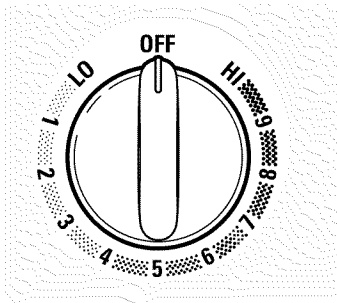
CAJÓN CALENTADOR/CAJÓN DEL HORNO INFERIOR INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD *(algunos modelos)*

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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



Cómo Configurar

Presione la perilla hacia adentro y gire en cualquiera de las direcciones hasta la configuración que desee.

Una luz indicadora de superficie en ON (Encendido) brillará cuando una unidad superficial esté encendida.

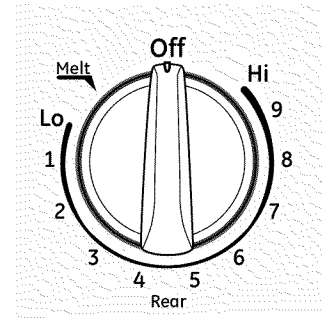
Para superficies de vidrio de la estufa:

Una luz indicadora de **ESTUFA CALIENTE:**

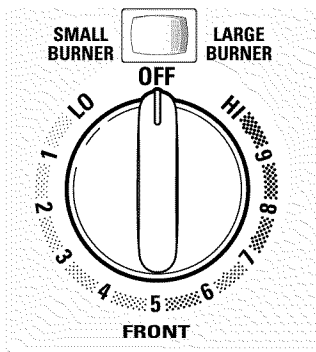
- se encenderá cuando la unidad esté caliente al tact.
- permanecerá encendida incluso luego de que la unidad esté apagada.
- Permanecerá encendida hasta que la unidad se enfríe a aproximadamente 150° F.

Tanto en OFF (Apagado) como en HI (Alto), el control se ajusta en la posición. Es posible que escuche leves sonidos de ajuste durante la cocción, indicando que el control está manteniendo su configuración deseada.

Asegúrese de girar la perilla de control a OFF (Apagado) cuando finalice la cocción.



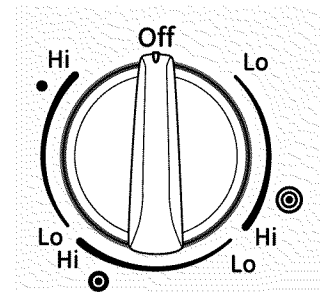
La configuración **Melt (Derretir)** (en algunos modelos) derretirá chocolate o manteca. La configuración **Simmer (Hervor Lento)** (en algunos modelos) hervirá salsas a fuego lento.



Unidades Superficiales Dobles

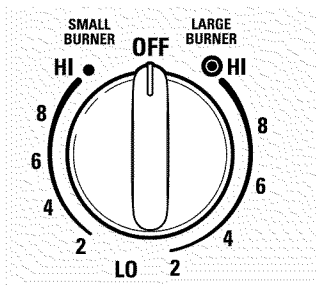
y Triples y Perillas de Control *(en algunos modelos)*

La unidad de superficie posee 2 o 3 tamaños de cocción que se pueden seleccionar, de modo que pueda enlazar el tamaño de la unidad al tamaño del utensilio que está usando.

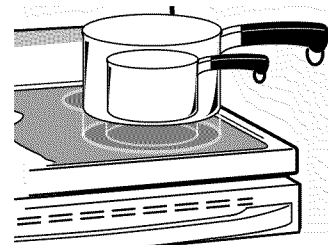


Modelos con un elemento superficial de Anillo-Triple únicamente.

En algunos modelos



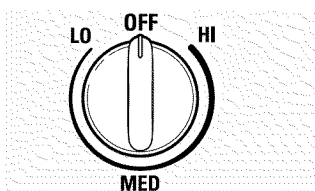
En algunos modelos



Uso de unidades de la superficie.

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

Warming Zone



Uso del Área para Calentar

ADVERTENCIA

RIESGO DE ENVENENAMIENTO CON COMIDA:

Se pueden desarrollar bacterias cuando la comida esté a una temperatura inferior a los 140°.

- Siempre comience con comida caliente. No use configuraciones en **WARM (Caliente)** para calentar comida fría.
- No use la configuración **WARM (Calentar)** durante más de 2 horas.

Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir enfermedades generadas en la comida.

WARMING ZONE (Área para Calentar), ubicada en la parte central trasera de la superficie de vidrio, mantendrá la comida caliente y cocida a la temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente. No use la función para calentar comida fría. Colocar comida que no está cocinada o fría en el **Área para Calentar** podría producir enfermedades desarrolladas por bacterias en la comida.

Presione y gire la perilla de control hacia cualquier configuración deseada.

Para obtener mejores resultados, todas las comidas en el **Área para Calentar** deberían estar cubiertas por una tapa o papel de aluminio. Al calentar pasteles o panes, la tapa se deberá ventilar para dejar que la humedad salga.

Use la configuración más baja para panes y masas. Use una configuración media para verduras, salsas, guisos, sopas de crema, manteca y chocolate. Use la configuración más alta para sopas (líquidas) y bebidas calientes. Estas configuraciones iniciales sugeridas son para referencia únicamente. La temperatura, tipo y cantidad de comida, el tipo de olla y el tiempo afectarán la calidad de la comida.

Siempre use las manijas de las ollas o guantes para horno al retirar comida del **Área para Calentar** ya que los utensilios y platos estarán calientes.

NOTA: El calentador superficial emitirá un brillo rojo, al igual que los elementos de cocción.

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

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

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

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

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

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

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

Para Modelos con Estufa de Vidrio Radiante



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



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

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

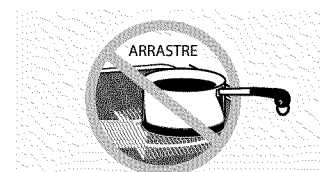
NOTA: Un ligero olor es normal cuando una estufa nueva se utiliza por primera vez. Es provocado por el calentamiento de piezas nuevas y materiales aislantes y desaparecerá en poco tiempo.

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

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

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

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



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

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

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

Limitador de Temperatura en Estufas de Vidrio Radiante

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

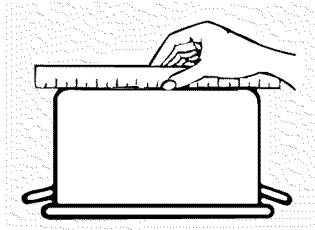
El limitador de temperatura evita que la estufa de vidrio se caliente en exceso.

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

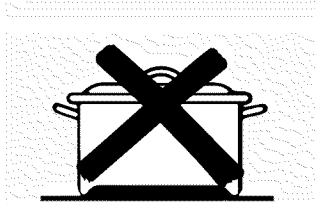
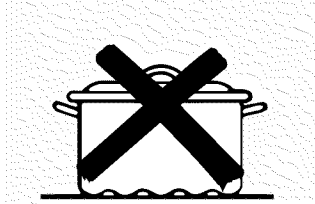
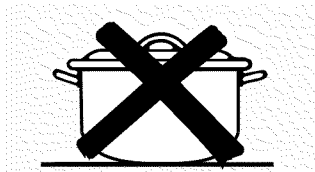
- la olla hierve hasta secarse.
- el fondo de la olla no es plano.
- la olla está fuera del centro.
- no hay olla en la unidad.

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

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



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla.



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

Acero inoxidable:

Recomendado

Aluminio:

Se recomienda de capa gruesa

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

Base de cobre:

Recomendado

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

Esmalte de porcelana sobre hierro fundido:

Se recomienda si la base de la olla se encuentra revestida

Esmalte de porcelana sobre acero:

No se recomienda

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

Vidrio-cerámico:

No se recomienda

Desempeño pobre. Raya la superficie.

Cerámica:

No se recomienda

Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

Hierro fundido:

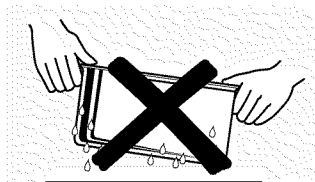
No se recomienda, a menos que se encuentre específicamente diseñado para estufas de vidrio

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

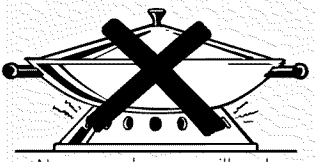
NOTA: Siga todas las recomendaciones del fabricante de recipientes cuando utilice cualquier clase de recipiente de cocción sobre la estufa cerámica.

Para mejores resultados

- Coloque sólo recipientes secos sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, en especial tapas mojadas. Es posible que las ollas y tapas mojadas se adhieran a la superficie cuando se enfrían.
- Algunos procedimientos de cocción especiales requieren recipientes de cocción específicos, como ollas a presión, freidoras, etc. Todos los recipientes de cocción deben tener bases planas y ser del tamaño correcto.
- No use woks con anillos de soporte. Esta clase de wok no se calienta sobre elementos de superficie de vidrio.
- No permita que los alimentos hiervan en seco ya que los recipientes de cocción pueden adherirse a la superficie de cocción, provocando daños permanentes a la estufa.
- Recomendamos el uso de woks de base plana solamente. Se encuentran disponibles en su negocio minorista local. La base del wok debe tener el mismo diámetro que el elemento de superficie para asegurar un contacto adecuado.



No coloque recipientes mojados sobre la estufa de vidrio.



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



Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

Uso de las funciones y configuraciones del control del horno, reloj y temporizador

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



Tecla Bake/ Temp Recall (Recordatorio de Hornear/ Temperatura)
Presione para seleccionar la función hornear. Lea la sección *Cómo Configurar el Horno para Hornear*.

Luz de Hornear

Titila mientras se encuentra en el modo editar – usted puede cambiar la temperatura del horno en este punto. Brilla cuando el horno se encuentra en el modo de hornear



Tecla Start/ On (Iniciar/ Encendido)
Presione para seleccionar hornear con la función de convección.

Pantalla

Muestra la hora del día, temperatura del horno y los tiempos configurados para las funciones del temporizador o de horno automático. En la pantalla aparecerá **PRE** mientras se esté precalentando. Cuando el horno alcance la temperatura se

Si “F- y un número o letra” titilan en la pantalla y el control del horno da una señal, esto indica un código de error de función. Consulte la sección *Consejos para la Solución de Problemas*.



Tecla Kitchen Timer On/ Off (Temporizador de Cocina Encendido/ Apagado)
Presione para seleccionar la función del contador. Luego presione las teclas + y – para ajustar el temporizador.

Luz del temporizador

Titila cuando se encuentra en el modo editar – usted puede cambiar el horario configurado en este punto. Brilla cuando el temporizador ha sido activado. Titila nuevamente cuando el temporizador finalizó hasta que el control es reiniciado.



Tecla Clock (Tecla de Reloj)
Para configurar el reloj, presione la tecla CLOCK (Reloj) dos veces o, si se trata de modelos sin la tecla CLOCK (Reloj), mantenga presionadas las teclas + y – por 3 segundos. Lea la sección *Uso del reloj y del temporizador*.



Tecla Start Time (Hora de Inicio) o Delay Start (Comienzo Demorado)

Use junto con la función de cocción o la función de limpieza para configurar el horno y que se inicie de forma automática en el tiempo que configuró.

Luz Start Time (Hora de Inicio) o Delay Start (Comienzo Demorado)

Titila mientras se encuentra en el modo editar – usted puede cambiar la hora de inicio en este punto. Brilla cuando la función fue activada.



Tecla Cooking Time (Tiempo de Cocción)
Touch this pad and then touch the + or – 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.

Luz de Tiempo de Cocción

Titila cuando se encuentra en el modo editar – usted puede cambiar el tiempo configurado en este punto. Brilla cuando la función ha sido activado.



Luz del Horno Automática
Ilumina en cualquier momento en que el horno haya sido programado usando las funciones **Cooking Time** (Tiempo de Cocción) o **Start Time** (Hora de Inicio).



Tecla Oven Light On/ Off (Encendido/ Apagado de la Luz del Horno)

Presione esta tecla para encender o apagar la luz del horno.

Tecla -

Golpecitos cortos sobre esta tecla reducirán el tiempo o la temperatura en pequeñas cantidades. Mantenga presionada la tecla para reducir el tiempo o la temperatura en grandes cantidades.



Tecla +

Golpecitos cortos sobre esta tecla incrementarán el tiempo o la temperatura en pequeñas cantidades. Mantenga presionada la tecla para incrementar el tiempo o la temperatura en grandes cantidades.



Tecla Self Clean (Auto Limpieza) (en algunos modelos)

Presione esta tecla para seleccionar la función de auto limpieza. Consulte la sección *Using the self-cleaning oven* (Uso del horno de auto limpieza).

Luz de Auto Limpieza

Titila mientras se encuentra en el modo editar – usted puede cambiar la cantidad de tiempo del ciclo de auto limpieza en este punto. Brilla cuando el horno se encuentra en el ciclo de auto limpieza. Luego del ciclo de auto limpieza, la luz se apagará. Destrabe la puerta.

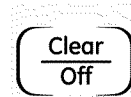


Convection Bake/Temp Recall
Touch this pad to select baking with the convection function.



Tecla Steam Clean Pad (Limpieza al Vapor) (en algunos modelos)

Presione esta tecla para una limpieza fácil de suciedad leve de la cavidad del horno o la puerta. Consulte la sección *Uso de limpieza al vapor*.



Tecla Clear/ Off (Borrar/ Apagar)

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



Tecla Broil Hi/ Lo (Asar Alto/ Bajo)

Presione esta tecla para seleccionar la función asar. Lea la sección *Cómo Configurar el Horno para Asar*.

Luz para Asar

Titila mientras se encuentra en el modo editar—usted puede pasar de la función **Broil** (Asar) en **Hi** (Alto) a **Lo** (Bajo) en este punto. Brilla cuando el horno se encuentra en el modo Broil (Asar).

Uso de las funciones y configuraciones del control del horno, reloj y temporizador

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

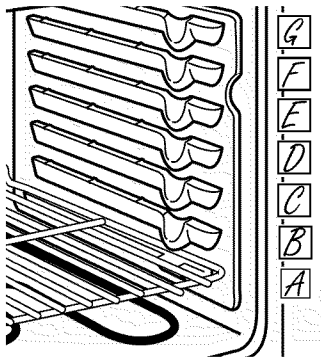
Pantalla Titilante – Corte de Corriente

Si la hora aparece titilando en la pantalla, significa que se produjo un corte de corriente. Reinicie el reloj. Lea la sección *Uso del reloj y del temporizador*.

Si su horno fue configurado para un funcionamiento por tiempo y se produce un corte de corriente, el reloj y las funciones programadas serán reiniciados.

Cómo usar el horno.

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



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

Antes de comenzar...

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

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

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

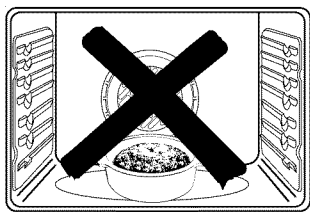
Para quitar una bandeja, tire de ella, incline el extremo frontal hacia arriba y sáquela.

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

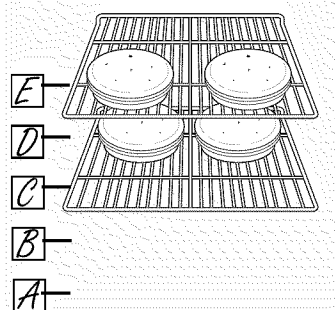
⚠ PRECAUCIÓN

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

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



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



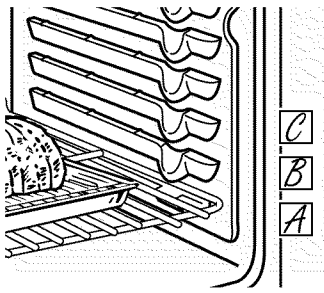
Precalentamiento y colocación de recipiente

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

En la pantalla aparecerá "PrE" mientras se esté precalentando. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá un pitido y la pantalla mostrará la temperatura del horno.

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

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



Cómo configurar el horno para horneado

- 1 Presione el botón **BAKE** (hornear).
- 2 Presione las teclas **+ o -** hasta que la temperatura deseada se muestre.
- 3 Presione la tecla **Start/On** (Iniciar/ Encender). El horno se iniciará de inmediato. En la pantalla aparecerá **PrE** mientras se esté precalentando. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá varios pitidos y la pantalla mostrará la temperatura del horno.
Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo **BAKE** (Hornear), presione la tecla **Bake** (Hornear) y luego las teclas **+ o -** para obtener la nueva temperatura.
- 4 Verifique el nivel de cocción de los alimentos cuando haya alcanzado el tiempo mínimo indicado en la receta. Cocínelos más si fuese necesario.
- 5 Presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/ apagado) cuando se haya finalizado el horneado y luego quite los alimentos del horno.

Papel de aluminio

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

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

¡El tipo de margarina utilizado modifica el horneado!

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

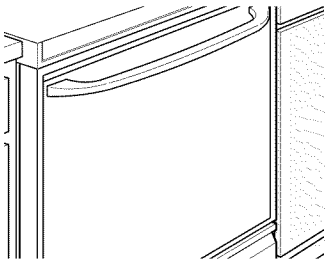
Si se utilizan productos de bajo contenido graso en tortas, pasteles, masas, galletas o dulces, la receta puede fracasar. A menor contenido graso, mayores diferencias en el resultado final.

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

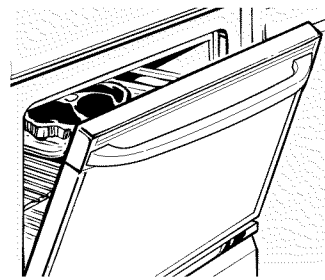
Cómo usar el horno.

Posicionamiento de la Puerta al Asar:

Para los modelos JSS28 y JDS28:



Para los demás modelos:



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

Cómo configurar el horno para asar

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

- 1 Coloque la carne o pescado sobre una asadera dentro de una rejilla diseñada para asar.
- 2 Siga las posiciones de las bandejas sugeridas en la *Guía de asado*.
- 3 Presione el botón **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) una vez para configurar **HI Broil** (asar alto).

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

- 4 Presione el botón **START** (iniciar).
- 5 Cuando haya finalizado de asar, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).

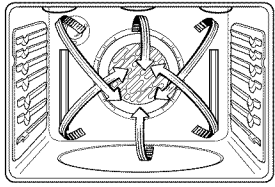
El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

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

Guía de asado

Precaliente la asadera durante 2 minutos para mejorar el desempeño.

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



En un horno por convección, un ventilador hace circular aire sobre, debajo y alrededor de la comida. Este aire caliente que circula se distribuye de forma pareja a través de la cavidad del horno. Como resultado, las comidas son cocinadas y doradas de forma pareja; con frecuencia en menos tiempo que con el calor regular.

Horneado por Convección

Ideal para que las comidas horneadas se doren de forma pareja al ser cocinadas en múltiples estantes.

- Bueno para grandes cantidades de comidas horneadas.
- Buenos resultados con galletas, galletitas, bizcochos de chocolate y nuez, magdalenas, bocaditos de crema, arrollados dulces, pastel de ángel y pan. El ventilador por convección hace circular el aire caliente de forma pareja sobre y alrededor de la comida.

El Ventilador por Convección

El ventilador por convección está programado para funcionar de forma intermitente para un máximo rendimiento durante el horneado por convección y durante el precalentamiento. Si el ventilador está encendido cuando la puerta del horno está abierta, éste se detendrá. El ventilador se reiniciará cuando la puerta esté cerrada.

Conversión de Temperatura Automática

Al hornear por convección, la función **Auto Temp Conversion** (Conversión de Temperatura Automática) reduce automáticamente la temperatura configurada para un rendimiento óptimo.

Incrementa el ajuste de temperatura de Horneado por Convección 20° F más para una cocción más rápida de trozos de carne y ave más grandes.

Cómo Programar el Horno para Hornear por Convección

- 1 Presione la tecla **Convection Bake** (Hornear por Convección).
- 2 Presione las teclas **+ o -** hasta que la temperatura deseada se muestre.
- 3 Presione la tecla **Start/On** (Iniciar/Encender).
- 4 El horno se iniciará de inmediato. En la pantalla aparecerá **PrE** mientras se esté precalentando. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá varios pitidos y la pantalla mostrará la temperatura del horno.
- 5 Controle que la comida esté preparada en el tiempo mínimo de la receta. Cocine durante más tiempo si es necesario.
- 6 Presione la tecla **Clear/Off** (Borrar/Apagar) una vez finalizado el horneado, y luego retire la comida del horno.

Para cambiar la temperatura del horno, presione la tecla **Convection Bake** (Horneado por Convección) y luego las teclas **+ o -** para configurar la nueva temperatura.

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

Recipientes para cocción por convección

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

Papel y plástico

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

Metal y vidrio

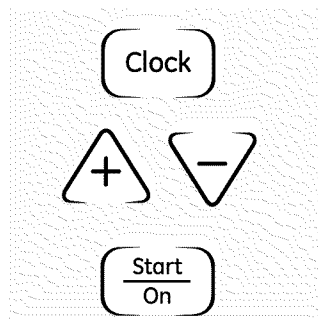
Cualquier tipo de recipiente de cocción funciona en su horno de convección; sin embargo, los recipientes de metal se calientan más rápidamente y se recomiendan para horneado por convección.

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

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

Uso del reloj y el temporizador.

No todas las funciones corresponden a todos los modelos.



Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día.

Para Configurar el Reloj

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

- 1 Presione la tecla **CLOCK (Reloj)** dos veces. Para modelos sin la tecla **Clock (Reloj)**: Mantenga presionadas las teclas **+ y -** por 3 segundos.
- 2 Presione las teclas **+ o -**.

Si las teclas **+ o -** no se presionan dentro de un minuto luego del Paso 1, la pantalla vuelve a la configuración original. Si esto sucede, repita el Paso 1 y vuelva a ingresar la hora del día.

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

Para controlar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, simplemente presione la tecla **CLOCK (Reloj)**. La hora del día aparece hasta que otra tecla es presionada.

Para Apagar la Pantalla del Reloj

Si cuenta con varios relojes en su cocina, es posible que desee apagar la pantalla con la hora del día en su estufa.

- 1 Presione la tecla **CLOCK (Reloj)** una vez para apagar la pantalla de la hora del día. Aunque no la podrá ver, el reloj mantiene la hora correcta del día.
- 2 Presione la tecla **CLOCK (Reloj)** dos veces para regresar a la pantalla del reloj.

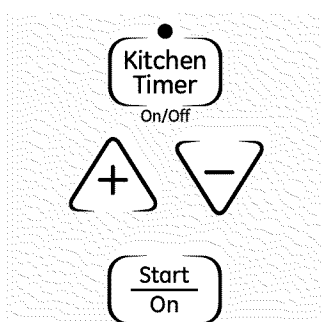
Para modelos sin la tecla **Clock (Reloj)**:

- 1 Presione las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil Hi/Lo (Asar Alto/Bajo)** al mismo tiempo

hasta que la pantalla muestre **SF**.

- 2 Presione la tecla **Timer (Temporizador)**. La pantalla mostrará **ON (Encender)** (pantalla del reloj encendida). Presione la tecla **Timer (Temporizador)** nuevamente hasta que la pantalla muestre **OFF (Apagar)** (pantalla del reloj apagada).
- 3 Presione la tecla **Start/On (Inicio/ Encender)** para dejar el control configurado en este modo.

NOTA: Si no se puede recuperar la memoria del reloj o no se muestra de forma permanente, la función Modo de Ahorro de Energía se encuentra encendida. Para apagar esta función, consulte la sección *Modo de Ahorro de Energía*.



La función de temporizador sólo cuenta por minutos. La función **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** no afecta el temporizador.

Para Configurar el Temporizador

El temporizador no controla el funcionamiento del horno. La configuración máxima del temporizador es 9 horas y 59 minutos.

- 1 Presione la tecla **Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)**.
- 2 Presione las teclas **+ o -** hasta que la cantidad de tiempo que desee aparezca en la pantalla. El tiempo máximo que se puede ingresar en minutos es 59. Los tiempos superiores a 59 minutos se deberían cambiar a horas y minutos.

Si comete un error, presione la tecla **Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)** y vuelva a comenzar.

- 3 Presione la tecla **Start (Iniciar)**. Luego de presionar la tecla **Start (Iniciar)**, **Set (Configuración)** desaparece; esto le indica que el tiempo está en cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambia hasta que haya pasado un minuto.
- 4 Cuando el contador llegue a **:00**, el control hará 3 pitidos seguidos por un pitido cada 6 segundos, hasta que se presione la tecla **Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)**.

Para Reiniciar el Temporizador

Si la pantalla aún muestra el tiempo restante, la puede cambiar presionando la tecla **Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)**, y luego presionando las teclas numéricas hasta que el tiempo que desea aparezca en la pantalla.

Si el tiempo restante no se encuentra en la pantalla (retraso del comienzo del reloj o tiempo de cocción aparecen en la pantalla), recuerde el tiempo restante presionando la tecla **Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)** y luego presionando las teclas numéricas para ingresar el nuevo tiempo que desee.

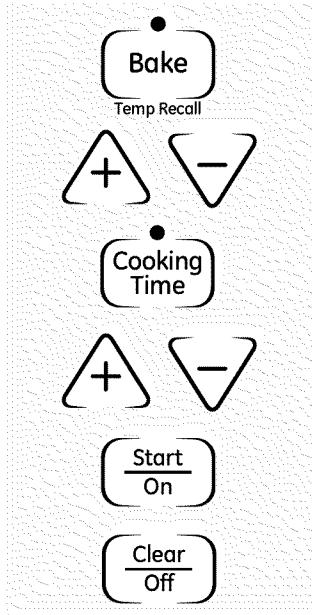
Para Cancelar el Temporizador

Presione la tecla **Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)** dos veces.

Usando las funciones de tiempo de horneado. (en algunos modelos)

No bloquee la puerta del horno con la traba durante la cocción por tiempo. La traba se usa para la auto limpieza únicamente.

NOTA: Las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.



Cómo Configurar un Inicio Inmediato y Detención Automática

El horno superior se encenderá de forma inmediata y se cocinará por un período de tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

- 1 Presione la tecla **Bake (Hornear)**.
- 2 Presione las teclas + o - para programar la temperatura del horno.
- 3 Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de Cocción)**.

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

- 4 Presione las teclas + o - para programar el tiempo de horneado.

Aparecerá el tiempo de cocción que ingresó. (Si selecciona **Cooking Time** (Cocción por Tiempo) primero y luego ajusta **Bake Temperature** (Temperatura de Horneado), aparecerá en cambio la temperatura del horno.)

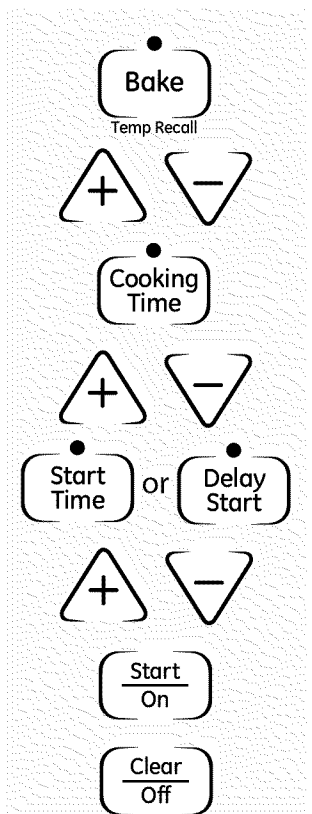
- 5 Presione la tecla **Start (Iniciar)**.

La pantalla muestra la temperatura del horno que configuró o la cuenta regresiva de la cocción por tiempo. (La pantalla comienza con **PRE** si se está mostrando la temperatura del horno).

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

- 6 Presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** 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 Retrasado y Detención 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 la tecla **Bake (Hornear)**.
- 2 Presione las teclas + o - para programar la temperatura del horno.
- 3 Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de Cocción)**.
- 4 Presione las teclas + o - para configurar la cantidad de tiempo de cocción deseado.
- 5 Presione la tecla **Start (Iniciar)** o **Delay Start (Retrasar Inicio)**.

- 6 Presione las teclas + o - para configurar la hora del día en que desea que el horno se encienda e inicie la cocción.

- 7 Presione la tecla **Start (Iniciar)**.

NOTA: Un tono de atención sonará si está usando el horneado por tiempo y no se debe tocar la tecla **Start /On (Inicio/Encendido)**.

NOTA: Si desea controlar los horarios configurados, presione la tecla **Start Time (Hora de Inicio)** o **Delay Start (Retrasar Inicio)** para controlar la hora de inicio que configuró o presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de Cocción)** para controlar el período de tiempo de cocción que programó.

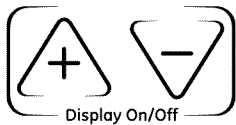
Cuando el horno se encienda en la hora del día que configuró, la pantalla mostrará **PRE** hasta que alcance la temperatura seleccionada, y luego mostrará la temperatura del horno.

Al finalizar el tiempo de cocción, El horno se apagará y se escuchará el tono del final del ciclo.

- 8 Presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** 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.

Funciones especiales en el control del horno bajo.



Modo de Ahorro de Energía (en algunos modelos)

Para ahorrar energía, puede apagar el reloj con la hora del día y la pantalla cuando la estufa no esté en uso.

Mantenga presionadas las teclas + y - al mismo tiempo para permitir o desactivar esta función. Esto encenderá o apagará la pantalla.

NOTA: La pantalla se reiniciará luego de un corte de corriente.



Bloqueo del Control (en algunos modelos)

Su control le permitirá bloquear las teclas táctiles, de modo que no se puedan activar al ser tocadas.

Para bloquear/ desbloquear los controles:

- 1 Presione las teclas + y - al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre **LOC ON** (Bloqueo Encendido).
- 2 Para desbloquear el control, presione las teclas + y - al mismo tiempo durante 3

segundos, hasta que la pantalla muestre **LOC OFF** (Bloqueo Apagado).

Cuando esta función esté activada y las teclas táctiles sean presionadas, el control dará un pitido y la pantalla mostrará **LOC ON** (Bloqueo Activado).

- El modo de bloqueo de control afecta todas las teclas táctiles. Ninguna tecla táctil funcionará cuando esta función esté activada.
- El ajuste se guardará en la memoria luego de un corte de corriente.

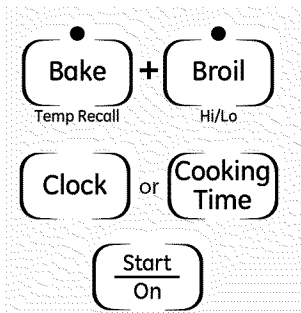
Los nuevos controles con botones de toque cuentan con características adicionales. Las siguientes son las características y la manera en que usted puede activarlas.

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

Cuando la pantalla muestre su elección, presione la tecla **Start/On (Iniciar/Encendido)**. Las funciones especiales permanecerán en la memoria luego de un corte de corriente.

NOTA: La función Sabbath (Modo Sabático) y la función Thermostat Adjustment (Ajuste del Termostato) son también Funciones Especiales, pero se detallan de forma separada en las siguientes secciones.

Corte de 12 Horas



Con esta función, en caso de olvidarse y dejar el horno prendido, el control apagará de forma automática el horno luego de 12 horas durante las funciones de horneado y luego de 3 horas durante la función asar.

Si desea desactivar esta función, siga los siguientes pasos.

- 1 Presione las teclas **Bake** and **Broil Hi/Lo** (Hornear y Asar Alto/ Bajo) hasta que la pantalla muestre **SF**.

- 2 Presione la tecla **Clock (Reloj)**. En la pantalla aparecerá **ON (Encender)** (apagado en 12 horas). Presione la tecla **Clock (Reloj)** en forma repetida hasta que la pantalla muestre **OFF (Apagar)** (sin apagado).

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

Ajuste los termostatos - ¡Hágalo usted mismo!

Es posible que encuentre que su horno nuevo cocina de forma diferente al que reemplazó. Use su horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con el mismo. Si aún piensa que su horno nuevo está demasiado caliente o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo.

No use termómetros, tales como los que se venden en las tiendas, para controlar la temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados.

NOTA: Este ajuste no afectará el asado o las temperaturas de auto limpieza. El ajuste se guardará en la memoria luego de un corte de corriente.

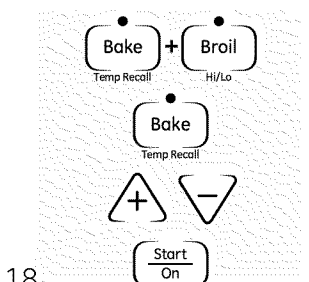
Para Ajustar el Termostato

- 1 Presione las teclas **Bake** and **Broil Hi/Lo** (Hornear y Asar Alto/ Bajo) hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione la tecla **Bake (Hornear)**. En la pantalla se muestra un número de dos dígitos.
- 3 La temperatura del horno se puede ajustar hasta (+) 35° F (1.6° C) más caliente o (-) 35°

F (1.6° C) más fría. Presione la tecla + para incrementar la temperatura por incrementos de 1 grado.

Presione la tecla - para reducir la temperatura por descensos de 1 grado.

- 4 Cuando haya realizado el ajuste, presione la tecla **Start/On (Iniciar/Encendido)** para regresar a la pantalla de la hora del día. Use su horno como lo haría normalmente.



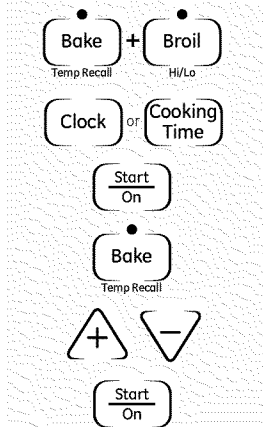
Cómo usar la función Sabbath. (hornos superior e inferior)

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

GEAppliances.com

La función Sabbath (Modo Sabático) se puede usar sólo para hornear. No se puede usar para asar, auto limpieza, horneado por convección o cocción con inicio demorado.

NOTA: La luz del horno se enciende de forma automática (en algunos modelos) cuando la puerta se abre, y se apaga cuando la puerta se cierra. La lámpara se puede retirar. Lea la sección de Reemplazo de la Luz del Horno. En modelos con interruptor de luz en el panel de control, la luz del horno se puede encender y dejar encendida.



Cuando la pantalla muestra \Rightarrow , el horno está configurado en Sabbath (Sabático). Cuando la pantalla muestra \Rightarrow el horno está configurado en horneado/ asado.

Cómo programar un Horneado Común

NOTA: Para entender cómo funciona el control del horno, utilice el horneado regular (sin modo sabático) antes de ingresar Sabbath (Modo Sabático).

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

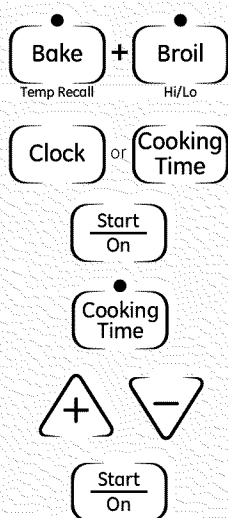
- 1 Presione las teclas **Bake and Broil Hi/Lo (Hornear y Asar Alto/ Bajo)**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione levemente la tecla **Clock (Reloj)** hasta que aparezca **SAb** en la pantalla.
- 3 Presione la tecla **Start/On (Iniciar/Encendido)** y \Rightarrow aparecerá en la pantalla.
- 4 Presione la tecla **Bake (Hornear)**. No se dará ninguna señal.
- 5 La temperatura de inicio preconfigurada se ajustará automáticamente en 350°. Presione levemente las teclas **+ o -** para incrementar o reducir la temperatura por incrementos de 25°

grados. La temperatura se puede configurar entre 170° y 550°. No se dará ninguna señal ni temperatura.

- 6 Presione la tecla **Start/On (Iniciar/Encendido)**.
- 7 Luego del período de demora al azar de entre aproximadamente 30 segundos y 1 minuto, \Rightarrow aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando/ asando. Si \Rightarrow no aparece en la pantalla, comience nuevamente en el Paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione la tecla **Bake (Hornear)** y presione las teclas **+ o -** para incrementar o reducir la temperatura por incrementos de 25°. Presione la tecla **Start/On (Iniciar/ Encender)**.

NOTA: Las teclas **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** y **Cooking Time (Tiempo de Cocción)** están activas durante la función Sabbath (Sabático).



Cuando la pantalla muestra \Rightarrow el horno está configurado en Sabbath (Sabático). Cuando la pantalla muestra \Rightarrow el horno está configurado en horneado/ asado.

Cómo Configurar la Función Modo Sabático para un Horneado por Tiempo - Comienzo Inmediato y Detención Automática

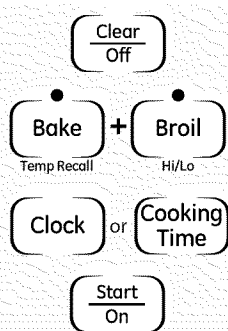
NOTA: Para entender cómo funciona el control del horno, utilice el Immediate Start (Inicio Inmediato) y Automatic Stop (Detención Automática) (sin modo sabático) antes de ingresar Sabbath (Modo Sabático).

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

- 1 Presione las teclas **Bake and Broil Hi/Lo (Hornear y Asar Alto/ Bajo)**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione levemente la tecla **Clock (Reloj)** (o la tecla **Cooking Time (Tiempo de Cocción)** para modelos sin la tecla Clock (Reloj) hasta que aparezca **SAb** en la pantalla.
- 3 Presione la tecla **Start/On (Iniciar/Encendido)** y \Rightarrow aparecerá en la pantalla.
- 4 Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de Cocción)**.
- 5 Touch the **+ or -** pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.

- 6 Presione la tecla **Start/On (Iniciar/ Encender)**.
- 7 Presione la tecla **Bake (Hornear)**. No se dará ninguna señal.
- 8 Presione las teclas numéricas e ingrese la temperatura deseada. No se dará ninguna señal ni temperatura.
- 9 Presione la tecla **Start (Iniciar)**.
- 10 Luego del período de demora al azar de entre aproximadamente 30 segundos y 1 minuto, \Rightarrow aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando/ asando. Si \Rightarrow no aparece en la pantalla, comience nuevamente en el Paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, presione la tecla **Bake (hornear)** y presione las teclas **+ o -** para incrementar o reducir la temperatura por incrementos de 25°. Presione la tecla **Start/On (Iniciar/ Encender)**. Cuando la cocción haya finalizado, la pantalla cambiará de \Rightarrow a \Rightarrow , indicando que el horno está en **OFF (Apagado)** pero aún está en **Sabbath (Sabático)**. Retire la comida cocinada.



Cómo Salir el Modo Sabático

- 1 Presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)**.
- 2 Si el horno está cocinando, espere un período de retraso al azar de aproximadamente entre 30 segundos y 1 minuto, hasta que sólo \Rightarrow aparezca en la pantalla.
- 3 Presione las teclas **Bake and Broil Hi/Lo (Hornear y Asar Alto/ Bajo)**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 4 Presione levemente la tecla **Clock (Reloj)** hasta que aparezca **ON (Encender)** u **OFF (Apagar)** en la pantalla. **ON (Encender)** indica que el horno se apagará de forma automática luego de 12

horas. **OFF (Apagar)** indica que el horno no se apagará de forma automática. Para acceder a una explicación de la función **12 Hour Shut-Off (Apagar Después de 12 Horas)**, consulte la sección de **Funciones Especiales**.

- 5 Presione la tecla **Start/On (Iniciar/Encendido)**.

NOTA: Si se produjera un corte de luz mientras el horno se encuentra en Modo Sabático, éste se apagará automáticamente y permanecerá apagado incluso cuando regrese la luz. El control del horno se debe reiniciar.

Uso del horno con auto limpieza. (en algunos modelos)

⚠ PRECAUCIÓN

RIESGO DE INCENDIO: Limpie la grasa y la suciedad pesada del horno antes de la auto limpieza. Si esto no se cumple, el horno se podrá incendiar.

⚠ PRECAUCIÓN

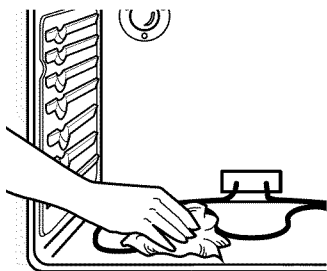
Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras de horneado, papel de aluminio, u otros artículos en la base del horno. Incluso los artículos preparados para alta temperatura se podrán adherir de forma permanente al fondo del horno u ocasionar daños sobre el horno, la base o artículos en el cajón de almacenamiento debido al calor.



Self Clean

Si la estufa cuenta con esta tecla de control, entonces cuenta con un horno con auto limpieza. Siga estas instrucciones.

Si no es así, consulte la sección Limpieza del Horno de Porcelana para acceder a instrucciones de limpieza del horno.



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

Antes de un ciclo de Auto Limpieza

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

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

NOTAS:

■ Si el horno se encuentra equipado con parrillas para horno brillosas y de color plateado, se recomienda retirar las mismas antes de comenzar con el ciclo de auto limpieza. Podrán permanecer en el horno durante el ciclo de auto limpieza, pero se oscurecerán, perderán su lustre y será difícil deslizarlas.

■ Si su horno está equipado con bandejas revestidas de porcelana gris pueden dejarse dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza.

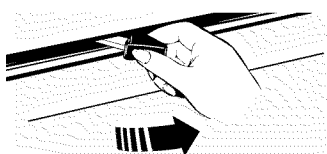
La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y fuera de la junta de la puerta deberá

limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas de lana de acero embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua limpia y seque.

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

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

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



Cómo configurar el horno para una auto-limpieza

Siga las instrucciones en la sección *Antes de un Ciclo de Limpieza*.

1 Trabe la puerta.

NOTA: Nunca fuerce la traba. Si el horno está demasiado caliente, no podrá deslizar la traba. Deje que el horno se enfríe.

2 Presione la tecla **Self Clean (Auto Limpieza)**.

3 Presione las teclas + o - hasta que el **Tiempo de Limpieza** deseado se muestre.

El **Tiempo de Limpieza** es normalmente 4 horas y 20 minutos. Puede cambiar el **Tiempo de Limpieza** a cualquier tiempo entre 3 y 5 horas, dependiendo de la cantidad de suciedad en el horno.

4 Presione la tecla **Start/On (Iniciar/ Encender)**.

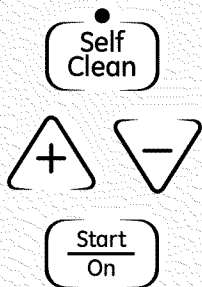
El ciclo de auto limpieza comenzará automáticamente y la cuenta regresiva de tiempo aparecerá en la pantalla.

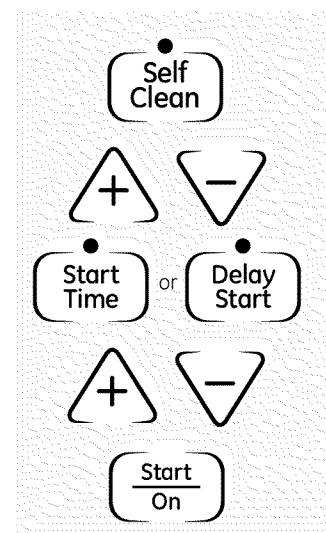
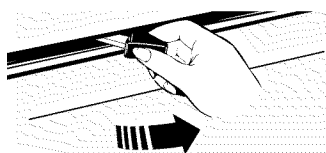
Mientras el horno está realizando la auto limpieza, puede presionar la tecla **Clock (Reloj)** para mostrar la hora del día. Para regresar a la cuenta regresiva de limpieza, presione la tecla **Self Clean (Auto Limpieza)**.

El horno se apaga de forma automática cuando el ciclo de limpieza está completo, y **0:00** titilará en la pantalla.

5 Deslice la manija de la traba hacia la izquierda hasta el límite y abra la puerta.

Nunca fuerce la traba de la manija. Forzar la manija dañará el mecanismo de bloqueo de la puerta.





Cómo configurar el horno para una auto-limpieza (en algunos modelos)

Siga las instrucciones en la sección *Antes de un Ciclo de Limpieza*.

- 1 Trabe la puerta..
- 2 Presione la tecla **Self Clean (Auto Limpieza)**.
- 3 Presione las teclas + o - hasta que el **Tiempo de Limpieza** deseado se muestre.
- 4 Presione la tecla **Start Time** (Hora de Inicio) o **Delay Start** (Inicio Demorado). El tiempo de inicio más próximo que pueda configurar aparecerá en la pantalla.
- 5 Usando las teclas + o -, ingrese la hora del día que desee para que el ciclo de limpieza comience.
- 6 Presione la tecla **Start/On (Iniciar/ Encender)**.

La pantalla mostrará la hora de inicio. No será posible destrabar la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo.

El horno se apaga de forma automática cuando el ciclo de limpieza está completo, y **0:00** titilará en la pantalla.

Para Detener un Ciclo de Limpieza

Presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)**.

Espere hasta que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo para destrabar la puerta. No podrá abrir la puerta de inmediato, a menos que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo.

Después de un ciclo de limpieza

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

Si las manchas blancas permanecen, remuévalas con un estropajo de acero lleno de jabón y enjuague generosamente con una mezcla de vinagre y agua. Estos depósitos son usualmente residuos de sal que el ciclo de limpieza no puede eliminar.

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

Usted no puede configurar el horno para cocción hasta que el horno esté lo suficientemente frío como para que la puerta se desbloquee.

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

Aplique una cantidad reducida de aceite vegetal a una toalla de papel y limpie los extremos de los estantes del horno con la toalla de papel. No rocíe con Pam® o cualquier otro lubricante en espray.

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

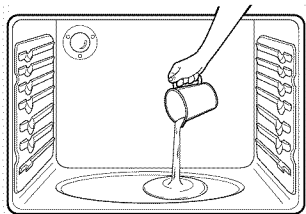
La cocina estará a temperatura ambiente antes de comenzar el ciclo **Steam Clean (Limpieza al Vapor)**. Si el horno está demasiado caliente, en la pantalla se observará "caliente" y el ciclo no se activará hasta que el horno se enfríe.

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

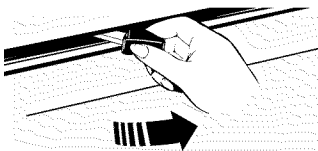
Steam
Clean

Si la estufa cuenta con esta tecla de control, cuenta con un horno con limpieza al vapor. Siga estas instrucciones.

Si no es así, consulte la sección Limpieza del Horno de Porcelana para acceder a instrucciones de limpieza del horno.



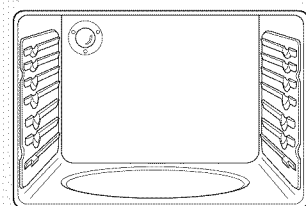
Pour 8 ounces of water onto the oven floor.



Steam
Clean

Start
On

Clear
Off



Para Comenzar el Ciclo de Limpieza al Vapor:

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

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

3 Cierre la puerta. Si el modelo tiene una traba, trabe la puerta. **Nota:** Nunca fuerce la traba. Si el horno está demasiado caliente, no podrá deslizar la traba. Deje que el horno se enfríe.

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

5 Un ciclo de 30 minutos comenzará la cuenta regresiva en la pantalla.

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

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

8 Retire la suciedad fregando con un cepillo o almohadilla de nylon. Se podrá usar una almohadilla de estropajo con jabón sólo en

el interior del horno de porcelana. El uso de almohadillas abrasivas rayará el vidrio de la puerta. No limpie la suciedad ni el agua de la junta de la puerta.

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

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

NOTAS IMPORTANTES:

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

Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.



⚠ ADVERTENCIA

Si se quita la cocina para efectuar una limpieza, reparaciones o cualquier otra razón, verifique que el dispositivo anti-volcaduras se coloque de manera adecuada cuando vuelva a instalarse la cocina.

Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar lesiones.

Cómo quitar el envoltorio de protección y la cinta de embalaje

Con cuidado, tome una punta del envoltorio de protección con sus dedos y lentamente quítelo de la superficie del aparato. No use elementos filosos para quitar el envoltorio. Quite todo el envoltorio antes de usar el aparato por primera vez.

Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la mejor forma de quitar el pegamento de la cinta de empaque de los aparatos nuevos consiste en aplicar detergente para vajillas líquido. Aplique con un paño suave y deje remojar.

NOTA: Debe retirarse el adhesivo de todas las partes. Si se calienta, será imposible de quitar.

Perillas de control

Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que las perillas estén en las posiciones **OFF (Apagado)** y empuje las mismas desde los soportes de forma derecha para su limpieza.

Las perillas pueden limpiarse en el lavavajillas o también pueden lavarse con jabón y agua. Asegúrese de que la parte interna de las perillas esté seca antes de volver a colocarse.

Vuelva a colocar las perillas en la posición **OFF** (apagado) para asegurar una colocación correcta.

Panel de control

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso del horno. Use una tela húmeda para limpiar o enjuagar. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Para enjuagar, use agua limpia. Pula en seco con

una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

Superficies pintadas

Las superficies pintadas incluyen los lados de la cocina y la puerta, la parte superior del panel de control y el frente del cajón. Límpielas con jabón y agua o con una solución de agua y vinagre.

No utilice limpiadores de horno comerciales, polvos limpiadores, esponjillas de acero o abrasivos potentes sobre cualquier superficie pintada.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No utilice almohadillas de acero porque rayan la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o lustrador de acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en dirección de la veta. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores o lustradores de aparatos de acero inoxidable, o para encontrar la ubicación del distribuidor más cercano a su domicilio, llame a nuestro número gratuito:

Centro nacional de repuestos

1.800.626.2002

GEAppliances.com

Estufa de esmalte de porcelana (en algunos modelos)

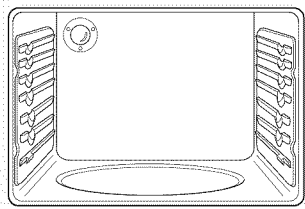
El acabado de esmalte de porcelana es resistente pero puede romperse si se utiliza incorrectamente. Este acabado es resistente al ácido. Sin embargo, no debe permitirse que algunos alimentos ácidos que se derraman (como jugos de fruta, tomate o vinagre) permanezcan en el acabado.

Si se derraman ácidos en la estufa mientras está caliente, utilice una toalla de papel o un paño

secos para limpiarlo en el momento. Cuando la superficie se haya enfriado, limpie con agua jabonosa. Enjuague bien.

En el caso de otros derrames, como salpicaduras de grasa, etc., limpie con agua jabonosa o polvos limpiadores cuando la superficie se haya enfriado. Enjuague bien. Pula con un paño seco.

Cuidado y limpieza de la cocina.



Interior del Horno de Porcelana (en modelos con limpieza estándar)

Con el cuidado apropiado, el acabado de esmalte de la porcelana en el interior del horno – parte superior, inferior, costados, parte trasera e interior de la puerta – permanecerá con un aspecto nuevo por años.

Espere a que el horno se enfríe antes de limpiar. Le recomendamos que use guantes de goma al limpiar el horno.

El jabón y el agua normalmente harán el trabajo. Las salpicaduras y los derrames importantes podrán requerir que la limpieza se realice con un limpiador suave y abrasivo. También se pueden usar estropajos con jabón.

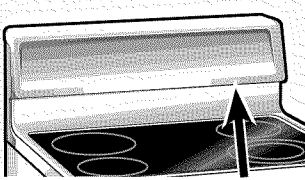
No permita que los derrames de comida con alto contenido de azúcar o ácido (tal como tomates, chucrut, jugos de fruta o rellenos de tartas) permanezcan en la superficie. Pueden ocasionar una mancha importante incluso luego de la limpieza.

El amoníaco hogareño puede facilitar el trabajo de la limpieza. Coloque ½ taza en un vaso de vidrio oscurecido o envase de cerámica en un horno

frío durante la noche. Los gases del amoníaco ayudarán a aflojar la grasa y la comida quemada. De ser necesario, puede usar un limpiador para horno. Siga las instrucciones del paquete.

- No rocíe el limpiador del horno en los controles y enchufes eléctricos, ya que esto podría ocasionar un cortocircuito y producir chisporroteos o un incendio.
- Evite que una capa del limpiador se acumule en el sensor de temperatura – podría hacer que el horno caliente de forma inadecuada. (El sensor está ubicado en la parte superior del horno). Con cuidado, limpie el sensor luego de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor, ya que un cambio de posición podría afectar la forma de hornear del horno.
- No rocíe ningún limpiador para horno sobre la puerta, manijas o cualquier superficie exterior del horno, gabinetes o superficie pintada. El limpiador puede dañar estas superficies.

Modelos con vidrio radiante:



Ventilación del Horno en Estufas con Vidrio Radiante o Bobinas

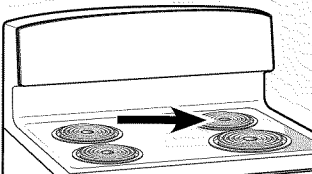
En los modelos de estufas de vidrio, la ventilación del horno está ubicada detrás de la unidad derecha y trasera de la superficie.

En los modelos de estufas con bobinas, el horno es ventilado a través de una abertura debajo de una de las unidades superficiales traseras.

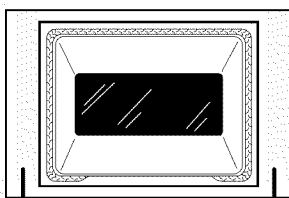
Es normal que salga vapor de la ventilación y puede juntarse humedad debajo de la misma cuando el horno está en uso.

La ventilación es importante para lograr una adecuada circulación de aire. Nunca bloquee esta ventilación.

Modelos de estufa con bobina:



Esta área se podrá calentar durante el uso del horno.



Cómo limpiar la puerta del horno

Para limpiar la parte interna de la puerta:

En modelos de auto limpieza:

■ Debido a que el área interior de la junta se limpia durante el ciclo de auto limpieza, no es necesario limpiar la misma en forma manual.

■ El área fuera de la junta y el revestimiento de la puerta se pueden limpiar con una almohadilla con jabón o un estropajo plástico, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de agua y vinagre.

En modelos de limpieza estándar:

■ La limpieza con agua y jabón normalmente es suficiente. Las salpicaduras y los derrames importantes podrán requerir que la limpieza se realice con un limpiador suave y abrasivo. También se pueden usar estropajos con jabón.

■ Consulte también la sección *Interior del Horno de Porcelana*.

Para limpiar la parte externa de la puerta:

■ Utilice jabón y agua para limpiar cuidadosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También es posible utilizar un limpiador de vidrios para limpiar la parte exterior de la puerta. No permita que caiga agua sobre las aberturas de ventilación.

■ Si queda alguna mancha persistente en la sección de ventilación de la puerta, utilice un limpiador abrasivo suave y una esponja para obtener los mejores resultados.

■ Las salpicaduras de salsas, jugos de frutas, salsas de tomate y jugos de alimentos que contienen ácidos pueden decolorar la superficie, por lo que se debe enjuagarlos de inmediato. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.

■ No utilice limpiadores para hornos, polvos limpiadores o abrasivos potentes en la parte externa de la puerta.

La junta está diseñada con un espacio en la parte inferior para permitir una adecuada circulación de aire.

No frote o limpie la junta de la puerta porque tiene una resistencia muy baja a la abrasión.

Si se advierte que la junta está desgastada, raída o dañada, o si se ha desplazado de su lugar, se la debe reemplazar.

Puerta del horno desmontable

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

No levante la puerta de la manija.

Para quitar la puerta:

- 1 Abra la puerta por completo.
- 2 Presione las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del marco de la puerta hasta destrabarlas. Puede necesitarse una herramienta, como un destornillador plano pequeño.
- 3 Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción de puerta, que es a mitad de camino entre la posición de asado y la puerta cerrada.
- 5 Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura.

Para volver a colocar la puerta:

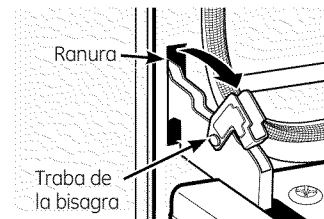
- 1 Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.

- 2 Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.

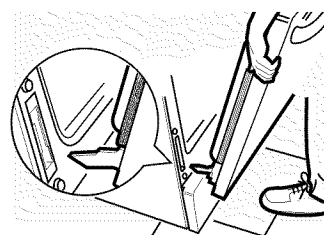
- 3 Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.

- 4 Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de bloqueo.

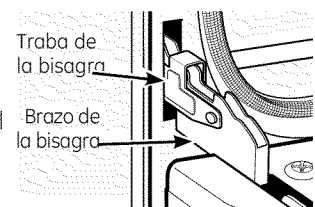
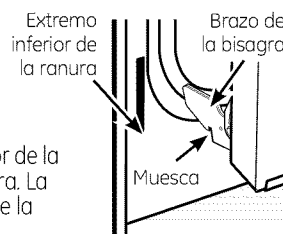
- 5 Cierre la puerta del horno.



Tire las trabas de la bisagra hacia abajo para destrabar.



Posición de remoción



Presione las trabas de la bisagra hacia arriba para bloquear.

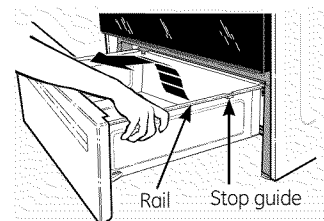


Bandejas del horno

Todas las bandejas del horno pueden limpiarse a mano con un limpiador abrasivo o una esponjilla de acero. Después de limpiar, enjuague las bandejas con agua limpia y séquelas con un paño limpio. Las bandejas revestidas de porcelana gris pueden permanecer en el horno durante el ciclo de auto-limpieza sin sufrir daños. Las parrillas del horno brillantes y de color planteado podrán

permanecer en el horno durante el ciclo de auto limpieza, pero perderán su lustre y será difícil deslizarlas.

Será necesario engrasar todos los extremos de las bandejas con una capa de aceite vegetal suave después de limpiarlas a mano o en el horno. Esto ayudará a mantener el fácil deslizamiento de las bandejas.



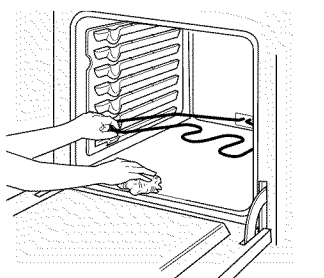
Remoción del cajón de almacenamiento

Para quitar el cajón:

- 1 Tire del cajón hacia fuera hasta que se detenga.
- 2 Levante el frente del cajón hasta que las trabas salgan de las guías.
- 3 Retire el cajón.

Para volver a colocar el cajón:

- 1 Coloque los rieles del cajón en las guías.
- 2 Empuje el cajón hasta que se detenga.
- 3 Levante el frente del cajón y empuje hasta que las trabas superen las guías.
- 4 Baje el frente del cajón y empuje hacia abajo hasta que cierre.



Elementos calentadores del horno

No limpie el elemento para hornear o el elemento para asar. Las suciedades se quemarán cuando se calienten los elementos.

Para limpiar el piso del horno, eleve suavemente el elemento a hornear. En algunos modelos, el elemento a hornear no está expuesto y se encuentra debajo del piso del suelo. Limpie con agua caliente y jabón.

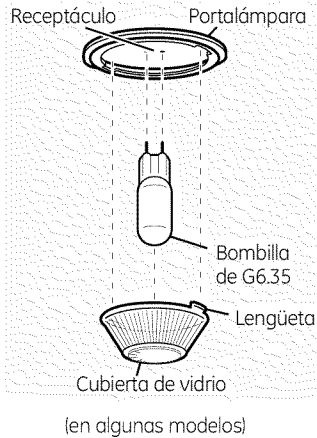
Cuidado y limpieza de la cocina.

⚠️ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURAS: Antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o una quemadura.

⚠️ PRECAUCIÓN

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



Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

Para retirar:

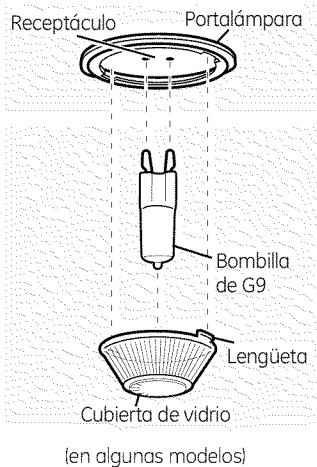
- 1 Gire la cubierta de vidrio en sentido contrario a las manecillas del reloj 1/4 de vuelta hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio liberen los surcos del portalámparas. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.
- 2 Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola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

Para reemplazar:

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



- 3 Empuje la bombilla en línea recta dentro del receptáculo hasta el tope.
- 4 Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio dentro de los surcos del 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.



Reemplazo de la Luz del Horno (modelos equipados con lámparas de 40 watts estándar)

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

Para retirar la tapa:

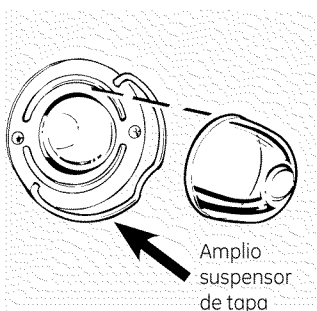
- 1 Sostenga una mano debajo de la tapa de modo que no se caiga al ser liberada. Con los dedos en la misma mano, empuje firmemente el suspensor de la tapa del cable. Levante la tapa.

No retire ningún tornillo para retirar la tapa.

- 2 Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos hogareños de 40 watts.

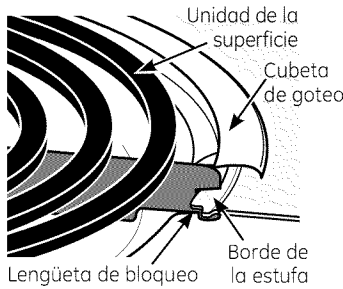
Para reemplazar la tapa:

- 1 Coloque la misma ranura del receptáculo de la luz. Empuje el cable hacia adelante hasta el centro de la tapa, hasta que entre en el lugar correcto.
- 2 Conecte el cable de electricidad a la cocina.



Cuidado y limpieza de la estufa con bobina. (en algunos modelos) **GEAppliances.com**

Asegúrese de que los controles estén en OFF (Apagado) y que las unidades de la superficie estén frías antes de intentar retirarlas



Una vez ubicada correctamente, la lengüeta de bloqueo se debería trabar en el borde de la estufa, a través de la muesca de la cubeta de goteo.

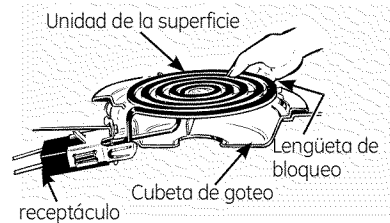
Unidad de la Superficie

Para limpiar las unidades de la superficie, gire el control hasta la configuración más alta durante un minuto. Las bobinas quemarán cualquier suciedad.

Para retirar una unidad de la superficie:

Para retirar las cubetas de goteo para la limpieza, las unidades de la superficie se deberán retirar primero.

- 1 Empuje la unidad de la superficie hacia atrás, en dirección al receptáculo, para liberar la lengüeta de bloqueo de la estufa.



- 2 Levante la unidad de la superficie aproximadamente 1 pulgada sobre la cubeta de goteo y empuje la misma hacia afuera.

No levante la unidad de la superficie más de 1 pulgada. Si lo hace, es posible que no se apoye sobre la cubeta de goteo al volver a enchufar la misma.

NOTA: Levantar de forma repetida la unidad de la superficie más de 1 pulgada sobre la cubeta de goteo puede dañar de forma permanente el receptáculo.

Para reemplazar una unidad de la superficie:

- 1 Reemplace la cubeta de goteo en el receso en la estufa. Asegúrese de que la abertura de la cubeta quede alineada con el receptáculo.
- 2 Inserte las terminales de la unidad de la superficie a través de la abertura en la cubeta de goteo y en el receptáculo.



- 3 Empuje la unidad de la superficie hacia adentro y afuera para bloquear la lengüeta en su posición, de modo que descansa de forma pareja sobre la estufa.

No sumerja las unidades superficiales en líquidos de ningún tipo.

No limpie las unidades superficiales en un lavavajillas.

No incline la unidad superficial en terminales de enchufes.

No intente limpiar, ajustar ni de ninguna forma reparar el receptáculo del enchufe.

Cubetas de Goteo

Retire las unidades de la superficie. Luego retire las cubetas de goteo.

Para obtener mejores resultados, limpie las cubetas de goteo en forma manual. Coloque las mismas en un envase cubierto (o en una bolsa plástica) con $\frac{1}{4}$ de taza de amoníaco para aflojar la suciedad. Enjuague con agua limpia y pula con una tecla suave y limpia.

Las cubetas de goteo también se pueden limpiar en un lavavajillas.

Limpie el área debajo de la cubeta de goteo con frecuencia. La suciedad acumulada, especialmente la grasa, se puede incendiar.

No cubra las cubetas de goteo con papel de aluminio. El uso de papel de aluminio tan cerca del receptáculo podría ocasionar una descarga

eléctrica, incendio o daños sobre la estufa.

NOTA: Si la estufa está equipada con cubetas de goteo de color plateado brillante, no las limpie en el horno de auto limpieza. Se podrá producir un daño permanente sobre el acabado.

Si su estufa está equipada con cubetas de goteo negras o grises cubiertas de porcelana, se podrán limpiar dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza. Antes de comenzar un ciclo de auto limpieza, retire cualquier suciedad pesada de las cubetas de goteo y coloque las mismas en los estantes del horno cubiertos de porcelana. No coloque las cubetas de goteo directamente en el fondo del horno. Una vez completado el ciclo de auto limpieza y que las cubetas de goteo estén frías, limpie las mismas con una tecla húmeda para retirar cualquier ceniza o residuo que haya quedado.

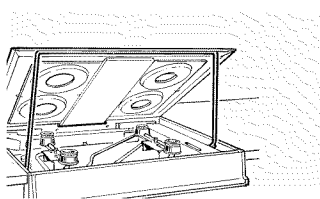
Estufa Elevable

Toda la estufa se puede levantar y quedar apoyada en la posición superior para una limpieza fácil.

No es necesario retirar las unidades de la superficie; sin embargo, puede retirar una para facilitar la elevación de la estufa. Hay dos soportes laterales que se bloquean cuando la estufa se levanta.

Luego de limpiar debajo de la estufa con agua caliente, un poco de jabón y una tela seca, baje la estufa. Evite lastimaduras en los dedos.

Para bajar la estufa, vuelva a presionar las varas y de forma suave baje la estufa hasta que quede correctamente apoyada.



Asegúrese de que todas las unidades de la superficie estén apagadas antes de levantar la estufa.

Cómo limpiar la estufa de vidrio. *(en algunos modelos)*



Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®.

Limpeza normal de uso diario

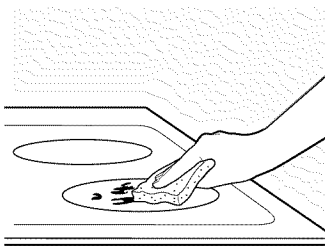
SÓLO utilice el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® en la estufa de vidrio. Otras cremas pueden no ser tan efectivas.

Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estos pasos:

- 1 Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
- 2 El uso diario del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® ayudará a que la estufa quede como nueva.

- 3 Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® directamente sobre la estufa.
- 4 Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas para limpiar toda la superficie de la estufa.
- 5 Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

NOTA: Es muy importante que **NO CALIENTE** la estufa hasta que la haya limpiado por completo.



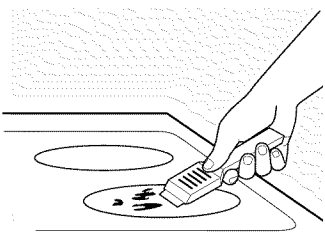
Utilice un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas.

Residuos pegados

NOTA: Usted puede **DA—AR** la superficie de vidrio si utiliza esponjillas que no sean las recomendadas.

- 1 Deje enfriar la estufa.
- 2 Coloque unas gotas del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® sobre toda el área de residuos pegados.
- 3 Utilizando el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas incluido, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.

- 4 Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.
- 5 Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pule toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



El raspador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y todos los insumos recomendados se encuentran disponibles en nuestro Centro de Repuestos. Ver instrucciones bajo la sección "Para solicitar repuestos" en la página siguiente.

NOTA: No utilice hojas desafiladas o dañadas.

Residuos pegados rebeldes

- 1 Deje enfriar la estufa.
- 2 Utilice el raspador de filo único a un ángulo aproximado de 45 degrees contra la superficie del vidrio y raspe a la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión al raspador para quitar la suciedad.
- 3 Después de utilizar el raspador, coloque unas gotas de limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® sobre toda el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para quitar la suciedad restante.
- 4 Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pule toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.

Marcas de metal y rayones

- 1** Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su estufa. Dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa.

Estas marcas pueden quitarse utilizando limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® con el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas.

- 2** Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la estufa.

Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

NOTA: Verifique con detenimiento que la base de las ollas no sea áspera para no rayar la estufa.

Sellado de la estufa

Para limpiar el sellado de la estufa alrededor de los bordes de vidrio, coloque un paño húmedo sobre los mismos durante unos

minutos y luego limpie con limpiadores no abrasivos.

Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente.

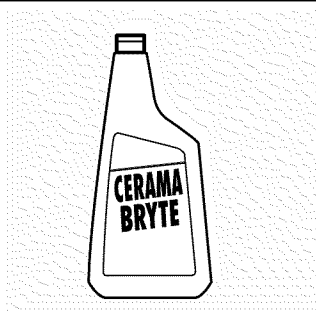
Nuestra evaluación muestra que si está cocinando mezclas con alto contenido de azúcar, tal como gelatina o caramelo y se produce un derrame, éste puede ocasionar daños permanentes sobre la superficie de vidrio, a menos que el derrame se elimine de forma inmediata.

Daños por derrames azucarados y plástico derretido

- 1** Apague todas las unidades de superficie. Quite las ollas calientes.
- 2** Utilizando un guante de cocina:
- Use un raspador de filo único (raspador para estufas cerámicas CERAMA BRYTE®) para desplazar el derrame a un área fría de la estufa.
 - Quite el derrame con toallas de papel.
- 3** Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.

- 4** No use las unidades de superficie de nuevo hasta que todos los restos se hayan eliminado por completo.

NOTA: Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá cambiarse. En ese caso, será necesaria la atención de un técnico.



Para solicitar repuestos

Para solicitar el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y el raspador de estufas, llame a nuestro número gratuito:

Centro nacional de piezas 800.626.2002

Limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®#WX10X300

Raspador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® #WX10X0302

Kit#WB64X5027

(El kit incluye la crema y el raspador de estufas)

Paños de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas#WX10X350

Antes de llamar al servicio técnico...



Consejos para identificación y solución de problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Lea las tablas de las siguientes
páginas y quizás no necesite llamar al servicio técnico.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	<ul style="list-style-type: none"> Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida.
Los elementos de superficie no funcionan bien	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	<ul style="list-style-type: none"> Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles de la estufa están mal configurados.	<ul style="list-style-type: none"> Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
La unidad de superficie deja de resplandecer cuando se cambia a una configuración menor	Esto es normal. La unidad sigue encendida y caliente.	
Rayones (pueden parecer como roturas) en la superficie de vidrio de la estufa	Se están usando métodos de limpieza incorrectos.	<ul style="list-style-type: none"> Los rayones no pueden removerse. Los rayones más pequeños se volverán menos visibles como resultado de la limpieza.
	Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa.	<ul style="list-style-type: none"> Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
	Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.	
Áreas de decoloración en la estufa	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	<ul style="list-style-type: none"> Ver la sección <i>Cómo limpiar la estufa de vidrio</i>.
	Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio.
Plástico derretido sobre la superficie	La estufa caliente entró en contacto con plástico colocado sobre la misma.	<ul style="list-style-type: none"> Ver la sección <i>Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente</i> en la sección <i>Cómo limpiar la estufa de vidrio</i>.
Marcas (o hendiduras) en la estufa	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.	<ul style="list-style-type: none"> Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	<ul style="list-style-type: none"> Use sólo recipientes de base plana para minimizar el encendido y apagado.
El control da la señal luego de ingresar el tiempo de cocción o inicio demorado	Olvidó ingresar una temperatura de horneado o tiempo de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Presione la tecla Bake (Hornear) y la temperatura deseada o la tecla Self Clean (Auto Limpieza) y el tiempo de limpieza deseado.
Las unidades de la superficie con bobina no funcionan de forma correcta.	Las unidades de la superficie no están enchufadas de forma sólida.	<ul style="list-style-type: none"> Con los controles apagados, asegúrese de que la unidad de la superficie esté enchufada completamente en el receptáculo.
	La configuración de los controles de la unidad de la superficie es incorrecta.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el control correcto esté configurado para la unidad de la superficie que está usando.
	Las cubetas de goteo no están configuradas de forma segura en la estufa.	<ul style="list-style-type: none"> Con el control apagado, asegúrese de que la cubeta de goteo se encuentre en el hueco de la estufa y que la abertura de la cubeta quede alineada con los receptáculos.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	Los controles del horno están mal configurados.	• Ver la sección <i>Cómo usar el horno</i> .
	La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada.	• Ver la sección <i>Cómo usar el horno</i> .
	Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado.	• Ver la sección <i>Cómo usar el horno</i> .
	El termostato del horno debe ajustarse.	• Ver la sección <i>Ajuste el termostato del horno usted mismo</i> .
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	Los controles del horno están mal configurados.	• Ver la sección <i>Cómo usar el horno</i> .
	La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada.	• Ver la sección <i>Cómo usar el horno</i> .
	Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado.	• Ver la sección <i>Cómo usar el horno</i> .
	El termostato del horno debe ajustarse.	• Ver la sección <i>Ajuste el termostato del horno usted mismo</i> .
	El control se encuentra en el Modo de Ahorro de Energía.	• Consulte la sección <i>Modo de Ahorro de Energía</i> .
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	• Ajuste o cambie la bombilla.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	• Llame al servicio técnico.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	Los controles del horno están mal configurados.	• Asegúrese de presionar el botón BROIL HI/LO (asar alta/baja).
	Oven controls improperly set.	• Make sure you touch the Broil Hi/Lo pad.
	Se está usando una posición de bandeja inadecuada.	• Ver la <i>Guía de asado</i> .
	Los recipientes no son adecuados para asar.	• Para mejores resultados, utilice un recipiente diseñado para asado.
	En algunas regiones la energía (voltaje) puede ser baja.	• Precaliente el elemento para asar durante 10 minutos. • Ase por el período de tiempo más prolongado que se recomiende en la <i>Guía de asado</i> .
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	El termostato del horno debe ajustarse.	• Ver la sección <i>Ajuste el termostato del horno usted mismo</i> .
El horno no funciona	El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.	• Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	• Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles del horno están mal configurados.	• Ver la sección <i>Cómo usar el horno</i> .
	Se dejó la puerta en la posición bloqueada.	• Si es necesario, espere a que el horno se enfríe; luego destrabe la puerta.

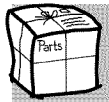
Antes de llamar al servicio técnico...



Consejos para identificación y solución de problemas

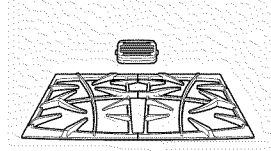
Problema	Causas posibles	Qué hacer
El cajón de almacenamiento no cierra	El cable de energía puede estar obstruyendo el cajón en la parte trasera inferior de la cocina.	<ul style="list-style-type: none"> Cambie la ubicación del cajón y del cable de energía. Ver las instrucciones de Remoción del cajón de almacenamiento en la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
El cajón de almacenamiento no cierra	El cable de energía puede estar obstruyendo el cajón en la parte trasera inferior de la cocina.	<ul style="list-style-type: none"> Cambie la ubicación del cajón y del cable de energía. Ver las instrucciones de Remoción del cajón de almacenamiento en la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	El soporte de cajón trasero se encuentra sobre el riel de la guía.	<ul style="list-style-type: none"> Vuelva a colocar el cajón. Ver las instrucciones de Remoción del cajón de almacenamiento en la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
El horno no realiza la auto limpieza.	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar un funcionamiento de auto limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Espere a que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y reinicie los controles.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	<ul style="list-style-type: none"> Lea la sección <i>Uso del horno con función de auto limpieza</i>.
	La puerta del horno no está en la posición bloqueada.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de mover la manija de la traba de la puerta totalmente hacia la derecha.
El horno no realiza la limpieza al vapor.	En la pantalla titila la palabra HOT (Caliente).	<ul style="list-style-type: none"> Espere a que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y reinicie los controles.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso de Limpieza al Vapor</i>.
	La puerta del horno no está cerrada ni en la posición bloqueada.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de cerrar la puerta. Para los modelos con traba, asegúrese de mover la manija de la traba de la puerta totalmente hacia la derecha.
Ruido de "crujidos" en el horno durante	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 during a clean cycle ciclo de limpieza	Suciedad excesiva.	<ul style="list-style-type: none"> Presione la tecla Clear/Off (Borrar/ Apagar). Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere a que la luz de la tecla Self Clean (Auto Limpieza) se apague. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se destrabará.	El horno está demasiado caliente.	<ul style="list-style-type: none"> Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza	Los controles del horno no están correctamente configurados	<ul style="list-style-type: none"> Lea la sección <i>Horno superior con función de auto limpieza</i>.
	El horno estaba demasiado sucio.	<ul style="list-style-type: none"> Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que sea necesario usar auto limpieza nuevamente en hornos con mucha suciedad.
El control no dejará de emitir pitidos luego del ciclo de limpieza al vapor.	La puerta del horno se debe abrir de limpieza al vapor.	<ul style="list-style-type: none"> Abra la puerta del horno y limpie para retirar cualquier resto de agua y suciedad.

Problem	Possible Causes	What To Do
"F -" and a number or letter flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> • Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service. • On self-cleaning models, if a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, if only slightly, from the locked position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Touch the Clear/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
Quedan restos de agua en la puerta del horno luego del Ciclo de Limpieza al Vapor.	Esto es normal.	<ul style="list-style-type: none"> • Retire el agua restante con una esponja o tela seca.
En la pantalla titila "bAd" y luego "linE" con un tono fuerte.	La conexión instalada de la casa hasta la unidad presenta problemas en el cableado.	<ul style="list-style-type: none"> • Comuníquese con el instalador o el electricista para corregir el problema en el cableado.
La pantalla queda en blanco	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El reloj está apagado y no aparece en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección Uso del reloj y del temporizador y/o la sección <i>Modo de Ahorro de Energía</i>.
No se logra que la pantalla muestre "SF"	Las teclas del control del horno no se presionaron de forma adecuada.	<ul style="list-style-type: none"> • Las teclas Bake (Hornear) y Broil Hi/ Lo (Asar Alto/Bajo) se deberán presionar al mismo tiempo y mantener por 3 segundos.
Reloj destella, Corte de energía,	Corte de energía o subida de tensión.	<ul style="list-style-type: none"> • Reconfigure el reloj. Si el horno estaba en uso, usted debe reconfigurarlo presionando el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado), configurando el reloj y reconfigurando cualquier función de cocción.
Un olor a "quemado" o "aceitoso" sale de la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> • Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver <i>Ver la sección Uso del horno con auto limpieza</i>.
Olor penetrante	Las primeras veces que se utiliza el horno es normal sentir un olor proveniente del aislante que recubre la parte interna del horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es temporal.
El cajón no se desliza.	El cajón está desalineado.	<ul style="list-style-type: none"> • Extienda totalmente el cajón y empuje el mismo totalmente hacia adentro o consulte la sección <i>Cuidado y limpieza de la cocina</i>.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca el peso. Redistribuya los contenidos del cajón.
Se oye un ventilador	El ventilador de convección se encenderá y apagará de forma intermitente al precalentar el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Éste es el funcionamiento normal del ventilador por convección.
	Una vez que el horno está precalentado, el ventilador por convección funcionará de forma continua en una dirección durante el horneado por convección.	<ul style="list-style-type: none"> • Éste es el funcionamiento normal del ventilador por convección.

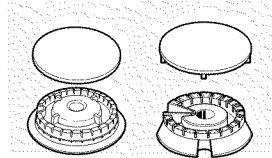


¿Desea algo más? (No todos los accesorios se encuentran disponibles para todos los modelos)

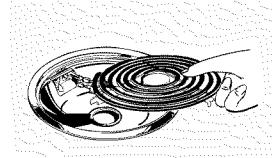
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en **GEAppliances.com**, o llame al **800.626.2002** (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.



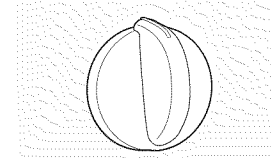
Rejillas



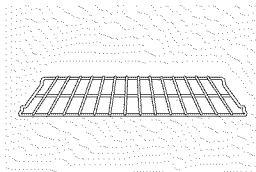
Cabezales o tapas de quemadores de superficie



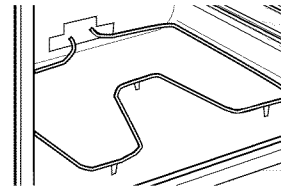
Elementos de superficie y bandejas colectoras



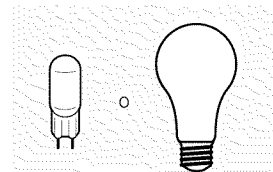
Perillas



Bandejas del horno



Elementos del horno



Bombillas de luz

!*Si su modelo incluye una parrilla de extensión, puede incrementar la funcionalidad de su alcance al adquirir parrillas de extensión adicionales. Visite www.geapplianceparts.com o llame al 800-626-2002, y ordene la pieza número WB48T10071. Se debe tener en cuenta que las parrillas de extensión no corresponden a todos los tipos de modelos.

¡Pruebe estos otros excelentes productos para que su cocina se vea estupenda!



Kit de limpieza de anafes vitrocerámicos: Incluye limpiador, rasqueta y paño

WX10X117GCS



Toallitas de limpieza de anafes vitrocerámicos

WX10X305



Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable

WX10X10001



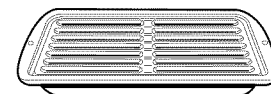
Limpiador de artefactos de acero inoxidable

PM10X311

¡Aproveche al máximo su bandeja para asar! (No para usar con modelos de cajón asador.)

¡Utilice su bandeja y tapa de rejilla para asar hamburguesas, frutos de mar, filetes, vegetales, panceta, costillas y mucho más! La bandeja inferior retiene el exceso de grasas y aceites.

- Pieza GE genuina
- Fácil de limpiar
- Garantía de un año



¡Oferta de tiempo limitado! ¡Envío sin cargo!

Cuando solicite la bandeja para asar dentro de los 30 días de haber adquirido su producto de cocina GE.

	Pequeña	Grande*	Extra grande**
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 15-1/4" P	15-1/2" A x 1-1/4" A x 19" P

* La bandeja para asar grande (estándar) no entra en cocinas de 20/24 pulgadas.

** La bandeja extra grande no entra en hornos de paredes de 24 pulgadas, empotradas de 27 pulgadas o cocinas de 20/24 pulgadas.

Llame al 800.626.2002 o utilice este formulario para enviar su solicitud por correo: GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027.



Formulario de solicitud de la bandeja para asar

Cantidad _____ Número de pieza _____

Número de modelo _____ Número de serie _____ Marca _____ Fecha de compra _____

Nombre _____ Apellido _____

Dirección _____

Ciudad _____ Estado _____ Código Postal _____

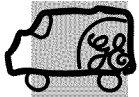
Teléfono _____ Correo electrónico _____

Check _____ Giro postal _____

Para consultar sobre los precios actuales llame al 800.626.2002. Todas las órdenes con tarjeta de crédito se deberán realizar en forma telefónica.

Garantía de cocina eléctrica de GE.

GEAppliances.com



Todos los servicios técnicos de garantía son otorgados por nuestros Centros de Servicio de Fábrica, o un técnico autorizado por Customer Care®. Para programar el servicio técnico, visítenos on-line en GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Tenga el número de serie y de modelo a mano cuando llame para solicitar un servicio técnico.

Abroche su recibo aquí.
Se necesita una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio técnico cubierto por la garantía.

Por el período de: GE otorgará:

Un año

Desde la fecha de compra original

Cualquier pieza de la cocina que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta *garantía limitada de un año*, GE también ofrece, en forma gratuita, la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

GE no cubrirá:

- Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Daño o fallas del producto en caso de abuso, uso inadecuado, uso para otros propósitos que no sean el adecuado, o uso comercial.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por el uso de limpiadores distintos de las cremas y paños recomendados.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpiaron de acuerdo con las instrucciones del Manual del Propietario.
- Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de interruptores de circuito.
- Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.
- Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos en este artefacto.
- Daños provocados después de la entrega.
- Un producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo recurso es la reparación del producto como se establece en la presente Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad y aptitud para un objetivo particular, se encuentran limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. Si el producto se encuentra en una región donde no hay Servicio Técnico autorizado de GE, usted será responsable del costo del viaje o usted puede tener que llevar el producto a un Servicio Técnico Autorizado de GE para efectuar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

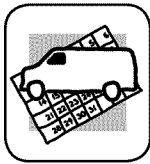
Apoyo al cliente.



Página Web de GE Appliances

GEAppliances.com

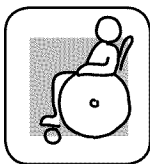
¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances, 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



Solicite una reparación

GEAppliances.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real)

GEAppliances.com

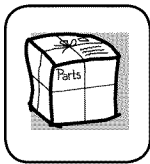
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas

GEAppliances.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al 800.626.2224 durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios

GEAppliances.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros

GEAppliances.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

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



Registre su electrodoméstico

GEAppliances.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.