



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

Safety Instructions2-5

Operating Instructions

Kitchen Timer	19
Oven	12-31
Adjust Oven Thermostat.....	20
Baking or Roasting.....	15
Broiling, Broiling Guide	16
Controls	12
Convection Oven.....	21-24
Lower Oven Drawer	31
Preheating.....	15
Probe.....	18
Sabbath Feature	28
Self-Cleaning.....	29, 30
Special Features.....	25-27
Timed Baking or Roasting	17
Surface Units.....	6-11
Cookware	7
Griddle.....	10
Knob-Controlled Models.....	8, 9

Care and Cleaning

Control Knobs.....	32
Control Panel	32
Glass Cooktop	37, 38
Lift-Off Oven Door.....	33, 34
Light	36
Oven Heating Elements.....	36
Racks	34
Removable Warming Drawer/ Lower Oven Drawer Pan	35
Surfaces	32

Installation

Instructions	39-46
Anti-Tip Device.....	39, 45
Dimensions and Clearances.....	40
Electrical Connections.....	41-44
Level the Range.....	45
Location Guidelines	40
Safety Instructions	39

Troubleshooting

Tips	47-49
-------------------	-------

Accessories	53
--------------------------	----

Consumer Support

Consumer Support	Back Cover
Warranty for Customers in Canada.....	55
Warranty for Customers in the U.S.A.	54

Owner's Manual

Quick Set VI,
CS980

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

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

In Canada:
www.GEAppliances.ca

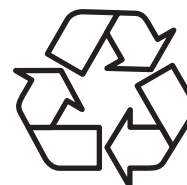
Printed in Mexico

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

49-88050 01-12 GE

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING

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

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

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

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

For Freestanding and Slide-In Ranges

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

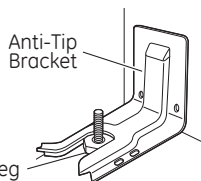
the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the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

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket. Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

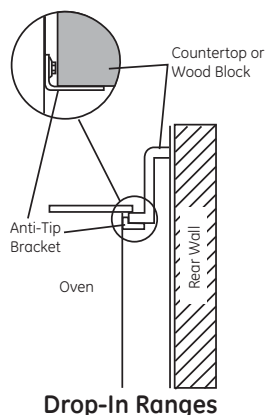
For Drop-In Ranges

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

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1.800.561.3344. For installation instructions of the bracket, visit www.GEAppliances.ca.



Freestanding and Slide-In Ranges



Drop-In Ranges

⚠ WARNING

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

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

⚠ WARNING**GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

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

⚠ WARNING**KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE.**

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

WARNING

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING

RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

(some models)

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

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.

⚠ WARNING**SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS***(Some models)*

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

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

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

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

For models with a glass cooktop.

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.

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



Never cook directly on the glass.
Always use cookware.



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



Do not slide cookware across the
control or cooktop surface because
it can scratch the glass. The glass is
scratch-resistant, not scratchproof.

About the radiant surface units

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

Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high. Always use caution when touching the cooktop.

An indicator light will come on when the surface unit is turned on.

The appropriate HOT SURFACE indicator light will glow when its corresponding radiant element is turned on and will remain on until the surface has cooled below 150°F.

NOTE:

Hot surface indicator light will:

- Stay on even after the unit is turned off.
- Glow brightly until the unit has cooled below 150°F.

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.

It is safe to place hot cookware from the oven or surface on the glass cooktop when the surface is cool.

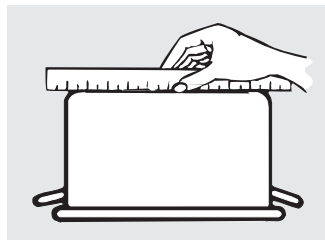
Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

- 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 discoloration.
- 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.

Selecting types of cookware for glass cooktop models. (on non-induction models)

GEAppliances.com

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops. See insert for cookware to use with induction 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.
- 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, deep-fat fryers, etc. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.
- Avoid allowing foods to boil dry as some cookware may stick to the cooking surface, causing permanent damage to the cooktop.



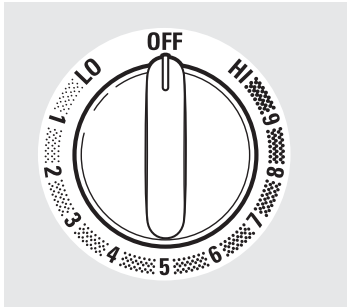
Do not place wet pans on the glass cooktop.

Do not use woks with support rings on the glass cooktop.

Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

Using the surface units—Knob-controlled models.

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



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.

How to Set

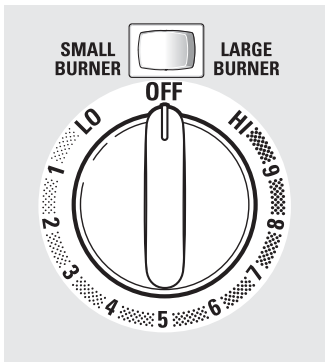
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

For glass cooktop surfaces:

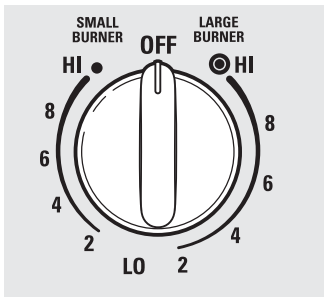
A **HOT COOKTOP** indicator light, on the cooktop, will glow when any radiant element is turned on. It will remain on until the surface is cooled to approximately 150°F.

Indicator light will:

- Come on when the unit is turned on or hot to the touch.
- Stay on even after the unit is turned off.
- Glow until the unit is cooled to approximately 150°F.



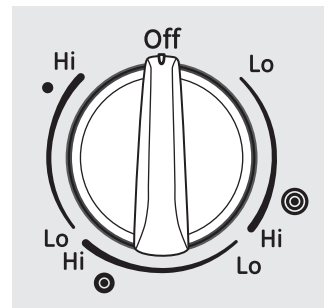
On some models.



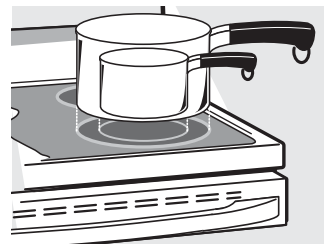
On some models.

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 Triple Surface Unit only.



Models with a Triple Surface Unit only.

Temperature Limiter

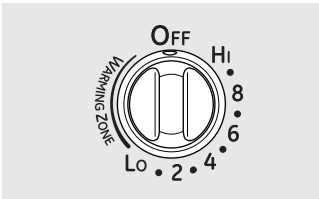
Every radiant surface unit has a temperature limiter.

The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot. It is normal for it to cycle when the cooktop is in use.

The temperature limiter may cycle the units off more frequently 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.

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



GUIDE

SETTING	FOOD
(Low)	Bread/Pastries
(Medium)	Chocolate/ Butter
(Medium)	Sauces, Stews, Cream Soups
(Medium)	Vegetables
(High)	Soups (liquid)
(High)	Tea or Coffee

The Guide is for reference only and the SETTING that you need will depend on the amount and type of food, the starting temperature of the food and the length of the holding time.

Using the COOK-WARM Zone

The **COOK-WARM 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 **COOK-WARM ZONE** could result in food-borne illness.

Push and turn the control knob to any desired setting.

For best results, all foods on the **COOK-WARM 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.

Always use pot holders or oven mitts when removing food from the **COOK-WARM ZONE**, as cookware and plates will be hot.

CAUTION: Do not warm food on the **COOK-WARM ZONE** for more than two hours.

NOTE: The surface cook-warm zone will not glow red like the cooking elements.

A HOT surface indicator light will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface is cool enough to touch. Lower settings may not heat the glass surface enough to cause the HOT surface indicator light to come on.

A **COOK-WARM ZONE** indicator light will glow when the unit is on.

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

Home Canning Tips

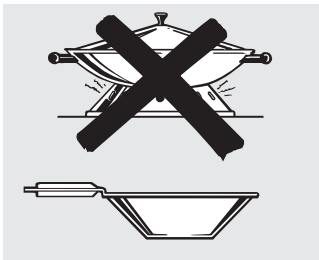
Be sure the canner is centered over the surface unit.

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.



Use only flat-bottomed woks.

Wok Cooking

We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

Do not use woks that have support rings.

Do not use round-bottom woks. You could be seriously burned if the wok tipped over.

Using the griddle.

CAUTION

BURN HAZARD: Griddle surfaces may be hot enough to cause burns during and after use. Place and remove the griddle when it is cool and all surface units are off. Use oven mitts if you will touch the griddle while hot. Failure to do so can result in burns.

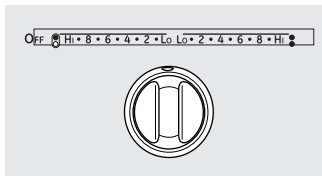
Before using this cookware for the first time, wash it to make sure it is clean. Then season it lightly, rubbing cooking oil onto the nonstick surface.

Using the Griddle

Most griddled foods require cooking on a preheated surface. Preheat griddle according to the guide below, then switch to the desired cook setting.

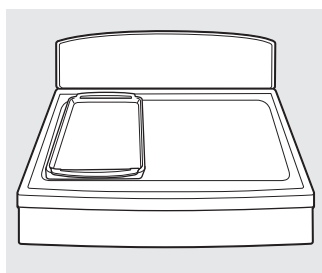
To turn on the surface units for the entire griddle, turn the knob clockwise.

To turn on the surface unit for the back half of the griddle, turn the knob counterclockwise.



Type of Food	Preheat Setting and Time	Cook Setting
Warming Tortillas	5 5 min.	5
Pancakes	8 5 min.	3
Hamburgers	5 5 min.	3
Fried Eggs	5 4 min.	2
Bacon	None	6
Breakfast Sausage Links	8 5 min.	4
Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese)	8 3 min.	3

NOTE: Griddle settings may need to be adjusted if griddle is used for an extended time.



How to place the griddle:

IMPORTANT: Always place and use your griddle at the designated location on the cooktop.

IMPORTANT NOTES:

- Clean the griddle with a sponge and mild detergent in warm water. **DO NOT** use blue or green scrubbing pads or steel wool.
- Avoid cooking extremely greasy foods and be careful of grease spillover while cooking.
- Never place or store any items on the griddle, even when it is not in use. The griddle can become heated when using the surrounding surface units.
- Avoid using metal utensils with sharp points or rough edges, which might damage the griddle. Do not cut foods on the griddle.
- Do not use cookware as a storage container for food or oil. Permanent staining and/or craze lines could result.

NOTE: The nonstick coating will degrade when exposed to temperatures over 500°F. Use only with the griddle control and only at the designated location on the cooktop. Do not use the griddle to broil food in the oven. Do not clean the griddle using the self-clean mode in the oven. The griddle control prevents overheating the nonstick coating. At temperatures over 660°F, the nonstick properties permanently degrade and may produce fumes harmful to birds.

NOTE: Your griddle will discolor over time with use.

NOTE: Do not clean the griddle in the self-cleaning oven.

NOTE: Always allow the cookware to cool before immersing in water.

Preparing Quality Steak, Easy as 1, 2, 3:

1.

Prep

1. Bring steak to room temperature.
NOTE: Always use safe food practices when handling meat.
2. Season both sides to taste and coat with olive oil or similar.
3. Preheat the oven to BAKE at 425°, with the oven rack in center position "C."
4. Place your griddle on the designated area of the cooktop and then preheat the griddle to 400°F.

CAUTION: The griddle will be VERY HOT! Use oven mitts.

2.

Cook

5. Sear steak on each side for 2 minutes or until the desired browning is achieved.
NOTE: There will be "smoke"; ensure there is proper ventilation.
6. Insert the meat probe that came with your range into the center of the steak, making sure that the tip of the probe is in the center of the steak.
7. Plug the probe into the outlet (located on the upper front side of the oven), slide the rack back into the oven and close the door.
8. Press **PROBE** on your control, enter the desired internal temp, and press **START**.

3.

Enjoy

9. Allow steak to finish cooking in the oven. The range control will beep and turn off when the steak reaches the desired internal temperature.

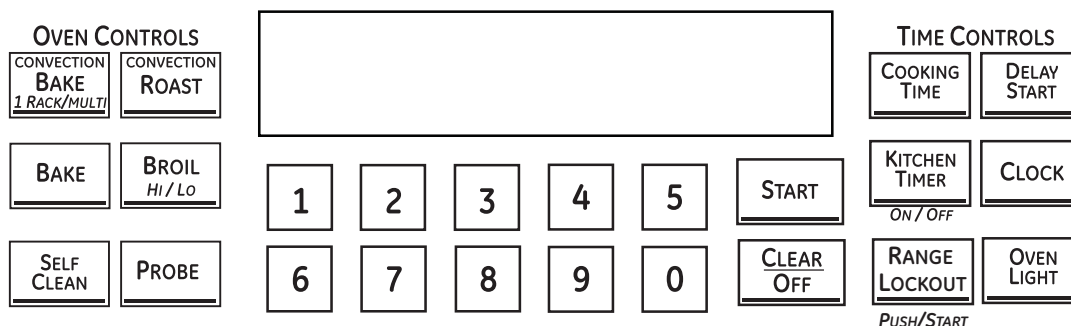
NOTES:

- After searing, your steak could possibly already be at the desired temperature, depending on size, cut and desired doneness.
- For thinner steaks it may not be possible to achieve a Rare or Medium Rare doneness.

By first searing your meat with a very high heat, you are creating a browning reaction known as the Maillard Reaction. This reaction unlocks the fuller, more intense flavor from the meat, which occurs when cooking meat at a high heat.

Using the oven controls.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model. See the control panel below that matches your model.



BROIL HI/LO Pad

Touch the **BROIL HI/LO** pad once for **HI Broil**.
To change to **LO Broil**, touch the **BROIL HI/LO** pad again.
Touch the **START** pad.
When broiling is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

BAKE Pad

Touch the **BAKE** pad.
Touch the number pads to set the desired oven temperature.
Touch the **START** pad.
When baking is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

CONVECTION COOK Pad

Touch the **CONVECTION COOK**, **CONVECTION BAKE**, or **CONVECTION ROAST** pad.
Touch the number pads to set the desired oven temperature.
Touch the **START** pad.
When cooking is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

PROBE Pad

Touch when using the probe to cook food.
See the *Using the Probe* section.

SELF CLEAN Pad

Touch to self-clean the oven.
See the *Using the Self-Cleaning Upper and Lower Ovens* section.

CLEAR/OFF Pad

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

START Pad

Must be touched to start any cooking or cleaning function.

OVEN LIGHT Pad

Touch to turn the oven lights on or off.

TIMER ON/OFF Pad(s)/KITCHEN TIMER Pad

Touch to set the kitchen timer.

See the *Using the Kitchen Timer* section.

COOK TIME/COOKING TIME Pad

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

DELAY START Pad

Use along with the **COOK TIME** or **SELF CLEAN** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

CLOCK Pad

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

Touch the **CLOCK** pad.

Touch the number pads.

Touch the **START** pad.

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

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset. The time of day will flash in the display when there has been a power outage.

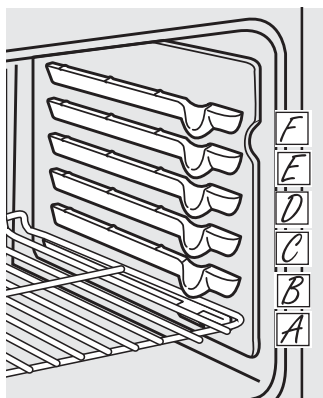
RANGE LOCKOUT Pad

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

Touch the **RANGE LOCKOUT** pad and then the **START** pad to lock and unlock the surface units, oven burners, and control panel so they cannot be activated.

Using the oven.

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



The number of rack positions may vary by model.

Before you begin...

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

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

On some models, the bake heating element is under the oven floor. Do not place foods on the oven bottom for cooking.

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

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

CAUTION

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

Aluminum Foil

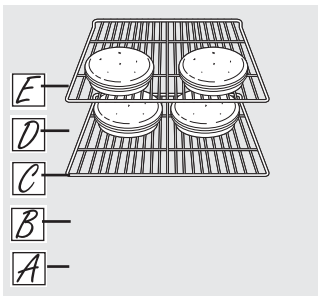
Do not use aluminum foil to line oven bottoms. The foil will trap heat below and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the oven bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty.

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

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



Do not place foods directly on the oven floor.



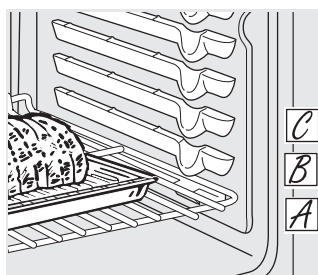
Preheating and Pan Placement

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

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

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

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



How to Set the Oven for Baking or Roasting

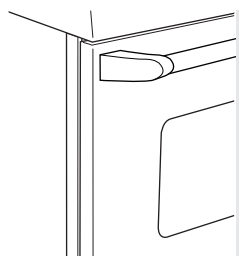
- 1 Touch the **BAKE** pad.
- 2 Touch the number pads until the desired temperature is displayed.
- 3 Touch the **START** pad.
- 4 Check food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Touch the **CLEAR/OFF** pad when baking is finished, and then remove the food from the oven.

The oven will start automatically. The word ON and 100° will be displayed. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep several times and the display will show the oven temperature.

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

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

Using the oven.



Close the door. Always broil with the door closed.

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

How to Set the Oven for Broiling

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.

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

1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.

2 Follow suggested rack positions in the Broiling Guide.

3 Touch the **BROIL HI/LO** pad once for HI Broil.

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

4 Touch the **START** pad.

5 When broiling is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

Broiling Guide

Preheat the broiler for 2 minutes to improve performance.

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.

*Use rack position A for the smaller, 2-rack-position oven.

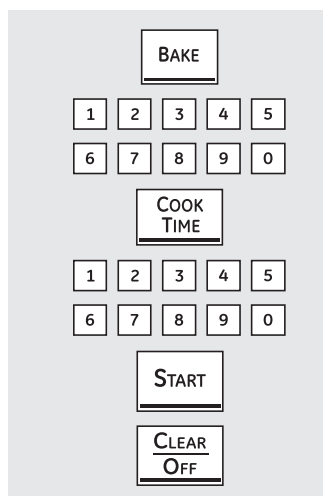
The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

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

Using the timed baking and roasting features (Upper Oven Only). (on some models)

GEAppliances.com

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



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

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

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

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

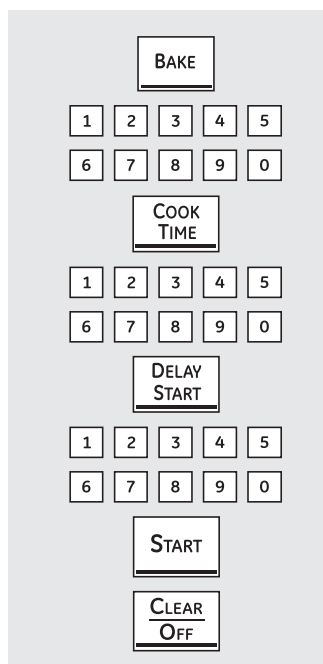
- 5 Touch the **START** pad.

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

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

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

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



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

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

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

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

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

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

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

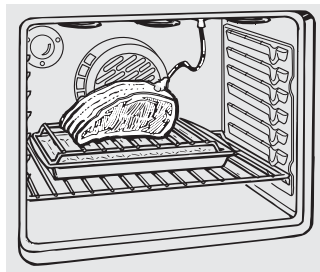
When the oven turns **ON** at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, beeps will sound.

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

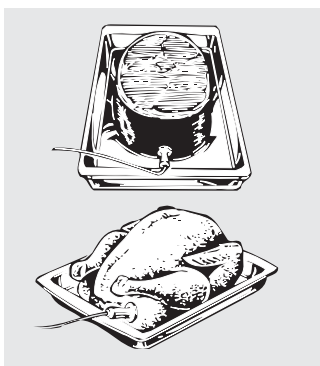
- 8 Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

Using the probe. (on some models)

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



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



CAUTION

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

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

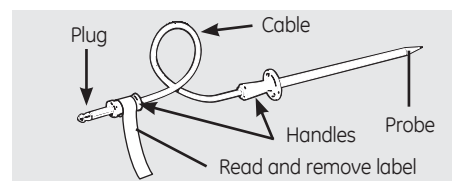
Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the food and outlet.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

(on some models)

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

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

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

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

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

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

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



(on some models)

**TIMER
ON**

**TIMER
OFF**

(on some models)

The Kitchen Timer is in hours and minutes.

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

To Set the Kitchen Timer

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

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

- 4 When the kitchen timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** or **TIMER OFF** pad (depending on model) is touched.

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

To Reset the Kitchen Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the **KITCHEN TIMER ON/OFF** or **TIMER ON** pad (depending on model), then touch the number pads until the time you want appears in the display.

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



(on some models)

**TIMER
ON**

**TIMER
OFF**

(on some models)

To Cancel the Kitchen Timer

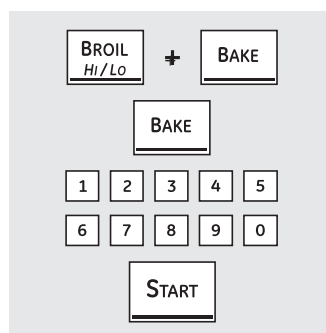
Touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** or **TIMER ON** pad (depending on model) twice or touch **TIMER OFF**.

Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

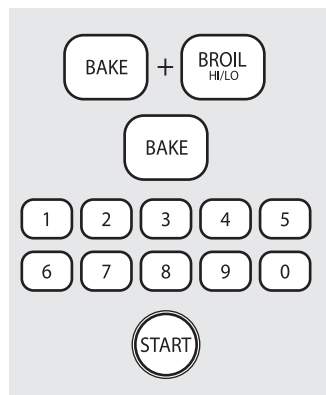
You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

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

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



(on some models)



(on some models)

To Adjust the Thermostat

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

2 Touch the **BAKE** pad. A two-digit number shows in the display.

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

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

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

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

The type of margarine will affect baking performance!

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

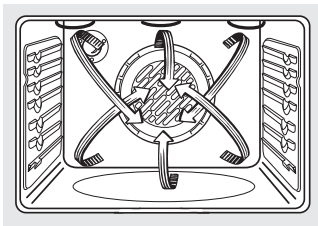
Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

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

A rectangular button with the text "CONVECTION COOK" inside.

Convection Cook (on some models)

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



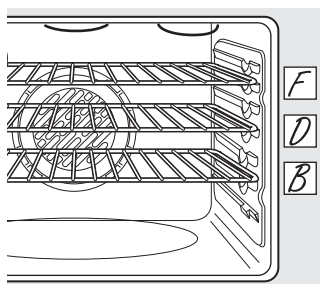
Convection Fan Operation

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

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

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

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



Multi-rack position.

Multi-Rack Convection Baking

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

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

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

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

1-Rack Convection Baking

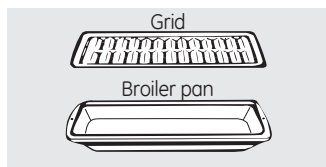
When convection baking with only 1 rack, place the food so that it is centered in the oven.

Adapting Recipes...

You can use your favorite recipes in the convection oven.

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

Using the convection oven. (on some models)

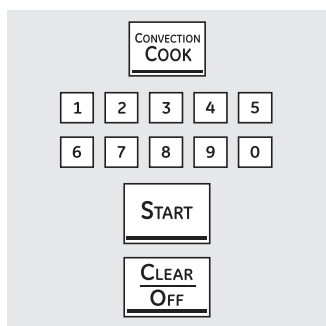


Convection Roast (on some models)

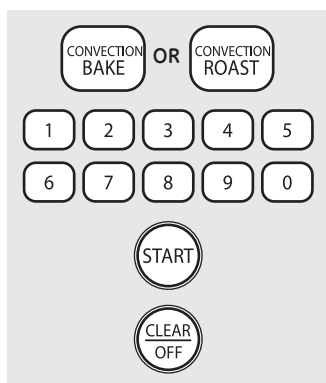
- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

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

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



(on some models)



(on some models)

How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting

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

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

Touch the **CONVECTION ROAST** pad for convection roasting (on some models).

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

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

Special Features section.

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

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

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

- You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.
- You may hear the oven clicking during baking. This is normal.
- In convection bake modes, for maximum cooking evenness, the fan is designed to rotate in both directions, with a pause in between. This is normal.

Cookware for Convection Cooking

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

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

Paper and Plastic

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

Metal and Glass

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

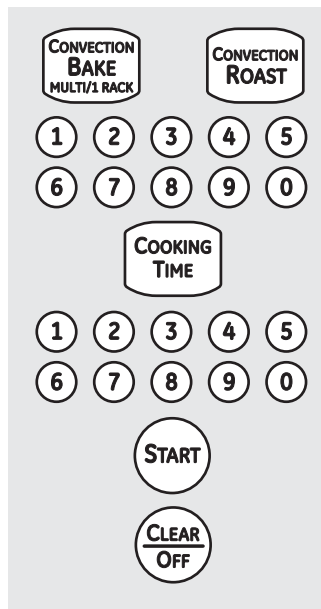
- Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.
 - Glass or ceramic pans cook more slowly.
- For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

Using the timed convection baking features (upper oven only).

GEAppliances.com

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

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 upper 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 **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad once for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e., 2, 3 or more racks) at the same time in convection bake. See the Multi-Rack Baking section for more information. Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad twice for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

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

- 2 Touch the number pads to set the desired 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.

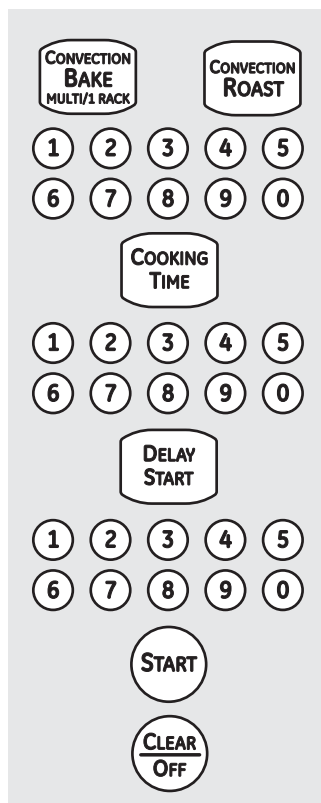
- 4 Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

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

- 5 Touch the **START** pad.

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

- 6 At the end of timed convection bake the oven will turn off. The end of cycle tone will sound. Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary.
- 7 Remove the food from the oven. Remember, foods that are left in the oven continue cooking after the controls are off.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad once for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e., 2, 3 or more racks) at the same time in convection bake. See the Multi-Rack Baking section for more information. Touch the **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK** pad twice for one rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

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

- 2 Touch the number pads to set the desired 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 number pads to set the desired cooking time.

- 5 Touch the **DELAY START** pad.

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

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

- 7 Touch the **START** pad.

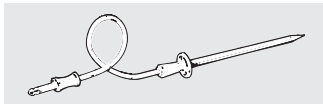
NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad after entering the baking temperature.

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

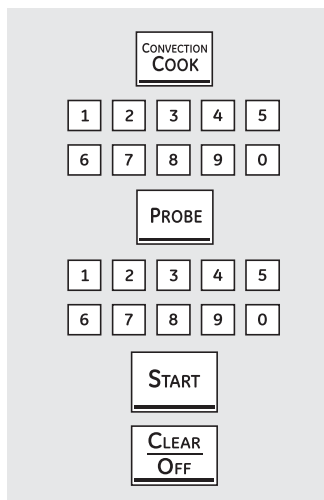
At the end of timed convection bake the oven will turn off. The end of cycle tone will sound.

- 9 Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary. When baking is finished, remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after the controls are off.

Using the convection oven. (on some models)



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



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

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

CAUTION

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

- 1 Place the oven rack in the position that centers the food between the top and bottom of the oven. Insert the probe into the meat. Make sure it is pushed all the way in.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Touch the **PROBE** pad.
- 4 Touch the number pads to set the desired internal meat temperature.

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

- 5 Touch the **CONVECTION COOK** pad.
- 6 Touch the number pads to set the desired oven temperature.

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

- 7 Touch the **START** pad.

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

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

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

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

NOTES:

- You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.
- You can use the **Kitchen Timer** even though you cannot use timed oven operations.
- Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.
- Probe is not for use in **Broil** or **Self-Clean** functions.
- Fan only rotates in one direction.

Convection Roasting Guide

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

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

Special features of your oven control.

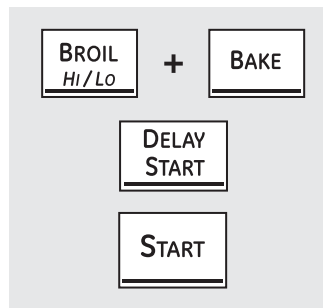
GEAppliances.com

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

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

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

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



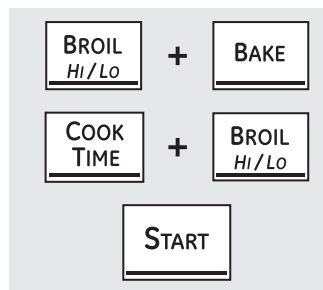
12-Hour Shutdown

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

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

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

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

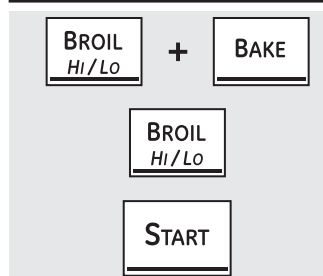


Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

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

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

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



(on some models)

Tones at the End of a Timed Cycle

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

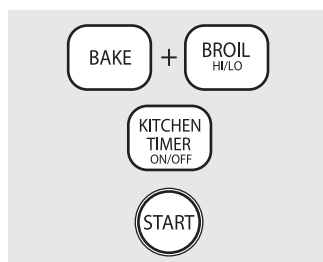
To cancel the 6-second beep:

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

OR

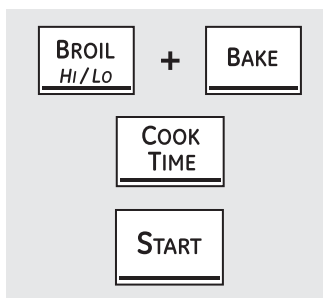
Touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad. The display shows **CON BEEP** (continual beep). Touch the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad again. The display shows **BEEP**. (This cancels the one beep every 6 seconds.)

- 3 Touch the **START** pad.



(on some models)

Special features of your oven control.



Tone Volume (on some models)

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

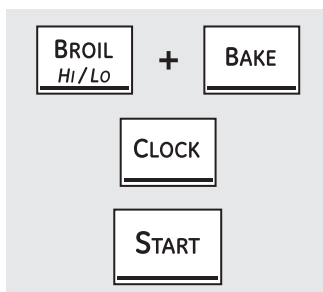
- 1** Touch the upper oven **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads at the same time until the display shows **SF**.
- 2** Touch the **COOK TIME** pad. The display will show **2 BEEP**. This is the middle volume level.

Touch the **COOK TIME** pad again. The display will show **3 BEEP**. This is the loudest volume level.

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

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

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



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

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

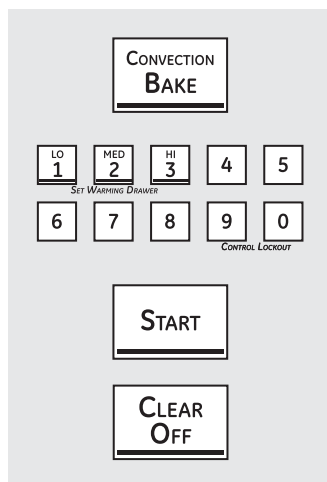
If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

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

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

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

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



Auto Recipe™ Conversion

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When using Convection Bake, the oven can automatically convert the oven temperature from regular baking to Convection Bake temperatures.

To activate the feature:

- 1 Touch the lower oven **Warm** and **Bake** pad at the same time until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **Convection Bake** pad. The display will show **Con Off**. Touch the **Convection Bake** pad again. The display will show **Con On**.
- 3 Touch the **Start** pad.
- 4 Using the number pads, enter the temperature recommended in the recipe.
- 5 Touch the **Start** pad.
The display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F (177°C) and touch the **Start** pad, the display will show **CON** and the converted temperature of 325°F (163°C).

NOTE: This feature only converts cooking temperatures, not cooking times. When convection roasting, the oven temperature will not auto convert.

- 6 Touch the **Clear/Off** pad when baking is finished.

- Use pan size recommended in the recipe.
- Some package instructions for frozen casseroles, main dishes or baked goods have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature, for regular baking, on the package.

To deactivate the feature:

- 1 Touch the lower oven **Warm** and **Bake** pad at the same time until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **Convection Bake** pad. The display will show **Con On**. Touch the **Convection Bake** pad again. The display will show **Con Off**.
- 3 Touch the **Start** pad.



Range Lockout

Your control will allow you to lock out the surface units, oven burners and control panel so they cannot be activated.

To lock/unlock the controls:

- 1 Turn all surface units off.
- 2 Touch the **RANGE LOCKOUT** pad and then the **START** pad.
- 3 To unlock the control, touch the **RANGE LOCKOUT** pad and then the **START** pad.

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

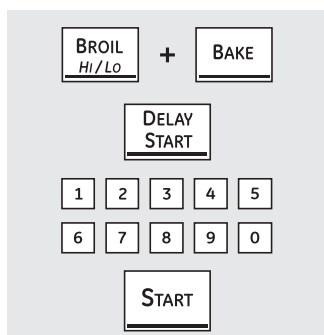
- The control lock-out mode affects all controls. No controls will work when this feature is activated.
- The adjustment will be retained in memory after a power failure.

Using the Sabbath feature. (upper and lower ovens)

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

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

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



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

How to Set for Regular Baking/Roasting

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

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

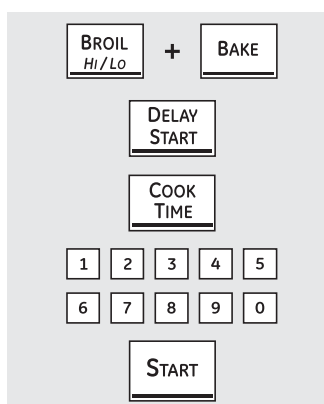
NOTE: If bake or broil appears in the display, the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads were not touched at the same time. Touch the **CLEAR/OFF** pad and begin again.

- 2 Tap the **DELAY START** pad until **Sab bAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad and $\supset$ will appear in the display. Both ovens are now in Sabbath mode.
- 4 Touch the **BAKE** pad on the upper or lower oven. No signal will be given.

- 5 Using the number pads, enter the desired temperature between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given. There is no default temperature.
- 6 Touch the **START** pad on the corresponding oven.
- 7 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 4.
- 8 To bake in the other oven, start at Step 4 (on some models).

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

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



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

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

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

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

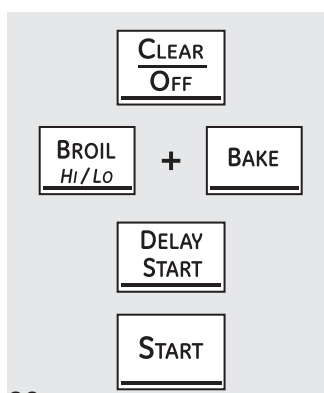
NOTE: If bake or broil appears in the display, the **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads were not touched at the same time. Touch the **CLEAR/OFF** pad and begin again.

- 2 Tap the **DELAY START** pad until **Sab bAtH** appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad and $\supset$ will appear in the display. Both ovens are now in Sabbath mode.
- 4 Touch the **COOK TIME** pad on the upper or lower oven. No signal will be given.
- 5 Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes.
- 6 Touch the **START** pad.

- 7 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.
- 8 Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given. There is no default temperature.
- 9 Touch the **START** pad on the corresponding oven.
- 10 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

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

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

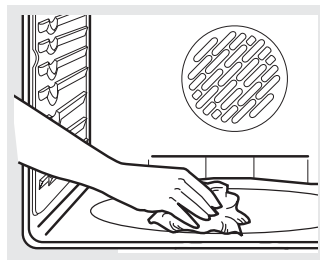


How to Exit the Sabbath Feature

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

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

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



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Before a Clean Cycle

⚠ WARNING

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

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

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

NOTE:

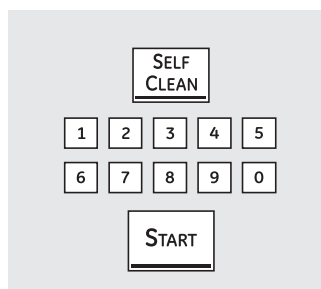
- If your oven is equipped with shiny, silver-colored oven racks, remove them before you begin the self-clean cycle.
- The shiny, silver-colored oven racks (on some models) can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.
- If your oven is equipped with gray porcelain-coated oven racks, they may be left in the oven during the self-clean cycle.

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

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

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

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



How to Set the Oven for Cleaning

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

- 1** Touch the **SELF CLEAN** pad.

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

- 2** If a time other than 5 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

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

- 3** Touch the **START** pad.

The upper and lower oven doors lock automatically. The cooktop elements are also locked out during self-clean. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven doors or use the cooktop until the temperature drops below the lock temperature and **LOCKED/DOOR** goes off in the control display.

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

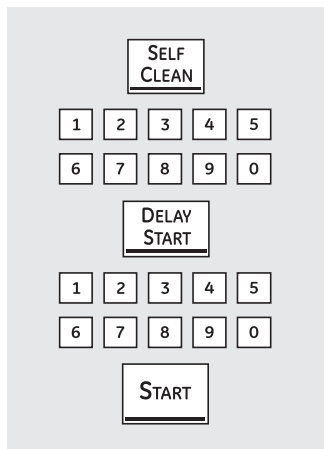
- The word **LOCKED/DOOR** will flash and the word door will display if you set the clean cycle and forget to close the oven doors.
- To stop a clean cycle, touch the **CLEAR/OFF** pad. When **LOCKED/DOOR** goes off, indicating the ovens have cooled below the locking temperature, you will be able to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

Double Ovens:

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

Using the self-cleaning upper oven.

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



How to Delay the Start of Cleaning

- 1 Touch the **SELF CLEAN** pad.

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

- 2 If a time other than 5 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

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

- 3 Touch the **DELAY START** pad.

- 4 Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.

- 5 Touch the **START** pad.

The upper and lower oven doors lock automatically. The cooktop elements are also locked out during self-clean. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven doors or use the cooktop until the temperature drops below the lock temperature and **LOCKED/DOOR**  goes off in the control display.

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

After a Clean Cycle

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

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

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

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

■ You cannot set the oven for cooking or another self-clean cycle until the oven is cool enough for the door to unlock.

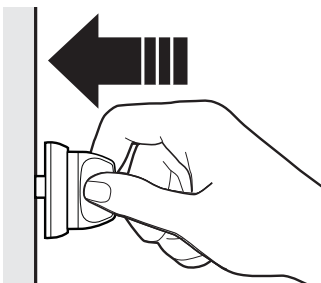
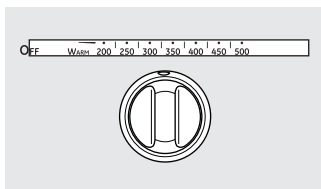
■ While the oven is self-cleaning, you can touch the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **SELF CLEAN** pad.

■ If the racks become hard to slide, apply a small amount of cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Using the lower oven drawer.

GEAppliances.com

The lower oven drawer may be used to bake foods using the same times and temperatures as a standard oven. Foods ideal for baking in the lower oven drawer include pizza, frozen foods, casseroles, biscuits, rolls and many desserts.



Push in and turn the lower oven drawer knob to any desired setting.

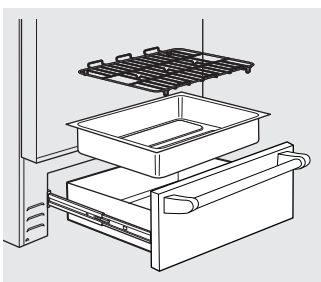
To Use the Lower Oven Drawer

- 1 Push in and turn the lower oven drawer knob to any desired setting.
 - 2 Allow the lower oven drawer to preheat.
- The ON signal light is located on the upper right side of the knob and glows when the knob is in the ON position. It remains ON until the knob is moved to the OFF position.
 - The "Heating" signal light is located below the ON signal light and glows when the heating elements are active. Preheat is complete after the "Heating" signal has turned off for the first time with each use.

NOTES:

- Always use the included drawer rack when using the Lower Oven Drawer.

- The lower oven drawer cannot be used during a self-clean cycle of the upper oven.
- Do not put food, foil or cookware directly on the bottom of the lower oven drawer. Always use the included drawer rack.
- If foods require a cover, use only foil or lids able to withstand baking temperatures. Do not use plastic.
- Maximum height of foods that can be placed in the lower oven drawer is 4".
- Do not put liquid or water in the lower oven drawer.
- Never place plastics, paper, canned foods or combustible material in the lower oven drawer.



The lower oven drawer uses less energy than the upper oven. Allow the following approximate times for preheating:

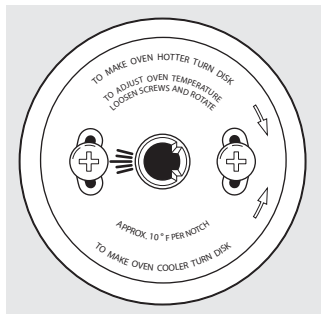
Desired Lower Oven Temperature	Preheat Time
WARM	10 minutes
350°F	20 minutes
425°F	30 minutes

Adjust the lower oven thermostat—Do it yourself!

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

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

NOTE: This adjustment will not affect the broiling temperatures.



Back of Lower Oven Knob
(Appearance may vary.)

- 1 Pull the **OVEN CONTROL** knob off the range and look at the back side. To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.
- 2 With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.

To raise the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob.

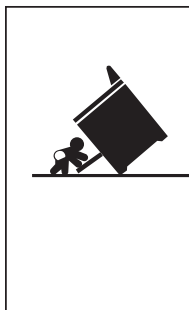
To lower the temperature, move the top screw toward the left.

Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is ± 60°F. from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.

- 3 After the adjustment is made, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.
- 4 Reinstall knob on range and check performance.

Care and cleaning of the range.

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



⚠ 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.

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

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

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

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

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

Reactivate the touch pads after cleaning.

Painted Surfaces

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

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

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

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

National Parts Center **1.800.626.2002**
GEAppliances.com

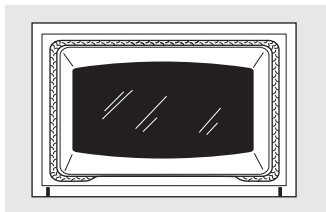
Porcelain Enamel Cooktop (on some models)

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

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

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

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



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

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

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

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

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

To clean the outside of the door:

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

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

Lift-Off Oven Door (on some models)

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

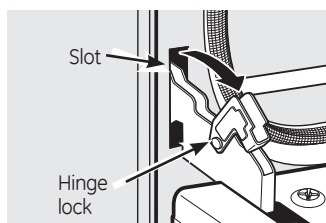
Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

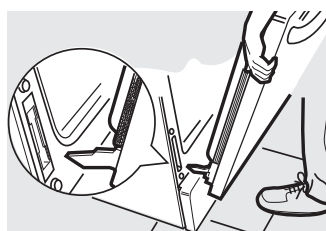
- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close door to the door removal position, which is halfway between the broil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

To replace the door:

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

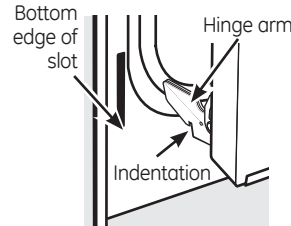


Pull hinge locks down to unlock.

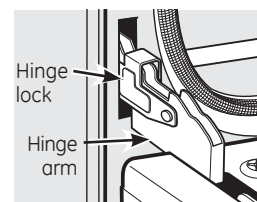


Removal position

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



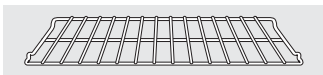
- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



Push hinge locks up to lock.

- 5 Close the oven door.

Care and cleaning of the range.

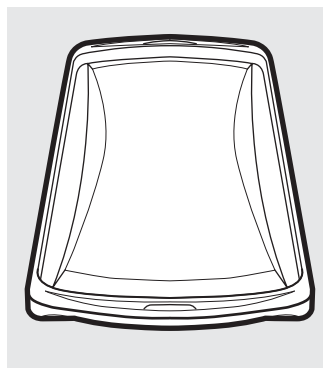


Use the rack without the two front handles in the lower oven.

Oven Racks

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

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

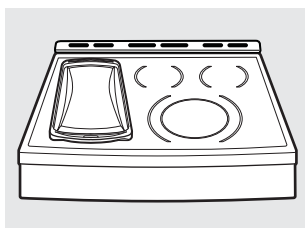


Lodge® Cast Iron Griddle

- 1 Rinse with hot water (do not use soap), and dry thoroughly.
- 2 Before cooking, prepare the surface with cooking spray or vegetable oil.
- 3 After cooking, clean the griddle with a stiff brush and hot water. Using soap is not recommended, and harsh detergents should never be used.
- 4 Towel dry immediately and apply a light coat of cooking spray or vegetable oil while the griddle is still warm.
- 5 Store in a cool, dry place.
- 6 Do not wash in a dishwasher.

Griddle Precautions:

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent "baked on" food soil. See the Cleaning the glass cooktop section.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle as soon as it is cool. See the Cleaning the glass cooktop section.
- Do not place your griddle in the microwave oven.
- Always turn off all surface units before removing the griddle. Use caution when handling a hot griddle.

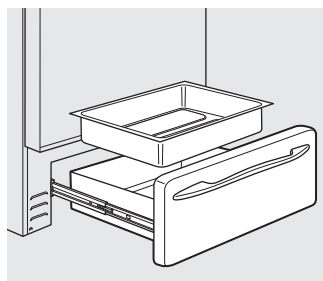


Vent appearance and location vary.

Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range, under the lower oven drawer.



Removable Warming Drawer/Lower Oven Drawer Pan (on some models)

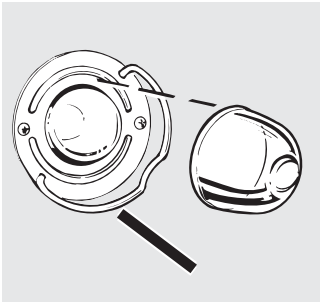
NOTE: For models with an electric warming drawer or lower oven drawer, before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the drawer heating element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

NOTE: Allow warming drawer or lower oven drawer to cool before removing pan.

NOTE: Wipe spills promptly after each use.

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

Care and cleaning of the range.



Wire cover holder

Oven Light Replacement (on some models)

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.

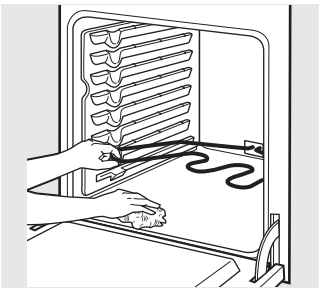
- 2 Replace bulb with a 40-watt appliance bulb.

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.

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.



Oven Heating Elements (on some models)

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. Clean with warm, soapy water.



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.

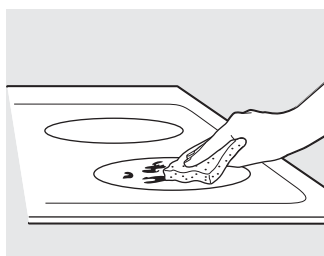
To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

- 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.



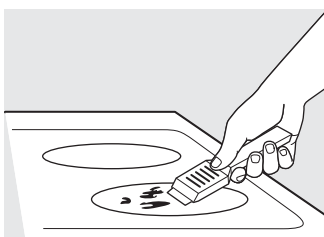
Use a CERAMA BRYTE[®] Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

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.

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

Metal Marks and Scratches

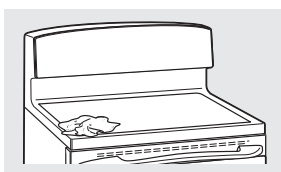
- 1 Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

- 2 If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

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

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



Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few

minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.

Glass surface—potential for permanent damage.

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

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- 1 Turn off all surface units. Remove hot pans.
- 2 Wearing an oven mitt:
 - a. Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.
 - b. Remove the spill with paper towels.

- 3 Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.

- 4 Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

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



To Order Parts

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

National Parts Center 800.626.2002

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner #WX10X300

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper #WX10X0302

Kit..... #WB64X5027
(Kit includes cream and cooktop scraper)

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops #WX10X350

Installation Instructions

Free-Standing Electric Ranges

? Questions? Call 800.GE.CARES (800.432.2737) or visit our Website at: GEAppliances.com

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

- **IMPORTANT** — Save these instructions for local inspector's use.
- **IMPORTANT** — Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer** – Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer** – Keep these instructions for future reference.
- **Skill level** – Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- **Completion time** – 1 to 3 hours
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

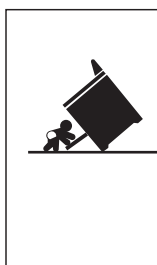
⚠ WARNING — This appliance must be properly grounded.

FOR YOUR SAFETY:

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Make sure the cabinets and wall coverings around the range can withstand the temperatures (up to 200°F) generated by the range.

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.

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 for the bracket, visit www.GEAppliances.com (in Canada, www.GEAppliances.ca.)

FOR YOUR SAFETY:

⚠ WARNING — Before beginning the installation, switch power off at service panel and lock the service disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally. When the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a prominent warning device, such as a tag, to the service panel.

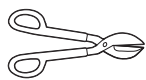
All rough-in and spacing dimensions must be met for safe use of your range. Electricity to the range can be disconnected at the outlet without moving the range if the outlet is in the preferred location (remove lower drawer).

To reduce the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above the cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that sticks out at least 5" beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop must be no deeper than 13".

Installation Instructions

PREPARE TO INSTALL THE RANGE

MATERIALS YOU MAY NEED



Tin Snips



Lag Bolts



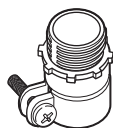
Anchor Sleeves

(For Anti-Tip Bracket Mounted on Concrete Floors Only)



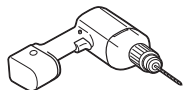
(UL-Approved 40 AMP)

4-Wire Cord 4' Long OR 3-Wire Cord 4' Long



Squeeze Connector
(For Conduit Installations Only)

TOOLS YOU WILL NEED



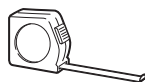
Drill with 1/8" Bit



Safety Glasses



Adjustable Wrench



Tape Measure



Pliers



Pencil



1/4" Nut Driver



Level



Phillips Screwdriver



Flat-Blade Screwdriver

PARTS INCLUDED



Anti-Tip Bracket Kit

1 REMOVE SHIPPING MATERIALS

Remove packaging materials. Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance.

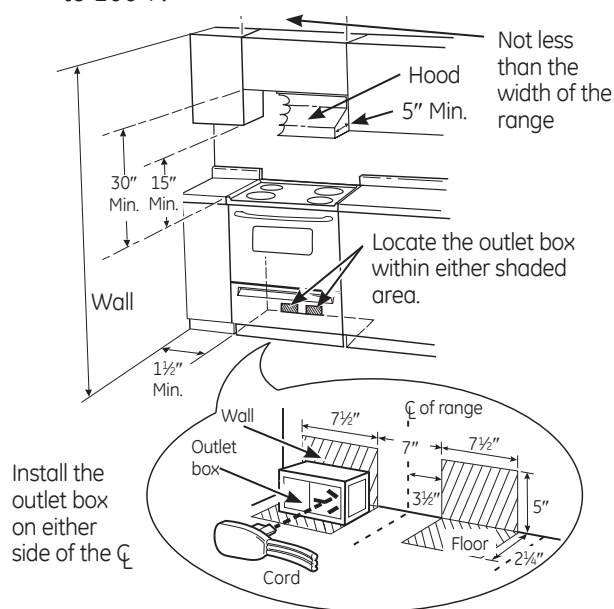
2 PREPARE THE OPENING

Allow 1½" spacing from the range to adjacent vertical walls above the cooktop surface.

Allow 30" minimum clearance between the surface units and the bottom of unprotected wood or metal top cabinet, and 15" minimum between the countertop and adjacent cabinet bottom.

EXCEPTION: Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.

If cabinet storage is installed, reduce the risk by installing a range hood that projects horizontally a min. of 5" beyond the bottom of the cabinets. Make sure the wall covering, countertops and cabinets around the range can withstand heat generated by the range, oven or cooktop up to 200°F.



Flooring under the range

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting.

When moving the range on this type of flooring, it should be installed on a 1/4" thick sheet of plywood (or similar material) as follows:

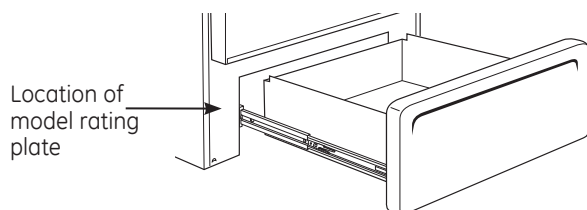
When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning or servicing.

ELECTRICAL CONNECTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ CAUTION: For personal safety, do not use an extension cord with this appliance. Remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation.

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having amperage as specified on the rating plate. The rating plate is located behind the oven drawer on the oven frame.



We recommend you have the electrical wiring and hookup of your range connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main range disconnect is located.

Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your oven according to governing codes could result in a hazardous condition. If there are no local codes, your range must be wired and fused to meet the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70—Latest Edition. You can get a copy by writing:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269

Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction (not existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range.

When installing an electric range in new construction, follow Steps 3 and 5 for 4-wire connection.

You must use a 3-wire, single-phase A.C. 208Y/120 Volt or 240/120 Volt, 60 Hertz electrical system. If you connect to aluminum wiring, properly installed connectors approved for use with aluminum wiring must be used.

If the electrical service provided does not meet the above specifications, have a licensed electrician install an approved outlet.



ALL NEW CONSTRUCTIONS, MOBILE HOMES AND INSTALLATIONS WHERE LOCAL CODES DO NOT ALLOW GROUNDING THROUGH NEUTRAL

Use only a 3-conductor or a 4-conductor UL-listed range cord. These cords may be provided with ring terminals on wire and a strain relief device.

A range cord rated at 40 amps with 125/250 minimum volt range is required. A 50-amp range cord is not recommended but if used, it should be marked for use with nominal 1 $\frac{3}{8}$ " diameter connection openings. Care should be taken to center the cable and strain relief within the knockout hole to keep the edge from damaging the cable.

- Because range terminals are not accessible after range is in position, flexible service conduit or cord must be used.

NOTE: If conduit is being used, go to Step 3D and then to Step 6 or 7.

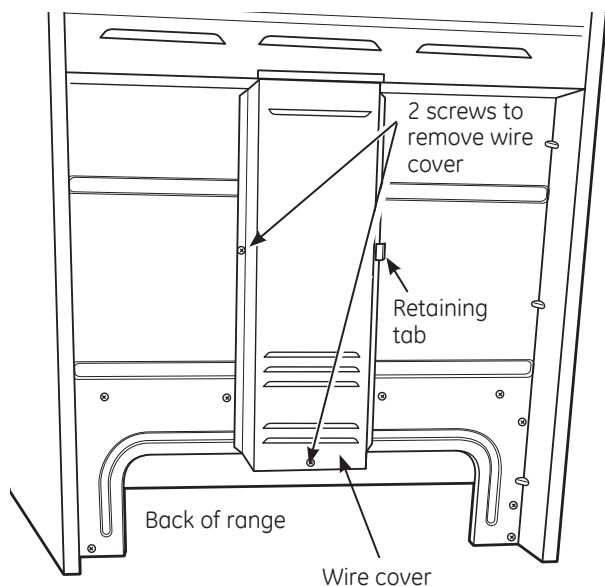
- On some models, a filter capacitor may be connected between the black and white leads on the junction block.

Installation Instructions

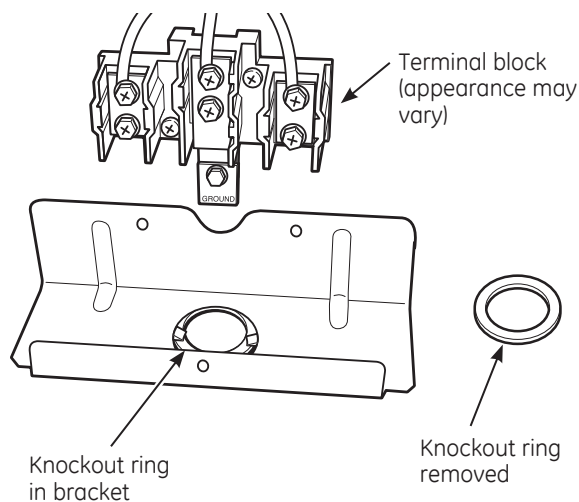
3 POWER CORD AND STRAIN RELIEF INSTALLATION

- A** Remove the wire cover (on the lower back of the range) by removing two (2) screws using a 1/4" nut driver.

Do not discard these screws.

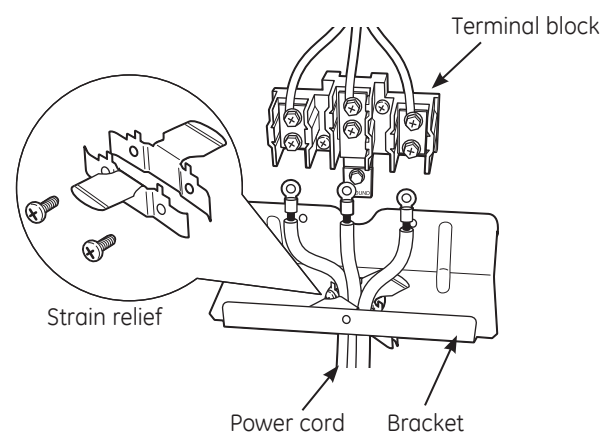


- B** Remove the knockout ring (1 3/8") located on bracket directly below the terminal block. To remove the knockout, use a pair of pliers to bend the knockout ring away from the bracket and twist until ring is removed.



- C** For power cord installations only (see the next step if using conduit), assemble the strain relief in the hole. Insert the power cord through the strain relief and tighten. Allow enough slack to easily attach the cord terminals to the terminal block. If tabs are present at the end of the winged strain relief, they can be removed for better fit.

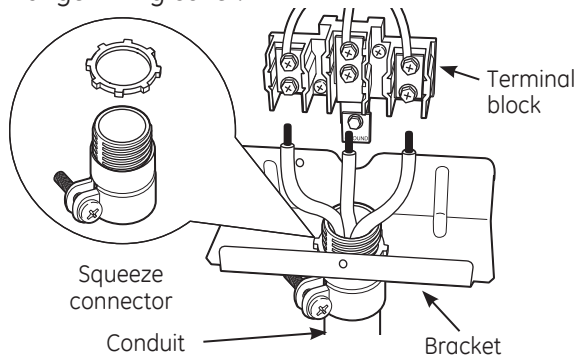
NOTE: Do not install the power cord without a strain relief. The strain relief bracket should be installed before reinstalling the rear range wiring cover.



Skip to Step 4 or 5.

- D** For conduit installations only, purchase a squeeze connector matching the diameter of your conduit and assemble it in the hole. Insert the conduit through the squeeze connector and tighten. Allow enough slack to easily attach the wires to the terminal block.

NOTE: Do not install the conduit without a squeeze connector. The squeeze connector should be installed before reinstalling the rear range wiring cover.



Skip to Step 6 or 7.

Installation Instructions

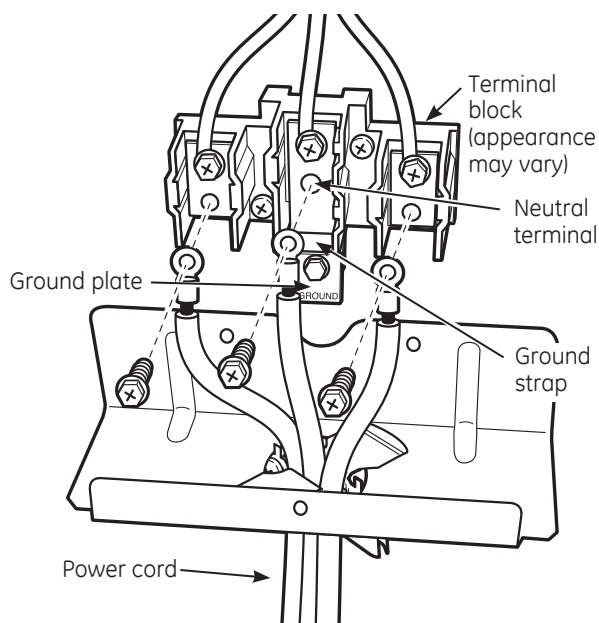
ELECTRICAL CONNECTIONS (CONT.)

4 3-WIRE POWER CORD INSTALLATION

⚠ WARNING: The neutral or ground wire of the power cord must be connected to the neutral terminal located in the center of the terminal block. The power leads must be connected to the lower left and the lower right terminals of the terminal block.

- A** Remove the 3 lower terminal screws from the terminal block. Insert the 3 terminal screws through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center lower position of the terminal block. Tighten screws securely into the terminal block.

DO NOT remove the ground strap connection.



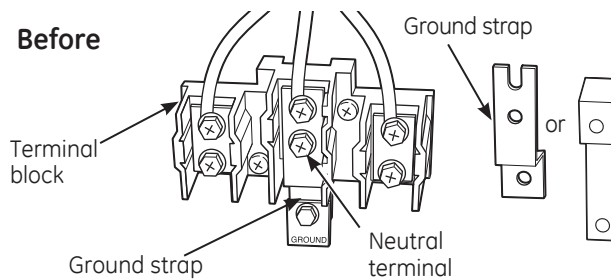
- B** Skip to Step 8 and proceed with the installation.

5 4-WIRE POWER CORD INSTALLATION

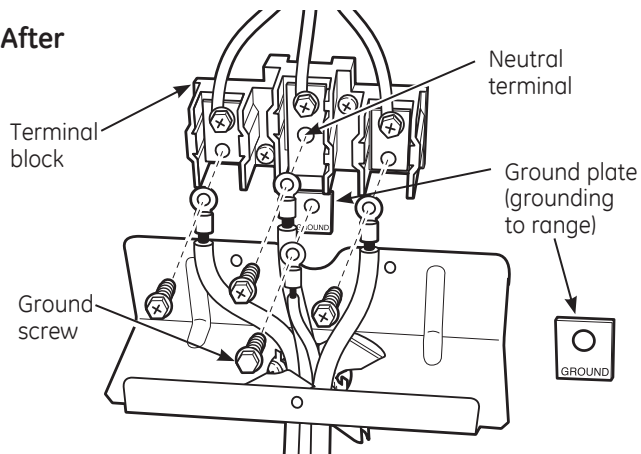
⚠ WARNING: The neutral wire of the supply circuit must be connected to the neutral terminal located in the lower center of the terminal block. The power leads must be connected to the lower left and the lower right terminals of the terminal block. The 4th grounding lead must be connected to the frame of the range with the ground plate and the ground screw.

- A** Remove the 3 lower terminal screws from the terminal block. Remove the ground screw and ground plate and retain them.
- B** Cut and discard the ground strap. **DO NOT DISCARD ANY SCREWS.**
- C** Insert the one ground screw into the power cord ground wire terminal ring, through the ground plate and into the frame of the range.
- D** Insert the 3 terminal screws (removed earlier) through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center lower position of the terminal block. Tighten screws securely into the terminal block.

Before



After



- E** Skip to Step 8 and proceed with the installation.

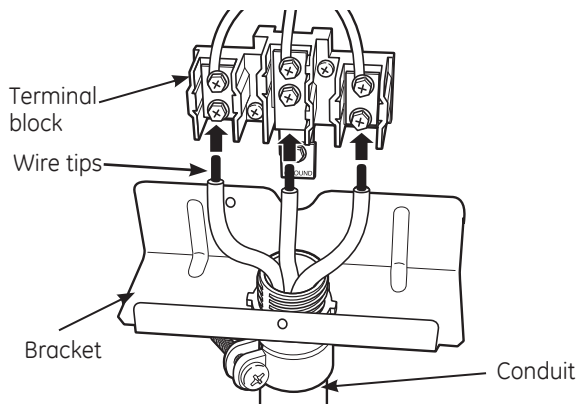
Installation Instructions

6 3-WIRE CONDUIT INSTALLATION

- A** Loosen the 3 lower terminal screws from the terminal block. Insert the center bare wire (white/neutral) tip through the bottom center terminal block opening. On certain models, the wire will need to be inserted through the ground strap opening and then into the bottom center block opening. Insert the two side bare wire tips into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the screws until the wire is firmly secure (approximately 20 inch-lbs.).

NOTE: ALUMINUM WIRING:

Aluminum building wire may be used but it must be rated for the correct amperage and voltage to make connection. Connect wires according to this Step 6 or Step 7 depending on number of wires.

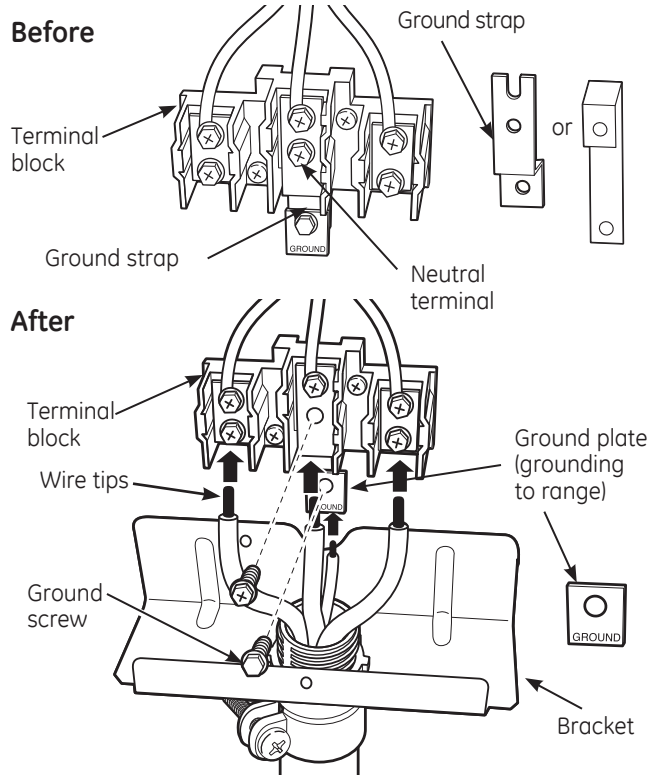


Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.

- B** Skip to Step 8 and proceed with the installation.

7 4-WIRE CONDUIT INSTALLATION

- A** Loosen the three lower terminal screws from the terminal block. Remove the ground screw and ground plate and retain them. **Cut and discard the ground strap. DO NOT DISCARD ANY SCREWS.**
- B** Insert the ground bare wire tip between the range frame and the ground plate (removed earlier) and secure it in place with the ground screw (removed earlier). Insert the bare wire (white/neutral) tip through the bottom center of the terminal block opening. Insert the two side bare wire tips into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the screws until the wire is firmly secure (approximately 20 inch-lbs.).



Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.

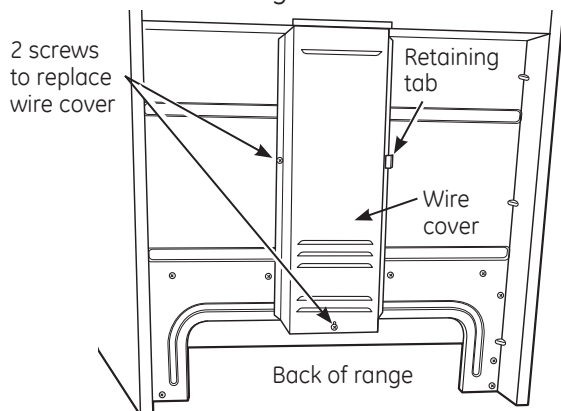
- C** Proceed to Step 8.

Installation Instructions

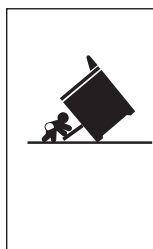
INSTALL THE RANGE

8 REPLACE THE WIRE COVER

Replace the wire cover on the range back by sliding its right edge under the retaining tab and replacing the two screws removed earlier. Make sure that no wires are pinched between the cover and the range back.



9 ANTI-TIP DEVICE INSTALLATION



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip bracket to the wall or floor.
- Engage the range to the anti-tip bracket by sliding the range back such that the foot is engaged.
- Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.
- Failure to do so 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.

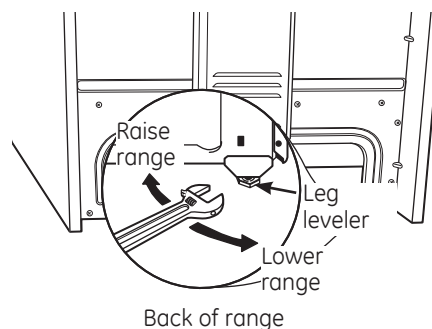
To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the 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.

10 LEVEL THE RANGE

- A** Install the oven racks in the oven and position the range where it will be installed.
- B** Check for levelness by placing a spirit level or a cup, partially filled with water, on one of the oven racks. If using a spirit level, take two readings—with the level placed diagonally first in one direction and then the other.
- C** The rear leveling legs must be adjusted prior to moving the range into position. They can be adjusted from the bottom at the back of the range.



Adjust from the bottom back of range (warming drawer models)



- D** Use an open-end or adjustable wrench to adjust the leveling legs until the range is level.
- E** Replace the drawer or panel.
- F** After the range is level, slide the range away from the wall so that the Anti-Tip device can be installed.

Installation Instructions

11 FINAL INSTALLATION CHECKLIST

- Check to make sure the circuit breaker is closed (RESET) or the circuit fuses are replaced.
- Be sure power is in service to the building.
- **Note (on some models):** If the clock flashes “bAd” and then “LinE” with a loud tone, the neutral connection to the range is not wired correctly. Check the terminal block connections and/or house wiring to correct.
- Check to be sure that all packing materials and tape have been removed. This will include tape on metal panel under control knobs (if applicable), adhesive tape, wire ties, cardboard and protective plastic. Failure to remove these materials could result in damage to the appliance once the appliance has been turned on and surfaces have heated.
- Check to make sure that the rear leveling leg is fully inserted into the Anti-Tip bracket and that the bracket is securely installed.

12 OPERATION CHECKLIST

- Turn on one of the surface units to observe that the element glows within 60 seconds. Turn the unit off when glow is detected. If the glow is not detected within the time limit, recheck the range wiring connections. If change is required, retest again. If no change is required, have building wiring checked for proper connections and voltage.
- Check to make sure the Clock (on models so equipped) display is energized. If a series of horizontal red lines appear in the display, disconnect power immediately. Recheck the range wiring connections. If change is made to connections, retest again. If no change is required, have building wiring checked for proper connections and voltage. It is recommended that the clock be changed if the red lines appear.
- Be sure all range controls are in the OFF position before leaving the range.

Troubleshooting tips.

GEAppliances.com

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
Surface units do not work properly	Cooktop controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used. Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	- Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. - To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	See the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
	Hot surface on a model with a light colored glass cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the <i>Glass surface—potential for permanent damage</i> section in the <i>Cleaning the glass cooktop</i> section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	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.	Press the BAKE pad and desired temperature or the SELF CLEAN pad and desired clean time.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	See the <i>Using the upper oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	See the <i>Using the upper oven</i> section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the <i>Using the upper oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
"Close Door" scrolls in the display when BROIL is set	The display will always automatically remind you to close the door.	This is a normal reminder to close the door when broiling.

Troubleshooting tips.

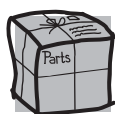
Problem	Possible Causes	What To Do
Food does not broil properly in the upper oven	Oven controls improperly set.	• Make sure you touch the BROIL HI/LO pad.
	Oven door not closed.	• See the <i>Using the upper oven</i> section.
	Improper rack position being used.	• See the <i>Broiling Guide</i> .
	Food being cooked in a hot pan.	• For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	• For best results, use a pan designed for broiling.
	Oven bottom not securely seated in position.	• See the <i>Installation Instructions</i> .
Upper oven temperature too hot or too cold	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.
Upper oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	• Tighten or replace the bulb.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
Upper oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	• Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	• See the <i>Using the self-cleaning upper oven</i> section.
“Crackling” or “popping” sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	• This is normal.
Excessive smoking	Excessive soil.	• Touch the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED DOOR light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	• Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set.	• See the <i>Using the self-cleaning upper oven</i> section.
	Oven was heavily soiled.	• Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
“LOCK DOOR” flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	• Close the oven door.
LOCKED DOOR light is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	• Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool.

Problem	Possible Causes	What To Do
"F—" and a number or letter flash in the display	You have a function error code.	Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
"Probe" appears in the display	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	Enter a probe temperature.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is in the black-out mode.	See the <i>Special features of your upper oven control</i> section.
Display flashes	Power failure.	Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	The BAKE and BROIL HI/LO pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	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.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning upper 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.	This is temporary.
LOC appears in the display	The Range Lockout feature is activated.	Be sure the surface unit controls are turned OFF. Turn this feature off to use the range. See the <i>Range Lockout</i> section.
Fan noise	<i>The convection fan may turn on and off automatically.</i>	This is normal. To maximize cooking evenness, the fan is designed to operate in both directions with a pause in between.
Convection fan not working	<i>Preheat temperature not reached.</i>	Fan will start automatically once the preheat temperature is reached.
Drawer does not slide smoothly or drags	<i>The drawer is out of alignment.</i>	Fully extend the drawer and push it all the way in. See the <i>Care and cleaning of the range</i> section.
	<i>Drawer is overloaded or load is unbalanced.</i>	Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Lower oven drawer will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The upper oven is self-cleaning.	Wait for the self-clean cycle to finish and the oven to cool.
	Controls improperly set.	See the <i>Lower oven drawer</i> section.
Excessive condensation in the drawer	Liquid in drawer.	Remove liquid.
	Uncovered foods.	Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	Reduce temperature setting.
Food dries out in the lower oven drawer	Moisture escaping.	Cover food with lid or aluminum foil.
	Oven drawer not fully closed.	Push drawer in until latch engages.

Notes.

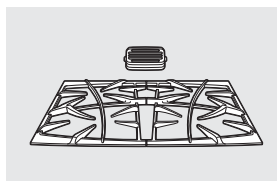
Notes.

Accessories.

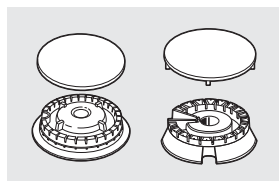


Looking For Something More? (Not all accessories are available for all models.)

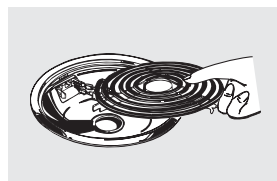
You can find these accessories and many more at **GEAppliances.com** (U.S.) or **www.GEAppliances.ca** (Canada), or call **800.626.2002** (U.S.) or **800.661.1616** (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.



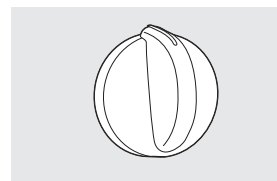
Grates



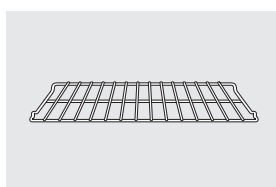
Surface Burner Heads and Caps



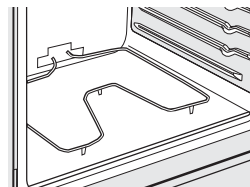
Surface Elements and Drip Pans



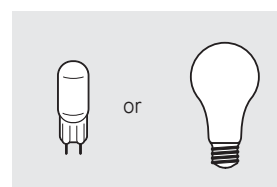
Knobs



Oven Racks



Oven Elements



Light Bulbs

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



Ceramic Cooktop Cleaning Kit:
Includes cleaner, scraper and pad

WX10X117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes

WX10X305



Stainless Steel Appliance Polish Wipes

WX10X10001



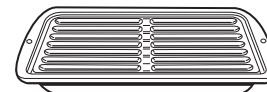
Stainless Steel Appliance Cleaner

PM10X311

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

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

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



Limited Time Offer! Free Shipping!

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

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

* 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. (For customers in the United States)



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

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

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year From the date of the original purchase	Any part of the 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.
Five Years From the date of the original purchase	A replacement glass cooktop if it should: crack due to thermal shock; discolor; crack at the rubber seal between the glass cooktop and the porcelain edge, or if the pattern wears off. A replacement radiant surface unit if it should burn out. During this limited additional four-year warranty , you will be responsible for any labor or in-home service.

What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product damage or failure of the product if it is abused, misused, modified, used for other than the intended purpose, or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams.
- 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

GE Electric Range Warranty. (For customers in Canada)



All warranty service provided by our Factory Service Centres or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at www.GEAppliances.ca, or call 1.800.561.3344. 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:	Mabe Will Replace:
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 , Mabe will also provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.
Five Years From the date of the original purchase	A replacement glass cooktop if it should: crack due to thermal shock; discolor; crack at the rubber seal between the glass cooktop and the porcelain edge, or if the pattern wears off. A replacement radiant surface unit if it should burn out. During this limited additional four-year warranty , you will be responsible for any labor or in-home service.

What Mabe Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product damage or failure of the product if it is abused, misused, modified, used for other than the intended purpose, or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams.
- 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 in Canada for home use within Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

**Warrantor: Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario**

Consumer Support.



GE Appliances Website

In the U.S.: **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. In Canada: **www.GEAppliances.ca**



Schedule Service

In the U.S.: **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.

In Canada, call **1.800.561.3344**



Real Life Design Studio

In the U.S.: **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).

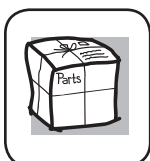
In Canada, contact: Manager, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Extended Warranties

In the U.S.: **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. In Canada, call **1.888.261.2133**



Parts and Accessories

In the U.S.: **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.

Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest Mabe service center, or call 1.800.661.1616.



Contact Us

In the U.S.: **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

In Canada: **www.GEAppliances.ca**, or write to: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Register Your Appliance

In the U.S.: **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. In Canada: **www.GEAppliances.ca**



Cocinas

eléctricas independientes, empotrables y encastrables

Instrucciones de Seguridad.....2-5

Instrucciones de Funcionamiento

Temporizador de la Cocina ...	19
Horno	12-31
Ajuste del Termostato del Horno	20
Horneado o Dorado	15
Asado, Guía para Asar	16
Controles.....	12
Horno de Convección.....	21-24
Cajón Inferior del Horno	31
Precalentamiento	15
Sonda	18
Modo Sabático	28
Auto Limpieza	29, 30
Funciones Especiales	25-27
Horneado o Asado por Tiempo	17
Unidades de la Superficie ..	6-11
Utensilio	7
Plancha	10
Modos Controlados con Perillas.....	8, 9

Cuidado y Limpieza

Perillas de Control.....	32
Panel de Control	32
Cocina de Vidrio.....	37, 38
Levante la Puerta del Horno	33, 34
Luz.....	36
Elementos de Calentamiento del Horno.....	36
Estantes.....	34
Cajón de Calentamiento Extraíble/ Olla del Calón del Horno Inferior	35
Superficies	32

Instrucciones de Instalación

Dispositivo Anti-Volcaduras	39, 45
Dimensiones y Despeje	40
Conexiones Eléctricas	41-44
Nivelación de la Cocina	45
Pautas de Ubicación.....	40
Instrucciones de Seguridad	39

Consejos para Solucionar Problemas.....47-49

Accesorios..... 53

Soporte al Cliente

Soporte al Cliente ... Contratapa	
Garantía para Clientes en Canadá	55
Garantía para Clientes en EE.UU.....	54

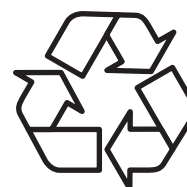
Manual del Propietario

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Modelo # _____

Serie # _____

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



Impreso en papel reciclado

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

⚠ ADVERTENCIA

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

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Caída

Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir. Verifique que el soporte anti-volcaduras haya sido instalado y ajustado de forma adecuada. Asegúrese de que el soporte anti-volcaduras vuelva a ser ajustado cuando se mueva la cocina. No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté ubicado y ajustado. Si esto no se hace, se podrá producir la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Consulte las instrucciones de instalación provistas con el soporte, para acceder a detalles completos antes de intentar realizar la instalación.

Para Cocina 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.

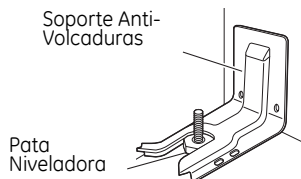
En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo anti-volcaduras.

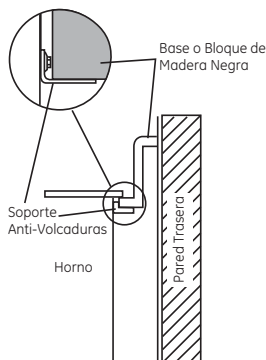
Para Cocinas Empotrables

PARA controlar si el soporte está instalado y ajustado correctamente, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado 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 adherido a la pared trasera.

Si no recibió un soporte anti-volcaduras con su compra, llame al 1.800.561.3344. Para acceder a instrucciones sobre el soporte, visite www.GEAppliances.ca.



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.
- No use papel de aluminio para cubrir cubetas de goteo o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. El papel de aluminio puede atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA**MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA.**

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

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

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

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

⚠ ADVERTENCIA**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO**

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

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

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

- Antes de inicial el ciclo de autolimpieza remueva los sartenes, parrotas de metal brillante y otros utensilios del horno. solo pueden dejarse en el horno las parrillas revestidas de porcelana gris o negra. No utilice la auto-limpieza para limpiar otras piezas como bandejas brillantes o charolas.
- 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 utilice papel de aluminio para revestir el cajón calentador. El papel metálico es un excelente aislante de calor y atraparé el calor debajo de él. Esto alterará el desempeño del cajón y potencialmente podría provocar un riesgo de incendio.

En modelos con cocina de vidrio.

⚠ ADVERTENCIA **RIESGO DE INCENDIO:** Nunca pierda de vista la cocina cuando la parte superior esté en las configuraciones medio o alto. Mantenga cualquier artículo inflamable alejado de la cocina. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrán producir incendios, lesiones graves o la muerte.

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



Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre use utensilios.



Siempre coloque la olla en el centro de la unidades de la superficie sobre la cual está cocinando.



No deslice el utensilio sobre la superficie de la cocina o del control, ya que se podrá rayar el vidrio. El vidrio es resistente a rayones; no es a prueba de rayones.

Acerca de las unidades de superficie radiantes

La cocina radiante cuenta con unidades de calentamiento debajo de una superficie de vidrio pareja.

Las temperaturas de la cocina se incrementan con el número de unidades de superficie que se encuentran encendidas. Con 3 o 4 unidades encendidas, las temperaturas de las superficie son altas. Siempre tenga cuidado al tocar la cocina.

Una luz indicadora se encenderá cuando la unidades de la superficie sea encendida.

La luz indicadora de HOT SURFACE (Superficie Caliente) adecuada brillará cuando su correspondiente elemento radiante sea encendido y permanecerá encendida hasta que la temperatura de la superficie sea inferior a los 150° F.

NOTA:

La luz indicadora de la superficie:

- Permanecerá encendida incluso luego de que la unidad esté apagada.
- Brillará hasta que la temperatura de la unidad sea inferior a los 150° F.

NOTA: Un leve olor es normal cuando una cocina nueva es usada por primera vez. Esto es ocasionado por el calentamiento de partes nuevas y materiales aislantes y desaparecerá en un período breve.

NOTA: En modelos de cocinas de vidrio con colores claros, es normal que las áreas de cocción cambien de color al calentarse o enfriarse. Esto es temporario y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe hasta llegar a la temperatura ambiente.

Es seguro colocar utensilios calientes en el horno o en la superficie de vidrio cuando la superficie esté fría.

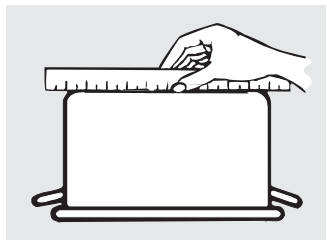
Incluso después de que las unidades de la superficie sean apagadas, la cocina de vidrio permanece lo suficientemente caliente como para continuar calentando. A fin de evitar sobrecalentamientos, retire las ollas de las unidades de la superficie cuando se cocine la comida. Evite ubicar cualquier objeto sobre la unidades de la superficie hasta que se haya enfriado completamente.

- Las manchas de agua (depósitos minerales) se pueden eliminar utilizando la crema limpiadora o vinagre blanco sin diluir.
- El uso de un limpiador de ventanas podrá dejar una película iridiscente sobre la cocina. La crema limpiador eliminará esta decoloración
- No guarde ningún artículo pesado sobre la cocina. Si se apoyan sobre la cocina, podrán ocasionar daños.
- No utilice la superficie como tabla para cortar.

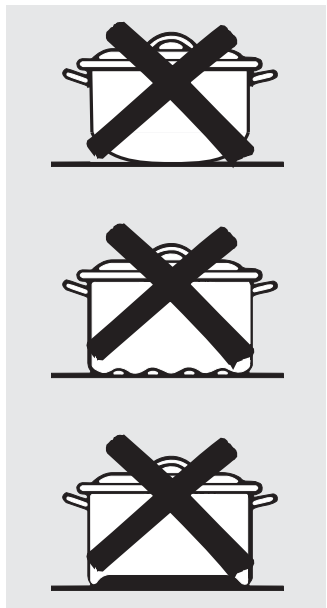
Elección de los tipos de recipientes de cocción para modelos de estufa de vidrio. (modelos sin inducción)

GEAppliances.com

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



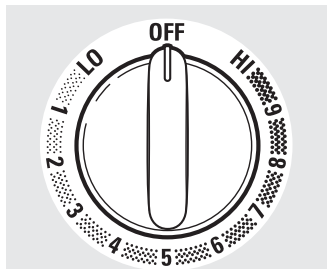
No coloque recipientes mojados sobre la estufa de vidrio.

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

Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

Cómo usar las unidades de superficie— Modelos controlados por perillas.

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.



En OFF (apagado) y HI (alta) el control se traba en su posición con un "clac". Usted puede oír ligeros chasquidos durante la cocción, que indican que el control está manteniendo su configuración deseada.

Asegúrese de girar la perilla de control a OFF (apagado) cuando termine de cocinar.

Cómo utilizarlo

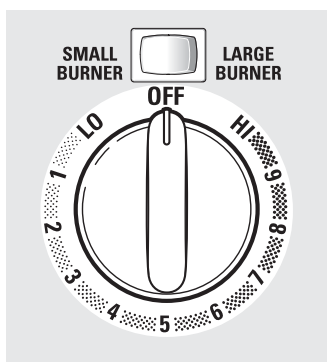
Presione la perilla hacia adentro y gírela en la dirección de la configuración que desee.

Para superficies de estufa de vidrio:

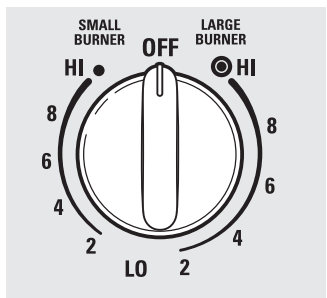
La luz indicadora HOT COOKTOP (estufa caliente), sobre la estufa, resplandecerá cuando se encienda cualquier elemento radiante. Permanecerá encendida hasta que la superficie baje la temperatura hasta aproximadamente 150°F (66°C).

La luz indicadora:

- Se accionará cuando la unidad se encienda o esté caliente al tacto.
- Quedará encendida aunque se haya apagado la unidad.
- Resplandecerá hasta que la unidad baje la temperatura hasta aproximadamente 150°F (66°C).



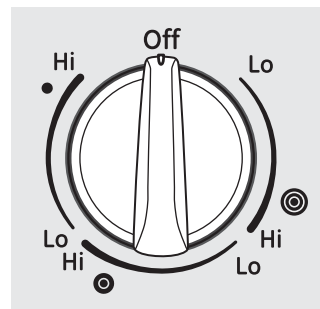
En algunos modelos.



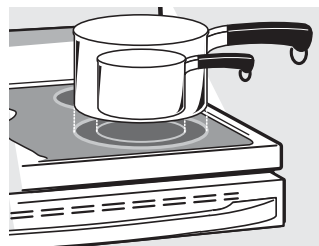
En algunos modelos.

Unidades de superficie dobles y triples y perillas de control (en algunos modelos)

La unidad de superficie cuenta con 2 o 3 tamaños de cocción diferentes para poder adecuar el tamaño de la unidad al tamaño del recipiente de cocción.



Modelos con sólo una unidad de superficie triple.



Modelos con sólo una unidad de superficie triple.

Limitador de temperatura

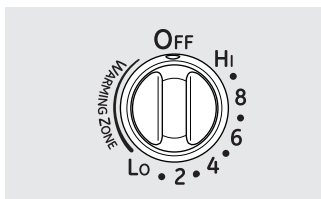
Todas las unidades de superficie radiantes cuentan con un limitador de temperatura.

El limitador de temperatura evita que la estufa de vidrio se caliente demasiado. Es normal que se encienda y apague cuando la estufa está en uso.

El limitador de temperatura puede apagar las unidades más frecuentemente durante un tiempo si:

- El recipiente hierve en seco.
- La base del recipiente no es plana.
- El recipiente no está centrado.
- No hay un recipiente en la unidad.

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.



GUÍA

CONFIGURACIÓN	COMIDA
(Baja)	Pan/ Pasteles
(Medio)	Chocolate/ Manteca
(Medio)	Salsas, Guisos, Sopas de Crema
(Medio)	Verduras
(Alto)	Sopas (líquido)
(Alto)	Té o Café

La guía es sólo para su referencia y la CONFIGURACIÓN que necesite dependerá de la cantidad y el tipo de comida, la temperatura inicial de la comida y la duración del tiempo de espera.

Uso de COOK-WARM ZONE (Área para Calentar)

COOK-WARM 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.

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.

PRECAUCIÓN: No caliente comida en el Área para Calentar por más de dos horas.

NOTA: La superficie del área para calentar no producirá un brillo rojo como el producido por los elementos de cocción.

El luz indicadora de superficie CALIENTE brillará cuando la superficie de vidrio esté caliente y permanecerá así hasta que la misma se haya enfriado lo suficiente como para ser tocada. Es posible que las configuraciones inferiores no calienten la superficie de vidrio lo suficiente como para hacer que la luz indicadora de la superficie CALIENTE se encienda.

Una luz indicadora del Área de Calentamiento brillará cuando se encienda la unidad.

■ No use un envoltorio plástico para cubrir la comida. Es posible que el plástico se derrita sobre la superficie y que sea muy difícil limpiar el mismo.

■ Use sólo utensilios recomendados para la cocción sobre la cocina.

Consejos para realizar conservas en casa

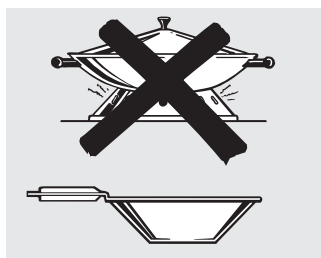
Asegúrese de que la olla se encuentre centrada sobre la unidad de superficie.

Verifique que la olla tenga una base plana.

Para evitar quemaduras de vapor o calor, tenga cuidado al realizar conservas.

Utilice recetas y procedimientos provenientes de fuentes confiables. Fabricantes como Ball® and Kerr® y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura los ponen a su alcance.

Se recomiendan ollas para conservas con bases planas. El uso de ollas para conservas con baño de maría con bases ondeadas puede prolongar el tiempo requerido para hervir el agua.



Utilice sólo woks de base plana.

Cocción en wok

Recomendamos el uso de woks de base plana solamente. Se encuentran disponibles en su negocio minorista local.

No use woks con anillos de soporte.

No utilice woks con bases redondas. Usted podría sufrir graves quemaduras si el wok se vuelca.

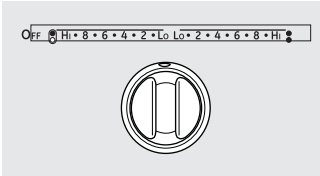
Cómo usar la plancha.

⚠ PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS: Las superficies de la plancha pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras durante y después del uso. Coloque y quite la plancha cuando esté fría y todas las unidades de superficie estén apagadas. Utilice agarraderas si toca la plancha cuando está caliente. No hacerlo puede provocar quemaduras.

Antes de utilizar este recipiente de cocción por primera vez, lávelo para asegurarse de que esté limpio. Luego cúbrelo ligeramente, frotando aceite de cocción sobre la superficie antiadherente.

Uso de la Plancha.



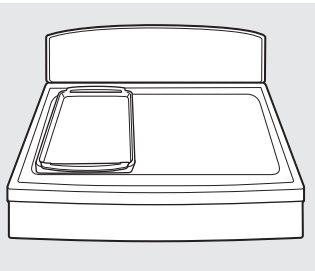
La mayoría de las comidas a la plancha requieren una cocción en una superficie precalentada. Precaliente la plancha de acuerdo con la siguiente guía, y luego cambie a la configuración de cocción deseada.

Para encender las unidades de la superficie de toda la plancha, gire la perilla en dirección de las agujas del reloj.

Para encender la unidad de la superficie de la mitad de la plancha, gire la perilla en dirección contraria a las agujas del reloj.

Tipo de Comida	Configuración de Precalentamiento y Temporizador	Configuración de Cocción
Cómo Calentar Tortillas	5 5 min.	5
Panqueques	8 5 min.	3
Hamburguesas	5 5 min.	3
Huevos Fritos	5 4 min.	2
Tocino	Ninguno	6
Desayuno Embutidos	8 5 min.	4
Sándwiches Calientes (Tales como con Queso a la Plancha)	8 3 min.	3

NOTA: Es posible que sea necesario ajustar las configuraciones de la plancha si se usará por un período prolongado.



Cómo colocar la plancha:

IMPORTANTE: Siempre coloque y utilice la plancha en la ubicación designada sobre la estufa.

NOTAS IMPORTANTES:

- Limpie la plancha con una esponja y detergente suave en agua tibia. NO utilice esponjillas de fregar azules o verdes o lana de acero.
- No cocine alimentos extremadamente grasosos y tenga cuidado con los derrames de grasa mientras cocina.
- Nunca coloque o almacene elementos sobre la plancha, aún cuando no esté en uso. La plancha puede calentarse cuando se utilizan las unidades de superficie cercanas.
- No use utensilios metálicos con puntas afiladas o bordes ásperos porque pueden dañar la plancha. No corte alimentos sobre la plancha.
- No use recipientes de cocción para el almacenamiento de alimentos o aceite. Pueden provocarse manchas y/o grietas permanentes.

NOTA: El revestimiento antiadherente se degradará si lo expone a temperaturas superiores a 500°F (260°C). Utilícelo sólo con el control de la plancha y sólo en la ubicación designada sobre la estufa. No utilice la plancha para asar alimentos en el horno. No limpie la plancha utilizando el modo auto-limpiante en el horno. El control de la plancha evita el sobrecalentamiento del revestimiento antiadherente. A temperaturas superiores a 660°F (349°C), las propiedades antiadherentes se degradan en forma permanente y pueden producir humos dañinos para las aves.

NOTA: La plancha irá perdiendo el color con el tiempo debido al uso.

NOTA: No limpie la plancha en el horno auto-limpiante.

NOTA: Siempre espere a que el recipiente de cocción se enfríe antes de sumergirlo en agua.

Cómo preparar un filete de calidad, tan fácil como 1, 2, 3:

1.

Prepare

1. Lleve el filete a temperatura ambiente.
NOTA: Siempre utilice prácticas seguras en el manejo de la carne.
2. Condimente ambos lados a su gusto y recubra con aceite de oliva o similar.
3. Precaliente el horno en BAKE (hornear) a 425° (218°F), con la bandeja del horno en la posición central "C."
4. Coloque la plancha en el área designada de la estufa y luego precaliente la plancha a 400°F (204°C).

PRECAUCIÓN: La plancha estará MUY CALIENTE. Utilice agarraderas.

2.

Cocine

5. Selle el filete de cada lado durante 2 minutos o hasta alcanzar el dorado deseado.
NOTA: Se producirá "humo"; asegúrese de que haya una ventilación adecuada.
6. Introduzca la sonda de carne provista con su cocina dentro del centro del filete, verificando que la punta de la sonda se encuentre en el centro del filete.
7. Introduzca la sonda en la boca de salida (ubicada en el lado frontal superior del horno), deslice la bandeja dentro del horno y cierra la puerta.
8. Presione **PROBE** (sonda) en su control, ingrese la temperatura interna deseada y presione **START** (iniciar).

3.

Disfrute

9. Deje que el filete termine de cocinarse en el horno. El control de la cocina emitirá un pitido y se apagará cuando el filete alcance la temperatura interna deseada.

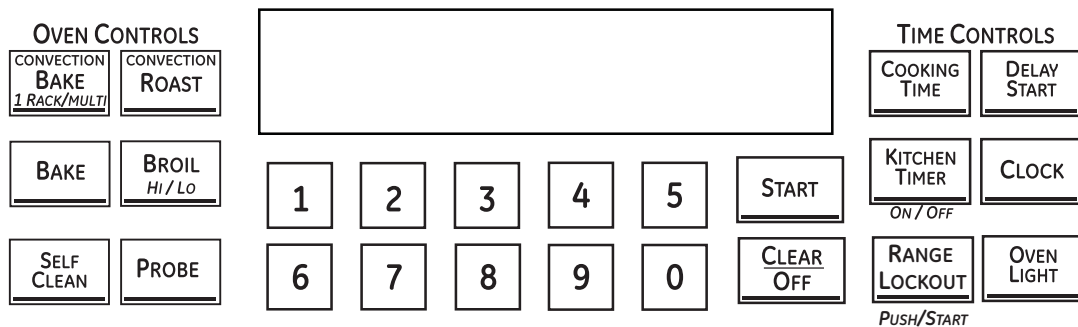
NOTAS:

- Después del sellado, su filete puede hallarse en la temperatura deseada, dependiendo del tamaño, corte y grado de cocción deseado.
- Para filetes más finos, puede no ser posible alcanzar los grados de cocción jugoso o poco cocido.

Al realizar el sellado de su carne con un calor muy alto, se está creando una reacción conocida como la Reacción Maillard. Esta reacción bloquea el sabor más pronunciado e intenso de la carne, que ocurre cuando se cocina carne a una temperatura elevada.

Cómo usar los controles del horno.

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo. Busque el panel de control que corresponde a su modelo.



Botón BROIL HI/LO (asar alto/bajo)

Presione el botón **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) una vez para HI Broil (asar alto).
Para cambiar a **LO Broil** (asar bajo), presione el botón **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) de nuevo.
Presione el botón **START** (iniciar).
Cuando haya finalizado de asar, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).

Botón BAKE (hornear)

Presione el botón **BAKE** (hornear).
Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada del horno.
Presione el botón **START** (iniciar).
Cuando haya finalizado de hornear, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).

Botón CONVECTION COOK (cocción por convección)

Presione el botón **CONVECTION COOK** (cocción por convección), **CONVECTION BAKE** (horneado por convección), o **CONVECTION ROAST** (rostizado por convección).
Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada del horno.
Presione el botón **START** (iniciar).
Cuando haya finalizado la cocción, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).

Botón PROBE (sonda)

Presione cuando utilice la sonda para cocinar.
Ver la sección *Cómo usar la sonda*.

Tecla SELF CLEAN (Auto Limpieza)

Presione para aplicar la auto limpieza del horno.
Lea la sección *Uso de los Hornos Superior e Inferior con Auto Limpieza*.

Tecla BORRAR/ APAGAR

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

Botón SELF CLEAN (auto-limpieza)

Presione para la auto-limpieza del horno.
Ver la sección Cómo usar los hornos auto-limpiantes superior e inferior.

Botón CLEAR/OFF (borrar/apagar)

Presione para cancelar TODAS las operaciones del horno, con excepción del reloj y el temporizador.

Botón START (iniciar)

Debe presionarse para iniciar cualquier función de cocción o de limpieza.

Botón OVEN LIGHT (luz del horno)

Toque este botón para apagar o encender las luces del horno.

Botones TIMER ON/OFF (temporizador encendido/apagado)/Botón KITCHEN TIMER (temporizador de la cocina)

Presione para configurar el temporizador de la cocina.
Ver la sección Cómo usar el temporizador de la cocina.

Botón COOK TIME/COOKING TIME (tiempo de cocción)

Presione este botón y luego presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción que desea para sus alimentos. El horno se apagará cuando se haya terminado el tiempo de cocción.

Botón DELAY START (inicio retardado)

Utilícelo junto a los botones COOK TIME (tiempo de cocción) o SELF CLEAN (auto-limpieza) para configurar el inicio y apagado automático del horno en el tiempo establecido.

Botón CLOCK (reloj)

NOTA: Cuando configure los tiempos, se configuran sólo las horas y los minutos. La menor cantidad de tiempo que se puede configurar es un minuto.

Presione el botón **CLOCK (reloj)**.
Presione las almohadillas numéricas.
Presione el botón **START (iniciar)**.

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador del horno funcionen adecuadamente. La hora no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de auto-limpieza.

Si su horno fue configurado para una operación de horno temporizada y ocurrió un corte de energía eléctrica, el reloj y todas las funciones programadas deberán reconfigurarse. La hora destellará en la pantalla cuando haya ocurrido un corte de energía.

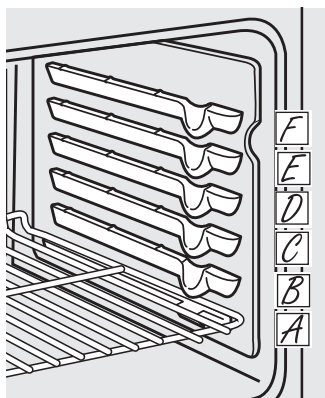
Tecla RANGE LOCKOUT (Bloqueo de la Cocina)

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

Presione la tecla **RANGE LOCKOUT (Bloqueo de la Cocina)** y luego presione la tecla **START (Iniciar)** para bloquear y desbloquear las unidades de la superficie, quemadores del horno, y el panel de control de modo que no puedan ser activadas.

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. No coloque alimentos 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).

Papel de aluminio

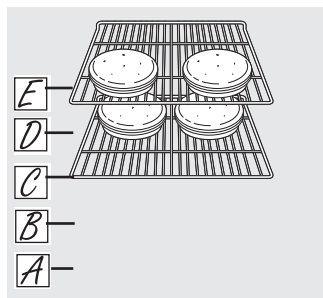
No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio atraparé el calor en la parte inferior y alterará el funcionamiento del horno. El aluminio se puede derretir y dañar de forma permanente el fondo del horno. Cualquier daño por uso inadecuado del aluminio no estará cubierto por la garantía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

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



No coloque alimentos directamente sobre el piso del horno.



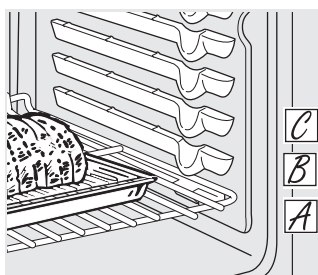
Precalentamiento y colocación de recipiente

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

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

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

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



Cómo configurar el horno para horneado o rostizado

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

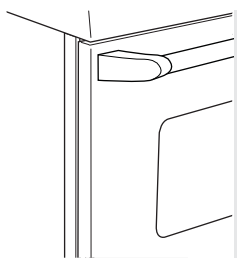
El horno se iniciará de inmediato. Aparecerá la palabra ON (Encendido) y 100°. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá varios pitidos y la pantalla mostrará la temperatura del horno.

NOTA: Usted escuchará el ventilador de convección (en algunos modelos) mientras el horno realiza el precalentamiento. El ventilador se detendrá cuando el horno se haya precalentado y la pantalla mostrará la temperatura configurada. Esto es normal.

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

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

Cómo usar el horno.



Cierre la puerta. Siempre ase con la puerta cerrada.

NOTA: La función para asar no funcionará si la sonda de temperatura está enchufada.

Cómo configurar el horno para asar

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

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

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

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

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

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

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

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

Guía de asado

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

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

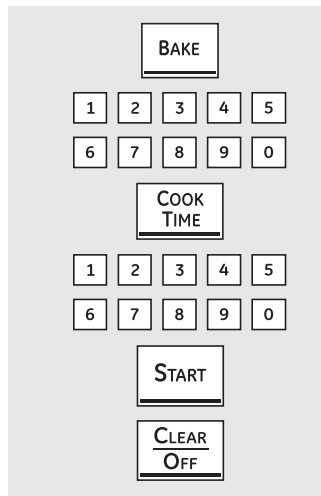
Alimento	Nivel de cocción	Tipo o grosor	Posición de la bandeja*	Comentarios
Carne de res	Jugosa 140°F (60°C)	Filetes – Grosor de 1" (2,5 cm)	E o F (los alimentos deben estar 1" a 3" [2,5 cm a 7,6 cm] del elemento de asado)	Es difícil cocinar filetes de menos de la 1" (2,5 cm) de grosor y queden jugosos.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

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

Cómo utilizar las características de horneado y rostizado con temporizador - Sólo el horno Superior. (en algunos modelos)

GEAppliances.com

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



Cómo configurar un inicio inmediato y un apagado automático

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

- 1 Presione el botón **BAKE** (hornear).
- 2 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada del horno.
- 3 Presione el botón **COOK TIME** (tiempo de cocción).

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

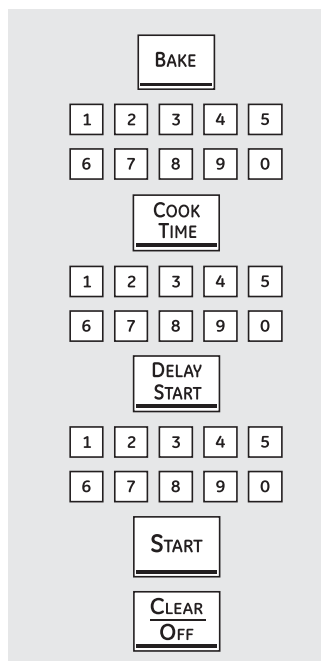
- 4 Presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que usted puede configurar es 1 minuto. La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla.
- 5 Presione el botón **START** (iniciar).

NOTA: Sonará un tono de atención si usted está utilizando horneado con temporizador y no presiona el botón **START** (iniciar).

El horno se encenderá (**ON**), y la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y el cambio de temperatura que comienza en 100°F (38°C). (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar cuando la temperatura del horno llegue a los 100°F [38°C]). Cuando el horno alcanza la temperatura configurada, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará cocinando por el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **WARM** (calentar). Ver la sección *Cómo configurar el horno superior para mantener caliente*.

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



Cómo configurar un inicio retardado y un apagado automático

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

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.

- 1 Presione el botón **BAKE** (hornear).
- 2 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada del horno.
- 3 Presione el botón **COOK TIME** (tiempo de cocción).

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

- 4 Presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que usted puede configurar es 1 minuto. La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla..
- 5 Presione el botón **DELAY START** (inicio retardado).
- 6 Presione las almohadillas numéricas para configurar la hora en que desea que el horno se encienda y comience la cocción.
- 7 Presione el botón **START** (iniciar).

NOTA: Sonará un tono de atención si usted está utilizando horneado con temporizador y no presiona el botón **START** (iniciar).

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

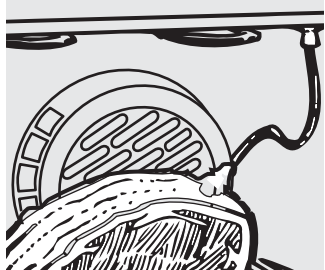
Cuando el horno se enciende (**ON**) en el horario que ha configurado, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y la nueva temperatura comenzando en 100°F (38°C). (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar cuando la temperatura del horno llegue a los 100°F [38°C].) Cuando el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

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

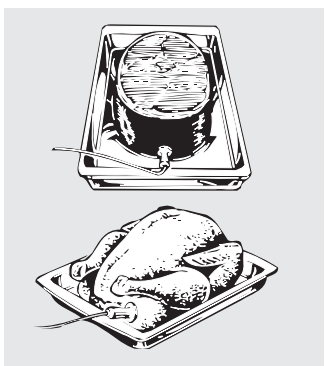
- 8 Si fuera necesario, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.

Cómo usar la sonda. (en algunos modelos)

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



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



⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

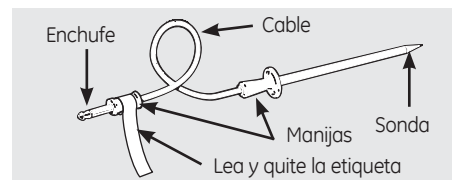
■ Para evitar daños a la sonda, no utilice pinzas para tirar del cable cuando lo quite.

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

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

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

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



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

■ No guarde la sonda dentro del horno.

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

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

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

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

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

(en algunos modelos)

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

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

Después de que la temperatura interna de los alimentos alcance los 100°F (38°C), la temperatura interna cambiante podrá verse en la pantalla.

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

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

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

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



(en algunos modelos)

**TIMER
ON**

(en algunos modelos)

**TIMER
OFF**

El temporizador de cocina utiliza horas y minutos.

El temporizador de cocina no controla las operaciones del horno. La configuración más alta del temporizador de cocina es de 9 horas y 59 minutos.

Cómo configurar el temporizador de cocina

- 1 Presione los botones **KITCHEN TIMER ON/OFF** (temporizador de cocina encendido/apagado) o **TIMER ON** (temporizador encendido) (dependiendo del modelo).
- 2 Toque las almohadillas numéricas hasta que aparezca en la pantalla el tiempo que desea. Por ejemplo, para configurar 2 horas y 45 minutos, presione **2**, **4** y **5** en ese orden. Si comete un error, presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** (temporizador de cocina encendido/apagado) o **TIMER OFF** (temporizador apagado) (dependiendo del modelo) y comience de nuevo.
- 3 Presione el botón **START** (iniciar).

Después de presionar el botón **START** (iniciar), SET desaparece; esto le indica que hay una cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambia hasta que haya pasado un minuto. Los segundos no podrán verse en la pantalla hasta alcanzar la cuenta regresiva del último minuto.

- 4 Cuando el temporizador alcanza **:00**, el control sonará 3 veces seguido de un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** (temporizador cocina encendido/apagado) o **TIMER OFF** (temporizador apagado) (dependiendo del modelo).

El tono de 6 segundos puede cancelarse siguiendo los pasos incluidos en la sección *Características especiales* de los controles del horno bajo "Señales sonoras al finalizar un ciclo con temporizador".

Cómo reconfigurar el temporizador de cocina

Si la pantalla todavía muestra el tiempo restante, usted puede cambiarlo presionando el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** (temporizador cocina encendido/apagado) o **TIMER ON** (temporizador encendido) (dependiendo del modelo), luego presione las almohadillas numéricas hasta que aparezca en la pantalla el tiempo que desee.

Si el tiempo restante no aparece en la pantalla (en la pantalla aparecen el reloj, el inicio retardado y el tiempo de cocción), éste aparecerá presionando el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** (temporizador cocina encendido/apagado) o **TIMER ON** (temporizador encendido) (dependiendo del modelo) y luego presionando las almohadillas numéricas para ingresar el nuevo tiempo que desee.



(en algunos modelos)

**TIMER
ON**

(en algunos modelos)

**TIMER
OFF**

Cómo cancelar el temporizador de cocina

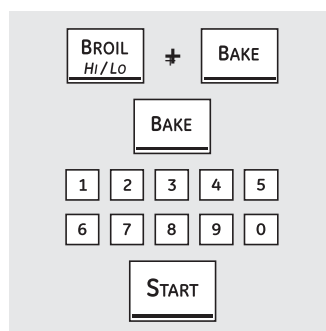
Presione los botones **KITCHEN TIMER ON/OFF** (temporizador de cocina encendido/apagado) o **TIMER ON** (temporizador encendido) (dependiendo del modelo) dos veces o presione **TIMER OFF** (temporizador apagado).

¡Ajuste el termostato del horno usted mismo!

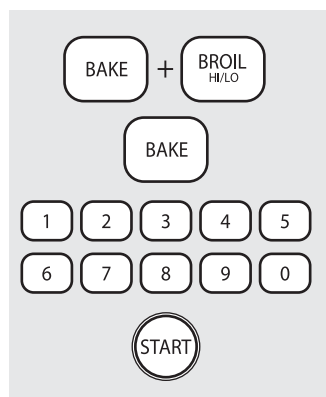
Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente a la que usted se encuentra acostumbrado. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, usted puede regular el termostato.

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

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



(en algunos modelos)



(en algunos modelos)

Cómo ajustar el termostato

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

2 Presione el botón **BAKE** (hornear). En la pantalla se verá un número de dos dígitos.

Presione **BAKE** (hornear) de nuevo para alternar entre subir y bajar la temperatura del horno.

Para ajustar el termostato del horno superior, presione el botón **BAKE** (hornear) del horno superior. Para ajustar el termostato del horno inferior, presione el botón **BAKE** (hornear) del horno inferior.

3 La temperatura del horno puede subirse en (+) 35°F (19°C) o bajarse en (-) 35°F (19°C). Presione las almohadillas numéricas de la misma manera en que las lee. Por ejemplo, para cambiar la temperatura del horno 15°F (8°C), presione **1** y **5**.

4 Cuando haya finalizado el ajuste, presione el botón **START** (iniciar) para volver a la pantalla de la hora. Utilice el horno de la manera normal.

¡El tipo de margarina utilizado modifica el horneado!

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

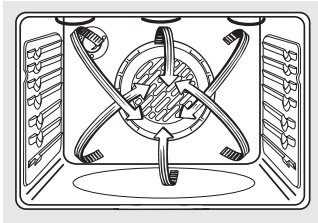
Si se utilizan productos de bajo contenido graso en tortas, pasteles, masas, galletas o dulces, la receta puede fracasar. A menor contenido graso, mayores diferencias en el resultado final.

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



Cocción por convección *(en algunos modelos)*

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



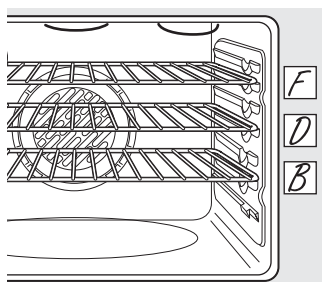
Funcionamiento del ventilador de convección

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

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

NOTA: Para potenciar al máximo una cocción pareja, el ventilador está diseñado para girar en ambas direcciones, con una pausa entre ellas. Esto es normal.

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



Posición de bandejas múltiples.

Horneado por convección con bandejas múltiples

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

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

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

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

Horneado por convección con 1 bandeja

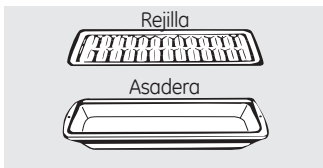
Cuando realice un horneado por convección con sólo 1 bandeja, coloque los alimentos en el centro del horno.

Cómo adaptar recetas...

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

- Utilice el tamaño de recipiente recomendado.
- Algunas instrucciones en paquetes de estofados congelados o platos principales han sido desarrollados utilizando hornos de convección comerciales. Para mejores resultados, precaliente el horno y utilice la temperatura para horneado común indicada en el paquete.

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



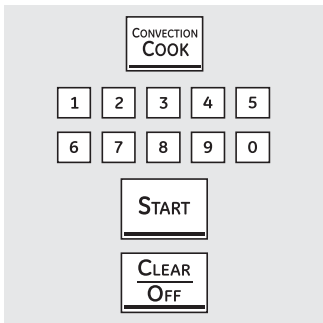
Rostizado por convección (en algunos modelos)

- Bueno para grandes cortes de carne tierna, sin cubrir.

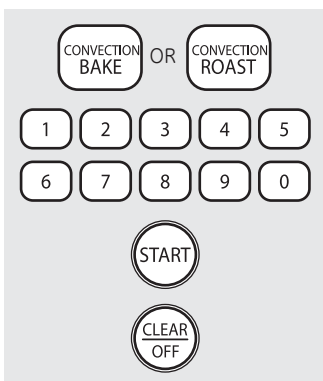
El ventilador de convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y alrededor de los alimentos. Las carnes de res y de ave se doran por completo como si se hubiesen cocinado con un rostizador giratorio. El aire caliente sella los jugos rápidamente para lograr un producto jugoso y tierno mientras, al

mismo tiempo, se crea una rica capa externa marrón dorada.

Cuando esté rostizando por convección, resulta importante que utilice la asadera y la parrilla para mejores resultados de rostizado por convección. La asadera se utiliza para retener los derrames de grasa y la parrilla se usa para prevenir salpicaduras de grasa.



(en algunos modelos)



(en algunos modelos)

Cómo configurar el horno para horneado o rostizado por convección

- 1 Presione el botón **CONVECTION COOK** (cocción por convección) o **CONVECTION BAKE** (horneado por convección) una vez para horneado por convección de bandejas múltiples. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en más de una bandeja (es decir, 2, 3 o más bandejas) al mismo tiempo en horneado por convección. Para más información, ver la sección Horneado por convección con bandejas múltiples.

Presione el botón **CONVECTION COOK** (cocción por convección) o **CONVECTION BAKE** (horneado por convección) dos veces para horneado por convección en una bandeja. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en sólo una bandeja en horneado por convección.

Presione el botón **CONVECTION ROAST** (rostizado por convección) para rostizado por convección (en algunos modelos).

- 2 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura del horno.
- 3 Presione el botón **START** (iniciar).

NOTA: Si la característica de Conversión Automática de Recetas™ se encuentra activada, reducirá en forma automática la temperatura de horneado regular configurada en 25°F (13,5°C)

hasta la temperatura de convección apropiada en el modo de horneado por convección. Ver la Conversión Automática de Recetas™ en la sección de Características especiales.

Para cambiar la temperatura del horno, presione el botón **CONVECTION COOK** (cocción por convección), **CONVECTION BAKE** (horneado por convección) o **CONVECTION ROAST** (asado por convección) y luego las almohadillas numéricas para configurar la nueva temperatura.

Cuando el horno comienza a calentar, podrá verse la temperatura cambiante, comenzando a 100°F (38°C). Cuando el horno alcanza la temperatura configurada, sonarán 3 pitidos.

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

- Mientras cocine por convección se oír un ventilador. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta pero el calor no se apagará.
- Durante el horneado, pueden escucharse chasquidos provenientes del horno. Esto es normal.
- En los modos de horneado por convección, y para potenciar al máximo una cocción pareja, el ventilador está diseñado para girar en ambas direcciones, con una pausa entre ellas. Esto es normal.

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.

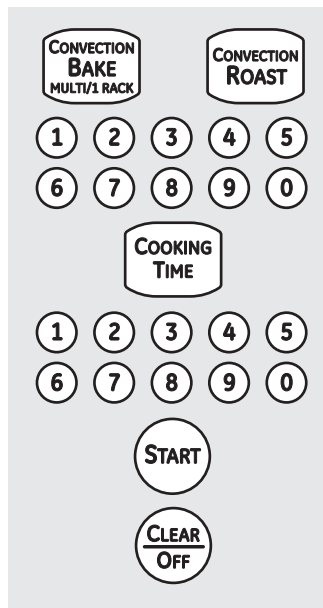
Para recetas como pollo horneado, utilice un recipiente con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en un recipiente de lados altos.

Uso de las funciones de horneado por convección con temporizador (horno superior únicamente).

GEAppliances.com

Escuchará un ventilador al cocinar con esta función. El mismo se detendrá cuando se abra la puerta, pero el calentador no se apagará.

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 **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (Estante de Horneado por Convección Multi/1)** una vez para un horneado por convección con múltiples estantes. Este modo se utiliza para cocinar comidas en más de una parrilla (es decir: 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo durante el horneado por convección. Para más información, lea la sección Horneado con Convección con Múltiples estantes. Presione la tecla **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (Estante de Horneado por Convección Multi/1)** dos veces para un horneado por convección con un estante. Este modo se utiliza para cocinar comidas con un solo estante en el horneado por convección.

Presione la tecla de **CONVECTION ROAST (Asado por Convección)** para asar por convección.

2 Presione las teclas numéricas para programar la temperatura deseada del horno.

3 Presione la tecla **COOKING TIME (TEMPORIZADOR DE COCCIÓN)**.

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

4 Presione las teclas numéricas para configurar el período de tiempo de cocción deseado. El tiempo mínimo de cocción que puede configurar es 1 minuto.

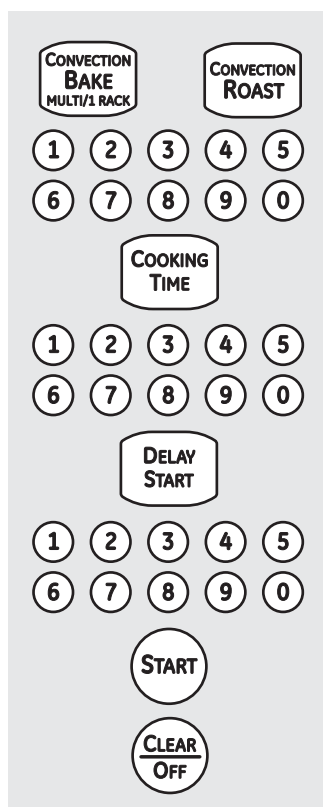
La temperatura del horno que configure y el tiempo de cocción que ingresó aparecerán en la pantalla.

5 Presione 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 a cambiar una vez que la temperatura llega a los 100° F.

6 Al finalizar el horneado por convección con temporizador, el horno se apagará. Sonará el tono de fin de ciclo. Presione la tecla **CLEAR/OFF (Limpiar/ Apagar)** para apagar la pantalla, de ser necesario.

7 Retire la comida del horno. Recuerde que las comidas que se dejan en el horno continúan cocinándose luego de que los controles se hayan apagado.



Cómo Configurar un Inicio Retrasado y Detención Automática

Puede programar el control del horno superior para demorar-iniciar el horno, cocinar durante un período de tiempo específico y luego apagarse de forma automática.

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

1 Presione la tecla **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (Estante de Horneado por Convección Multi/1)** una vez para un horneado por convección con múltiples estantes. Este modo se utiliza para cocinar comidas en más de una parrilla (es decir: 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo durante el horneado por convección. Para más información, lea la sección Horneado con Convección con Múltiples estantes.

Presione la tecla **CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (Estante de Horneado por Convección Multi/1)** dos veces para un horneado por convección con un estante. Este modo se utiliza para cocinar comidas con un solo estante en el horneado por convección.

2 Presione las teclas numéricas para programar la temperatura deseada del horno.

3 Presione la tecla **COOKING TIME (Temporizador de Cocción)**.

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

4 Presione las teclas numéricas para configurar el período de tiempo de cocción deseado.

5 Presione la tecla **DELAY START (Demorar Inicio)**.

6 Presione las teclas numéricas para configurar la hora del día en que desea que el horno se encienda y comience a cocinar.

Si desea controlar los horarios que configuró, presione la tecla de **DELAY START (Inicio Demorado)** 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.

7 Presione la tecla **START (Iniciar)**.

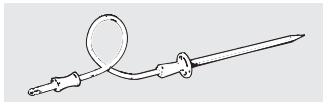
NOTA: Un tono de atención sonará si está usando el horneado por tiempo y no presiona la tecla **START (Iniciar)** una vez ingresada la temperatura del horneado.

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

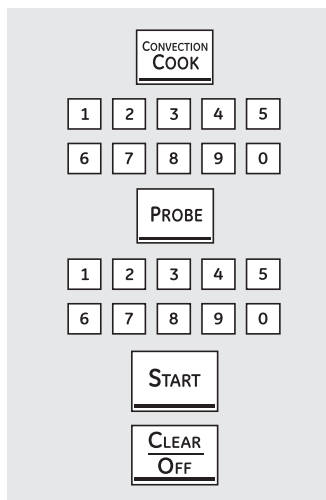
Al finalizar el horneado por convección con temporizador, el horno se apagará. Sonará el tono de fin de ciclo.

9 Presione la tecla **CLEAR/OFF (Borrar/ Apagar)** para apagar la pantalla si es necesario. Una vez finalizado el horneado, retire la comida del horno. Recuerde que aunque el horno se apague de forma automática, las comidas continúan cocinándose una vez que los controles estén apagados.

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



Para mejores resultados, cuando rostice pavos y asados grandes, recomendamos el uso de la sonda incluida en el horno de convección.



Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de rostizado por convección, presione el botón CONVECTION COOK (cocción por convección) y luego presione las almohadillas numéricas para configurar la nueva temperatura deseada.

Cómo configurar el horno para rostizado por convección cuando se usa la sonda

⚠ PRECAUCIÓN

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

- 1 Coloque la bandeja del horno en la posición que centra los alimentos entre la parte superior e inferior del horno. Introduzca la sonda en la carne. Asegúrese de que haya entrado por completo.
- 2 Enchufe la sonda dentro de la boca de salida del horno. Verifique que esté introducida hasta el fondo. Cierre la puerta del horno.
- 3 Presione el botón **PROBE** (sonda).
- 4 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura interna deseada de la carne.

NOTA: La temperatura interna máxima a la que pueden configurarse los alimentos es 200°F (93°C).

- 5 Presione el botón **CONVECTION COOK** (cocción por convección).
- 6 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada del horno.

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

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

Cuando el horno comienza a calentar, la palabra **LO** (baja) aparecerá en la pantalla.

Después de que la temperatura interna de la carne alcance los 100°F (38°C), la temperatura interna cambiante podrá verse en la pantalla.

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

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

NOTAS:

- Mientras cocine con esta característica se escuchará un ventilador. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta pero el calor no se apagará.
- Puede usarse el temporizador de la cocina aunque no pueden utilizarse las operaciones de horno con temporizador.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de auto-limpieza.
- No guarde la sonda dentro del horno.
- La sonda no debe utilizarse en las funciones de asado y de auto-limpieza.
- El ventilador sólo gira en una dirección.

Guía de rostizado por convección

	Carne		Temp. horno	Temp. internal
Carne de res	Asado de costilla (4 a 8 lbs. [1,8 a 3,6 kg])	Jugosa	325°F (163°C)	145°F (63°C)
	Con y sin hueso	A punto	325°F (163°C)	160°F (71°C)
	Solomillo de carne de res (4 a 6 lbs. [1,8 a 2,7 kg])	Jugosa	425°F (218°C)	145°F (63°C)
	Solomillo de carne de res (2 a 3 lbs. [0,9 a 1,4 kg])	Jugosa	425°F (218°C)	145°F (63°C)
Cerdo	Con hueso, sin hueso (3 a 5 lbs. [1,4 a 2,3 kg])		325°F (163°C)	160°F (71°C)
Cordero	Con hueso (5 a 9 lbs. [2,3 a 4,1 kg])	A punto	325°F (163°C)	165°F (74°C)
	Sin hueso (4 a 7 lbs. [1,8 a 3,2 kg])	A punto	375°F (191°C)	165°F (74°C)
Carne de ave	Pollo entero (5 a 7 lbs. [2,3 a 3,2 kg])		350°F (177°C)	170°F (77°C)
	Pavo, entero*			
	Sin relleno (10 a 16 lbs. [4,5 a 7,3 kg])		325°F (163°C)	170°-180°F (77°-82°C)
	Sin relleno (18 a 24 lbs. [8,2 a 10,9 kg])		325°F (163°C)	170°-180°F (77°-82°C)
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs. [1,8 a 2,7 kg])		325°F (163°C)	170°F (77°C)

*Las aves rellenas generalmente requieren 30-45 minutos de tiempo adicionales de rostizado. Cubra las patas y la pechuga con papel metálico para evitar que la carne se oscurezca demasiado o se seque.

Características especiales de los controles del horno.

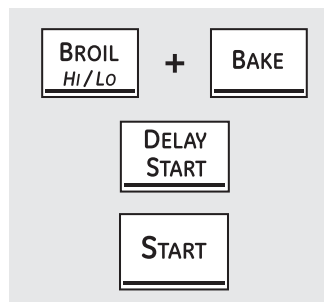
GEAppliances.com

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

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

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

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



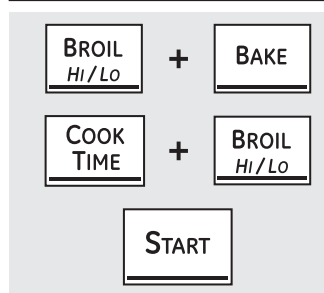
Apagado luego de 12 horas

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

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

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

- 2 Presione el botón **DELAY START** (inicio retardado) hasta que aparezca no shdn (no apagado) en la pantalla.
- 3 Presione el botón **START** (iniciar) para activar la característica de no apagado y dejar el control configurado en este modo de características especiales.

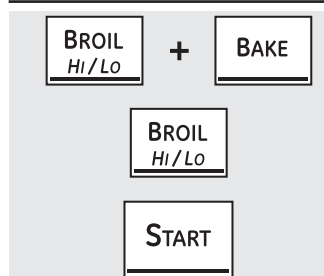


Selección de temperatura en Fahrenheit o Celsius

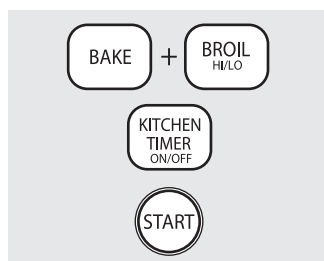
Su control de horno está configurado para utilizar las selecciones de temperatura Fahrenheit, pero puede modificarse para usar selecciones en Celsius.

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

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



(En algunos modelos)



(En algunos modelos)

Señales sonoras al finalizar un ciclo con temporizador

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

Para cancelar el pitido continuo de 6 segundos:

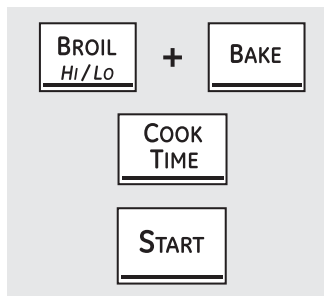
- 1 Presione los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) del horno superior al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.
- 2 Presione el botón **BROIL** (asar). La pantalla muestra **CONTI BEEP** (pitido continuo). Presione el botón **BROIL** (asar) de nuevo. La pantalla muestra **SINGLE BEEP** (pitido único). (Esto cancela el pitido cada 6 segundos.)

0

Presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** (temporizador de la cocina encendido/apagado). La pantalla muestra **CON BEEP** (pitido continuo). Presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** (temporizador de la cocina encendido/apagado) de nuevo. La pantalla muestra **BEEP** (pitido). (Esto cancela el pitido cada 6 segundos.)

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

Características especiales de los controles del horno.



Volumen del tono (en algunos modelos)

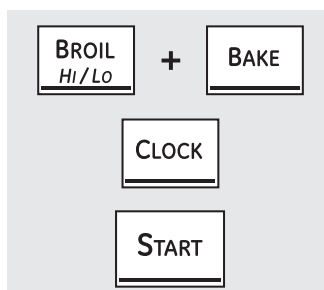
Esta característica permite regular el volumen de los tonos para lograr un volumen más aceptable. Existen tres niveles de volumen diferentes.

- 1 Presione los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) del horno superior al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.
- 2 Presione el botón **COOK TIME** (tiempo de cocción). En la pantalla podrá verse **2 BEEP** (2 pitido). Este es el nivel de volumen medio. Presione el botón **COOK TIME** (tiempo de cocción) de nuevo. En la pantalla podrá verse **3 BEEP** (3 pitido). Este es el nivel de volumen más alto.

Presione el botón **COOK TIME** (tiempo de cocción) de nuevo. En la pantalla podrá verse **1 BEEP** (1 pitido). Este es el nivel de volumen más bajo.

Cada vez que se modifica el nivel de volumen, se escucha un ejemplo del volumen de la señal sonora.

- 3 Seleccione el nivel de volumen deseado (1 BEEP, 2 BEEP, 3 BEEP).
- 4 Presione el botón **START** (iniciar) para activar el nivel elegido.



12 horas, 24 horas o bloqueo del reloj

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

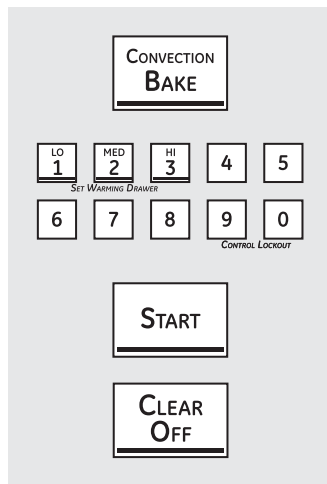
Si prefiere tener un reloj de estilo militar de 24 horas o anular la visualización del reloj, siga los siguientes pasos.

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

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

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

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



Conversión de Auto Recipe

Puede usar sus recetas favoritas en el horno por convección.

Al usar CONVECTION BAKE (Horneado por Convección), el horno convertirá de forma automática la temperatura del horno del horneado regular a las temperaturas de Horneado por Convección.

Para activar la función:

- 1 Presione las teclas **Warm (Calentar)** y **Bake (Hornear)** al mismo tiempo hasta que la pantalla muestre SF.
- 2 Presione la tecla **Convection Bake (Hornear por Convección)**. La pantalla mostrará **Con Off (Convección Apagada)**. Presione la tecla **Convection Bake (Hornear por Convección)** nuevamente. La pantalla mostrará **Con On (Convección Encendida)**.
- 3 Presione la tecla **Start (Iniciar)**.
- 4 Utilizando las teclas numéricas, ingrese la temperatura recomendada en la receta.
- 5 Presione la tecla **Start (Iniciar)**. La pantalla mostrará la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo: si se ingresa la temperatura regular de una receta de 350° F (177° C) y se presiona la tecla **Start (Iniciar)**, la pantalla mostrará CON y la temperatura convertida de 325° F (163° C).

NOTA: Esta función sólo convierte las temperaturas de cocción, y no los tiempos de cocción. Al asar por convección, la temperatura del horno no se auto convertirá.

- 6 Presione la tecla **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** cuando la cocción esté completa.
- Use el tamaño de olla recomendado en la receta.
 - Algunas instrucciones del paquete para cazuelas congeladas, platos principales o productos horneados fueron desarrolladas utilizando hornos por convección comerciales. Para mejores resultados con este horno, precaliente el mismo y use la temperatura, para un horneado regular, que figura en el paquete.

Para desactivar la función:

- 1 Presione las teclas **Warm (Calentar)** y **Bake (Hornear)** al mismo tiempo hasta que la pantalla muestre SF.
- 2 Presione la tecla **Convection Bake (Hornear por Convección)**. La pantalla mostrará **Con On (Convección Encendida)**. Presione la tecla **Convection Bake (Hornear por Convección)** nuevamente. La pantalla mostrará **Con Off (Convección Apagada)**.
- 3 Presione la tecla **Start (Iniciar)**.



Bloqueo de la Cocina

Su control le permitirá bloquear las unidades de la superficie, los quemadores del horno y el panel de control de modo que no puedan ser activados.

Para bloquear/ desbloquear los controles:

- 1 Apague todos los quemadores de la superficie.
- 2 Presione la tecla **RANGE LOCKOUT (Bloqueo de la Cocina)** y luego la tecla **START (Iniciar)**.
- 3 Para desbloquear el control, presione la tecla **RANGE LOCKOUT (Bloquear el Control)** y luego presione la tecla **START (Iniciar)**.

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

- El modo de bloqueo de control afecta todos los controles. Ningún control funcionará cuando esta función esté activada.
- Los ajustes se guardarán en la memoria luego de un corte de corriente.

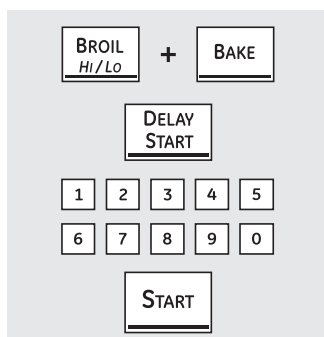
Cómo usar la función Sabbath. (hornos superior e inferior)

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

GEAppliances.com

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

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



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

Cómo configurar horneado/rostar comunes

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

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

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

- 2 Presione el botón **DELAY START** (inicio retardado) hasta que aparezca **Sab bAtH** en la pantalla.
- 3 Presione el botón **START** (iniciar) y $\supset$ aparecerá en la pantalla. Ambos hornos se encuentran ahora en el modo Sabbath.
- 4 Presione el botón **BAKE** (hornear) en el horno superior o inferior. No se dará una señal.

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

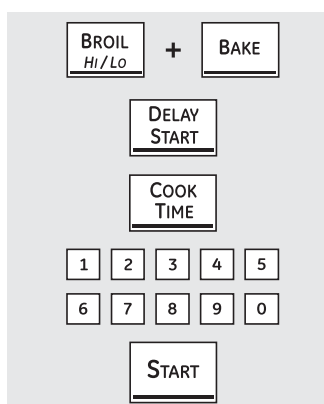
- 6 Presione el botón **START** (iniciar) en el horno correspondiente.

- 7 Después de un período aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, $\supset \subset$ aparecerá en la pantalla indicando que el horno está horneando/rostando. Si $\supset \subset$ no aparece en la pantalla, comience de nuevo en el paso 4.

- 8 Para hornear en el otro horno, comience en el paso 4 (en algunos modelos).

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE** (hornear), ingrese la nueva temperatura usando las almohadillas numéricas y presione el botón **START** (iniciar).

NOTA: Los botones **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) y **COOK TIME** (tiempo de cocción) se encuentran activos durante la función Sabbath.



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

Cómo configurar horneado/rostar con temporizador: Inicio inmediato y apagado automático

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

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

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

- 2 Presione el botón **DELAY START** (inicio retardado) hasta que aparezca **Sab bAtH** en la pantalla.
- 3 Presione el botón **START** (iniciar) y $\supset$ aparecerá en la pantalla. Ambos hornos se encuentran ahora en el modo Sabbath.
- 4 Presione el botón **COOK TIME** (tiempo de cocción) en el horno superior o inferior. No se dará una señal.

- 5 Presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo deseado de cocción entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos.
- 6 Presione el botón **START** (iniciar).

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

- 8 Presione las almohadillas numéricas para configurar la temperatura deseada. No se dará ninguna señal o temperatura. No hay una temperatura predeterminada.

- 9 Presione el botón **START** (iniciar) en el horno correspondiente.

- 10 Después de un período aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, $\supset \subset$ aparecerá en la pantalla indicando que el horno está horneando/rostando. Si $\supset \subset$ no aparece en la pantalla, comience de nuevo en el paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE** (hornear), ingrese la nueva temperatura usando las almohadillas numéricas y presione el botón **START** (iniciar).

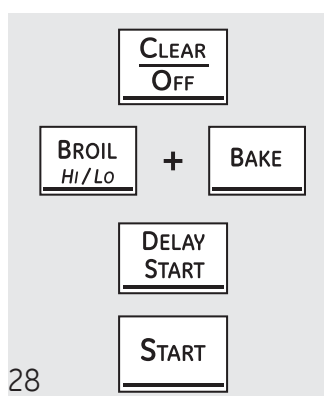
Cuando se haya terminado la cocción, la pantalla cambiará de $\supset \subset$ a $\supset$ y aparecerá **0:00**, indicando que el horno se ha apagado (**OFF**) pero sigue configurado en Sabbath. Retire los alimentos del horno.

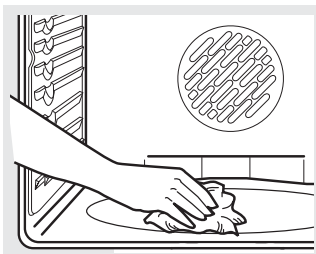
Cómo desactivar la función Sabbath

- 1 Presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).
- 2 Si el horno está cocinando, espere un período aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que sólo $\supset$ aparezca en la pantalla.
- 3 Presione y sostenga los botones **BROIL HI/LO** (asar alto/bajo) y **BAKE** (hornear) al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.
- 4 Presione el botón **DELAY START** (inicio retardado) hasta que **12 shdn** o **no shdn** aparezcan en la pantalla.
- 5 Elija **12 shdn**, indicando que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas o **no shdn**, indicando que el horno no se apagará automáticamente después de 12 horas.

- 6 Presione **START** (iniciar) cuando la opción deseada aparece en la pantalla (**12 shdn** o **no shdn**).

NOTA: En caso de corte de energía con la función de Sabbath activada, dicha función se apagará automáticamente aún cuando vuelva la energía. El control del horno debe volver a configurarse. Algunos modelos continuarán el modo Sabbath; sin embargo, si se abre la puerta, se activará la luz del horno.





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

Antes de un ciclo de limpieza

ADVERTENCIA

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

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

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

NOTAS:

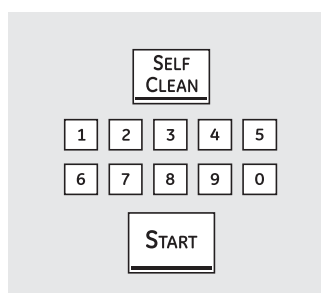
- Si su horno está equipado con bandejas para horno plateadas brillantes, quítele las antes de comenzar el ciclo de autolimpieza.
- Las bandejas para horno plateadas brillantes (en algunos modelos) pueden dejarse durante la auto-limpieza, pero se oscurecerán, perderán el brillo y será difícil deslizarlas.
- 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

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

1 Presione el botón **SELF CLEAN** (auto-limpieza).

Se recomienda un ciclo de 3 horas para limpiar derrames pequeños y contenidos. Se recomienda un ciclo de auto-limpieza de 5 horas para un horno más sucio.

2 Si necesita un ciclo diferente de 5 o 3 horas, utilice las almohadillas numéricas e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

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

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

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

Cuando se apague **LOCKED/DOOR** (puerta bloqueada), usted podrá abrir las puertas.

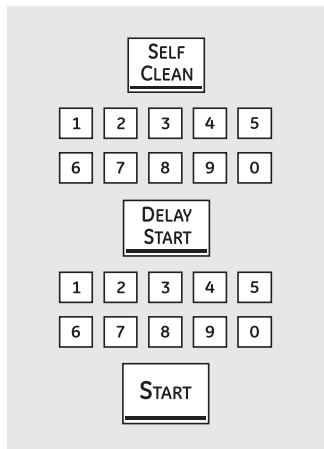
- Si usted configura el ciclo de limpieza y se olvida de cerrar las puertas del horno, destellará **LOCKED/DOOR** (puerta bloqueada) y la palabra door (puerta) aparecerá en la pantalla.
- Para detener el ciclo de limpieza, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado). Cuando se apaga **LOCKED/DOOR** (puerta bloqueada), indicando que la temperatura de los hornos ha descendido por debajo de la temperatura de bloqueo, usted podrá abrir las puertas.

Hornos dobles:

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

Cómo usar los horno auto-limpiantes superior.

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



Cómo configurar un inicio retardado de limpieza

- 1 Presione el botón **SELF CLEAN** (auto-limpieza).

Se recomienda un ciclo de 3 horas para limpiar derrames pequeños y contenidos. Se recomienda un ciclo de auto-limpieza de 5 horas para un horno más sucio.

- 2 Si necesita un ciclo diferente de 5 o 3 horas, utilice las almohadillas numéricas e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

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

- 3 Presione el botón **DELAY START** (inicio retardado).

- 4 Mediante las almohadillas numéricas, ingrese la hora en que desea iniciar el ciclo de limpieza.

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

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

Cuando se apague **LOCKED/DOOR**  (puerta bloqueada), usted podrá abrir las puertas.

Después de un ciclo de limpieza

Pueden quedar cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que se enfríe el horno.

Si quedan manchas blancas, quíte las con una esponjilla de lana de acero embebida en jabón y enjuague bien con una mezcla de vinagre y agua.

En general, estos depósitos son restos de sal que no pueden eliminarse durante el ciclo de limpieza.

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

■ No puede configurarse el horno para cocinar o para otro ciclo de auto-limpieza hasta que éste se encuentre lo suficientemente frío para que se destrabe la puerta.

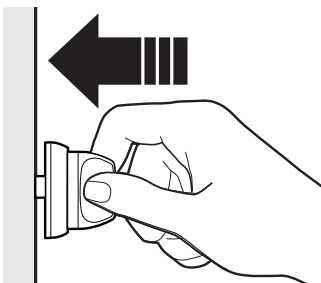
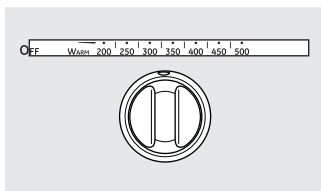
■ Mientras el horno se encuentra en el proceso de auto-limpieza, usted puede presionar el botón **CLOCK** (reloj) para que se vea la hora. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza, presione el botón **SELF CLEAN** (auto-limpieza).

■ Si resulta difícil deslizar las bandejas, coloque una pequeña cantidad de aceite de cocina en una toalla de papel y frote los extremos de las bandejas.

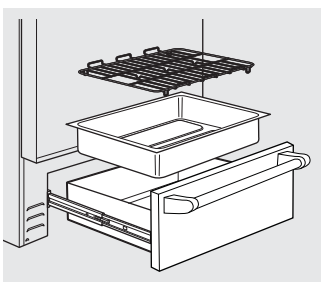
Uso del cajón del horno inferior.

GEAppliances.com

El cajón del horno inferior se puede usar para hornear comidas usando los mismos tiempos y temperaturas que en un horno normal. Las comidas ideales para hornear en el cajón del horno inferior incluyen pizza, comidas congeladas, cazuelas, galletas, arrollados y muchos postres.



Presione hacia adentro y gire la perilla del cajón del horno inferior hacia cualquier configuración deseada.



Para Usar el Cajón del Horno Inferior

- 1 Presione hacia adentro y gire la perilla del cajón del horno inferior hacia cualquier configuración deseada.
- 2 Permita que el cajón del horno inferior se precaliente.
 - La luz de la señal ON (Encendido) está ubicada en el lado derecho superior de la perilla y brilla cuando la perilla está en la posición ON (Encendido). Permanece en ON (Encendido) hasta que la perilla es movida a la posición OFF (Apagado).
 - La señal luminosa "Heating" (Calentar) está ubicada debajo de la señal luminosa ON (Encender) y brilla cuando los elementos de calentamiento están activos. El precalentamiento está completo luego de que la señal "Heating" (Calentar) se haya apagado por primera vez en cada uso.

NOTA:

- Siempre use el estante del cajón incluido al usar el Cajón del Horno Inferior.
- El cajón del horno inferior no se puede usar durante un ciclo de auto limpieza del horno superior.
- No coloque comida, papel de aluminio ni utensilios de cocina directamente en el fondo del cajón del horno inferior. Siempre use el estante del cajón incluido.
- Si las comidas requieren estar cubiertas, use sólo papel de aluminio o tapas que resistan las temperaturas de horneado. No use plástico.
- La altura máxima de las comidas que se pueden ubicar en el cajón del horno inferior es de 4".
- No coloque líquido ni agua en el cajón del horno inferior.
- Nunca coloque plásticos, papel, comidas enlatadas o materiales combustibles en el cajón del horno inferior.

El cajón del horno inferior utiliza menos energía que el horno superior. Permita los siguientes tiempos aproximados para precalentar:

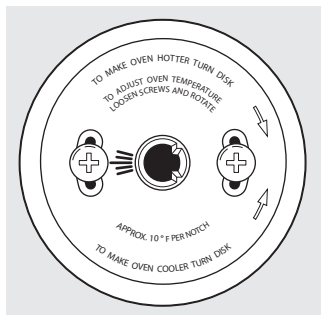
Temperatura del Horno Inferior Deseada	Tiempo de Precalentamiento
CALIENTE	10 minutos
350°F	20 minutos
425°F	30 minutos

Ajuste el termostato del horno inferior - ¡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 es demasiado caliente o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo.

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

NOTA: Este ajuste no afectará las temperaturas de asado.



Parte Trasera de la Perilla del Horno Inferior (La apariencia puede variar.)

- 1 Empuje la perilla **OVEN CONTROL (Control del Horno)** fuera de la cocina y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
- 2 Con la parte trasera del tornillo hacia usted, sostenga el extremo exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la misma con la otra.

Para elevar la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la derecha. Escuchará un sonido de clic por cada abertura que mueva la perilla.

Para bajar la temperatura, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.

Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10° F. (El rango es de 60° F desde la flecha). Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.

- 3 Una vez realizado el ajuste, vuelva a ajustar el tornillo de modo que esté firme, pero tenga cuidado de no ajustarlo en exceso.
- 4 Vuelva a instalar la perilla en la cocina y controle el rendimiento.

Cuidado y limpieza de la cocina.

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



! ADVERTENCIA

Si se quita la cocina para efectuar una limpieza, reparaciones o cualquier otra razón, verifique que el dispositivo anti-volcaduras se coloque de manera adecuada cuando vuelva a instalarse la cocina. Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar lesiones.

Cómo quitar el envoltorio de protección y la cinta de embalaje

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

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

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

Perillas de control

Para una limpieza más sencilla, las perillas de control pueden quitarse.

Verifique que las perillas estén en la posición OFF (apagado) y sáquelas de los vástagos para la 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

Si así lo desea, puede desactivar los botones de toque antes de la limpieza.

Ver la información sobre Bloqueo de controles en la sección Cómo usar el reloj, el temporizador y el bloqueo de controles de este manual.

Limpie los derrames con un paño húmedo.

También puede utilizar un limpiador de vidrios.

Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa. No utilice abrasivos de ninguna clase.

Vuelva a activar los botones de toque después de la limpieza.

Superficies pintadas

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

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

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No utilice almohadillas de acero porque rayan la superficie.

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

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

Centro nacional de repuestos 1.800.626.2002
GEAppliances.com

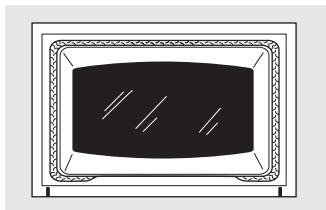
Estufa de esmalte de porcelana (en algunos modelos)

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

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

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

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



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

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

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

Cómo limpiar la puerta del horno

Para limpiar la parte interna de la puerta:

- Debido a que el área que se encuentra dentro de la junta se limpia durante el ciclo de autolimpieza, no es necesario limpiarla a mano.
- El área que se encuentra fuera de la junta y el burlete de la puerta pueden limpiarse con una esponjilla plástica con jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de agua y vinagre.

Para limpiar la parte externa de la puerta:

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

- Si queda alguna mancha persistente en la sección de ventilación de la puerta, utilice un limpiador abrasivo suave y una esponja para obtener los mejores resultados.
- Las salpicaduras de salsas, jugos de frutas, salsas de tomate y jugos de alimentos que contienen ácidos pueden decolorar la superficie, por lo que se debe enjuagarlos de inmediato. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.
- No utilice limpiadores para hornos, polvos limpiadores o abrasivos potentes en la parte externa de la puerta.

Puerta del horno desmontable (en algunos modelos)

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

No levante la puerta de la manija.

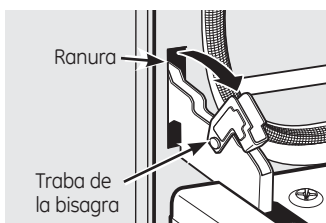
Para quitar la puerta:

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

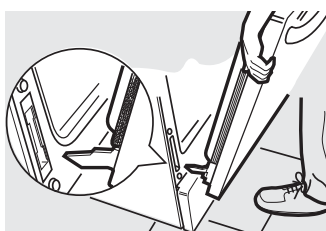
Para volver a colocar la puerta:

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

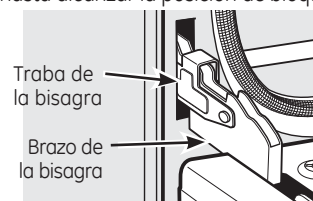
- 2 Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.
- 3 Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.
- 4 Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de bloqueo.



Tire las trabas de la bisagra hacia abajo para destrabar.



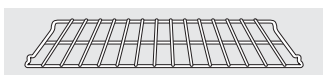
Posición de remoción



Presione las trabas de la bisagra hacia arriba para bloquear.

- 5 Cierre la puerta del horno.

Cuidado y limpieza de la cocina.

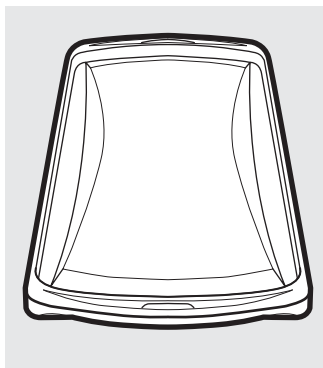


Utilice la bandeja sin las dos manijas frontales en el horno inferior.

Bandejas del horno

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

horno de níquel pueden permanecer en el horno durante el ciclo de auto-limpieza, pero perderán el lustre y resultará difícil deslizarlas. Será necesario engrasar todos los extremos de las bandejas con una capa de aceite vegetal suave después de limpiarlas a mano o en el horno. Esto ayudará a mantener el fácil deslizamiento de las bandejas.

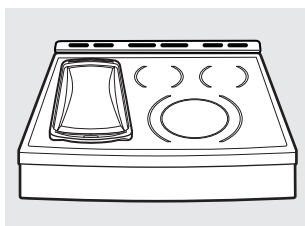


Plancha de Hierro Forjado Lodge®

- 1** Enjuague con agua caliente (no use jabón) y seque totalmente.
- 2** Antes de cocinar, prepare la superficie con spray de cocina o aceite vegetal.
- 3** Luego de cocinar, limpie la plancha con un cepillo duro y agua caliente. No se recomienda el uso de jabón, y nunca se deben usar detergentes potentes.
- 4** Seque con una toalla de forma inmediata y aplique una capa suave de spray de cocina o aceite vegetal mientras la plancha aún está caliente.
- 5** Guarde en un lugar frío y seco.
- 6** No lave en el lavavajillas.

Precauciones de la Plancha:

- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar suciedad de comida "horneada". Lea la sección de Limpieza de la cocina de vidrio.
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie la parte inferior de la plancha tan pronto como esté fría. Lea la sección de Limpieza de la cocina de vidrio.
- No coloque la plancha en el horno microondas.
- Siempre apague los quemadores superficiales antes de retirar la plancha. Deberá tener cuidado al sostener una plancha caliente.

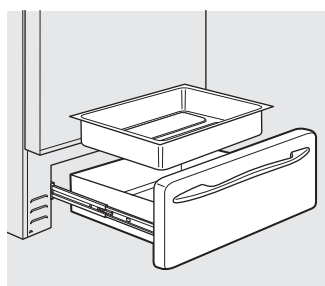


Vent appearance and location vary.

Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range, under the lower oven drawer.



Cajón calentador desmontable/Recipiente del cajón del horno inferior (en algunos modelos)

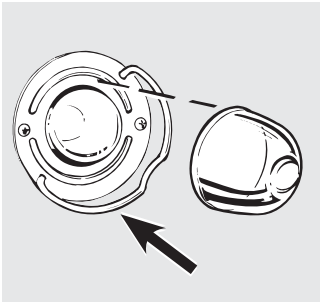
NOTA: En los modelos con cajón calentador eléctrico o cajón de horno inferior, antes de realizar cualquier clase de ajuste, limpieza o reparación, desconecte la conexión eléctrica de la cocina desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos. Verifique que el elemento calentador del cajón esté frío.

NOTA: Deje que el cajón calentador o el cajón del horno inferior se enfríen antes de quitar el recipiente.

NOTA: Limpie los derrames rápidamente después de cada uso.

- Nunca coloque, utilice o limpie mediante la característica de auto-limpieza el recipiente del cajón en el horno superior.
- El cajón calentador o el cajón del horno inferior cuentan con un recipiente desmontable para una limpieza fácil. Limpie con agua jabonosa caliente y una esponja o repasador. Seque con un paño suave y limpio. Vuelva a colocar el recipiente en el cajón calentador o el cajón del horno inferior.

Cuidado y limpieza de la cocina.



Soporte de la tapa de cables

Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

Verifique que la tapa de la lámpara y la bombilla se hayan enfriado por completo.

Para quitar la tapa:

- 1 Coloque una mano debajo de la tapa para que no se caiga cuando la liberen. Con los dedos de la misma mano, presione firmemente sobre el soporte de la tapa de los cables. Levante y quite la tapa.

No quite ningún tornillo para sacar la tapa.

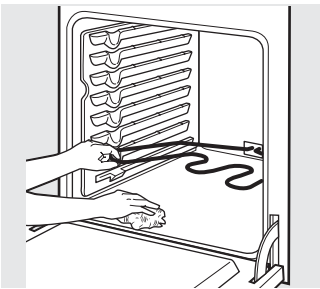
- 2 Reemplace la bombilla con una unidad de 40 vatios.

Para volver a colocar la tapa:

- 1 Colóquela dentro de la ranura del receptáculo de la bombilla. Tire del cable hacia adelante en dirección del centro de la tapa hasta que se trabe en su lugar.
- 2 Conecte la energía eléctrica hacia 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.



Elementos calentadores del horno (en algunos modelos)

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, levante con cuidado el elemento para hornear. Limpie con agua tibia jabonosa.



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

Limpieza normal de uso diario

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

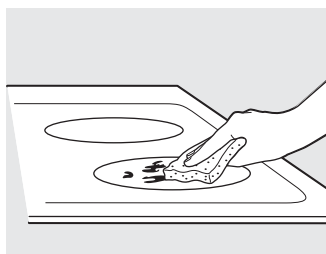
Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estos pasos:

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

unas gotas del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® directamente sobre la estufa.

- 4 Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas para limpiar toda la superficie de la estufa.
- 5 Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

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



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

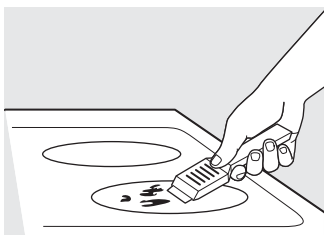
Residuos pegados

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

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

indicados con anterioridad.

- 5 Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



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

NOTA: No utilice hojas desafiladas o dañadas.

Residuos pegados rebeldes

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

Cómo limpiar la estufa de vidrio.

Marcas de metal y rayones

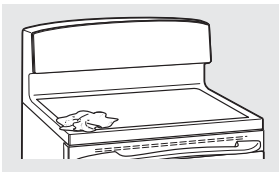
- 1 Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su estufa. Dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa.

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

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

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

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



Sellado de la estufa

Para limpiar el sellado de la estufa alrededor de los bordes de vidrio, coloque un paño húmedo sobre los mismos durante unos minutos y luego limpie con limpiadores no abrasivos.

Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente.

Los derrames azucarados (como gelatinas, dulce, caramelo, jarabes) o plásticos derretidos pueden marcar la superficie de la estufa (no cubierto por la garantía) a menos que el derrame se quite mientras está caliente. Debe tenerse mucho cuidado al remover sustancias calientes.

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

Daños por derrames azucarados y plástico derretido

- 1 Apague todas las unidades de superficie. Quite las ollas calientes.
- 2 Utilizando un guante de cocina:
 - a. Use un raspador de filo único (raspador para estufas cerámicas CERAMA BRYTE®) para desplazar el derrame a un área fría de la estufa.
 - b. Quite el derrame con toallas de papel.

- 3 Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.

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

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



Para solicitar repuestos

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

Centro nacional de piezas 800.626.2002

Limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®.....#WX10X300

Raspador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® #WX10X0302

Kit#WB64X5027
(El kit incluye la crema y el raspador de estufas)

Paños de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas#WX10X350

Instrucciones de Instalación

Cocinas Eléctricas con Apoyo Independiente

? ¿Preguntas? Llame a 800.GE.CARES (800.432.2737) o visite nuestro sitio web en: GEAppliances.com

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente

- **IMPORTANTE** — Conserve estas instrucciones para uso del inspector local.
- **IMPORTANTE** — Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales.
- **Nota para el Instalador** – Asegúrese de que el Consumidor conserve estas instrucciones.
- **Nota para el Comprador** – Conserve estas instrucciones para referencia futura.
- **Nivel de habilidad** – La instalación de este electrodoméstico requiere un nivel básico de habilidades mecánicas.
- **Tiempo de instalación** – Aproximadamente entre 1 y 3 horas
- La correcta instalación del producto es responsabilidad del instalador.
- Si se producen fallas en el producto debido a una instalación inadecuada la Garantía no cubrirá las mismas.

⚠ ADVERTENCIA — Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada.

PARA SU SEGURIDAD:

Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra de forma adecuada el electrodoméstico.

Asegúrese de que los gabinetes y los revestimientos de pared alrededor de la cocina puedan resistir el calor (de hasta 200° F) generado por la cocina.

Mecanismo para evitar la inclinación del aparato



⚠ 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.

Asegurese de que el soporte anti volcaduras sea reinstalado cuando se mueva la cocina.

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.

Si usted no recibió un soporte anti volteo con su compra, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo. (en Canadá, llame al 1.800.561.3344.) para las instrucciones de instalación del soporte, visite: www.GEAppliances.com (en Canadá, www.GEAppliances.ca)

Si su cocina no cuenta con un soporte anti-volteo llame al 1-800-626-8774 para recibir uno sin costo.

PARA SU SEGURIDAD:

⚠ ADVERTENCIA — Antes de comenzar con la instalación, apague el interruptor del panel del servicio y bloquee el suministro del servicio a fin de evitar que la corriente se active en forma accidental. Cuando el suministro del servicio no pueda ser bloqueado, ajuste de forma segura un dispositivo de advertencia visible, tal como una etiqueta, al panel del servicio.

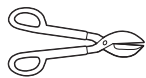
Para un uso seguro de la cocina, se deberá cumplir con todas las dimensiones de espacio y ocultas. La electricidad de la cocina puede ser desconectada desde el tomacorriente, sin mover la cocina si la ficha se encuentra en la ubicación preferida (retire el cajón inferior).

A fin de eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar superficies calientes, no se deberá usar el espacio de almacenamiento del gabinete ubicado sobre la cocina. Si se deberá brindar espacio de almacenamiento del gabinete sobre la cocina, el riesgo puede ser reducido instalando una campana que sobresalga por lo menos 5" más allá del frente de los gabinetes. Los gabinetes instalados sobre una cocina no deberán poseer una profundidad superior a las 13".

Instrucciones de Instalación

PREPÁRESE PARA INSTALAR LA COCINA

MATERIALES QUE PUEDE NECESITAR



Cortador de Acero



Tirafondos



Casquillos de Anclaje

(Para Soporte Anti-Volcaduras Montado en Pisos de Concreto Únicamente)

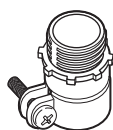


(40 AMP Aprobado por UL)

Cable de 4 Alambres de 4" de Longitud

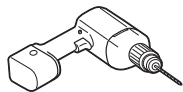


Cable de 3 Alambres de 4" de Longitud



Conexión de Presión (Sólo para Instalaciones de Conductos)

HERRAMIENTAS NECESARIAS



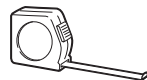
Taladro con 1/8" B/t



Gafas de Seguridad



Llave Ajustable



Cinta métrica



Pinzas



Lápiz



Llave de Tuerkas de 1/4"



Nivel

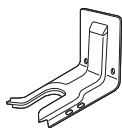


Destornillador Phillips



Destornillador con Cabeza Plana

PARTES INCLUIDAS



Kit del Soporte Anti-Volcadurast

1 RETIRE LOS MATERIALES DEL ENVÍO

Require los materiales del embalaje. Si no se retiran los materiales del embalaje se podrán producir daños sobre el electrodoméstico.

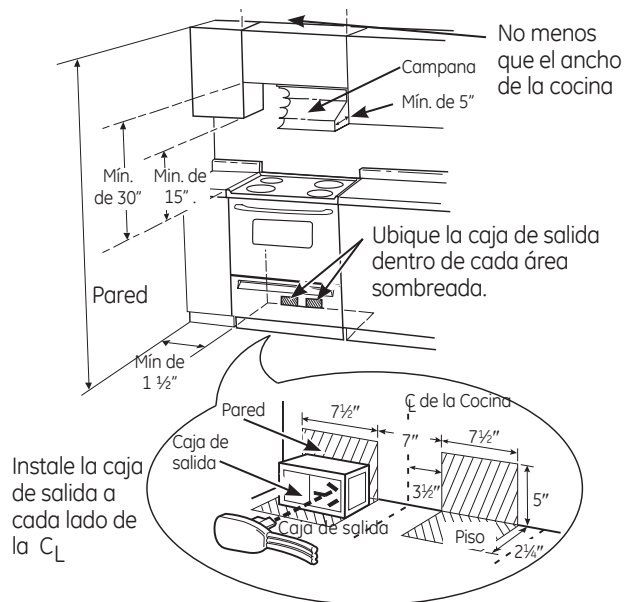
2 PREPÁRESE PARA REALIZAR LA APERTURA

Deje un espacio de 1 1/2" entre la cocina y las paredes verticales adyacentes sobre la superficie de la estufa.

Deje un espacio de por lo menos 30" entre las unidades de la superficie y la parte inferior del gabinete superior de madera o metal sin protección, y un espacio de por lo menos 15" entre la mesada y la parte inferior del gabinete adyacente.

EXCEPCIÓN: La instalación de un horno microondas o electrodoméstico de cocción que figuren en la lista sobre la parte superior de la cocina deberá cumplir con las instrucciones de instalación provistas con el electrodoméstico.

De haber un gabinete de almacenamiento, el riesgo se puede reducir instalando una campana de salida de aire con proyección horizontal a 5" (12.7 cm.) como mínimo desde la parte inferior de los gabinetes. Asegúrese de que el revestimiento de pared, los mostradores y gabinetes alrededor de la cocina pueda resistir el calor de hasta 200° F generado por el horno o la estufa.



Piso debajo de la estufa

Su cocina, al igual que muchos otros artículos del hogar, es pesada y se puede colocar sobre revestimientos de piso suaves tales como alfombras o vinilo acolchonado.

Al mover la cocina en este tipo de piso, se debería instalar en una hoja gruesa de contrachapado de 1/4" (o material similar del siguiente modo):

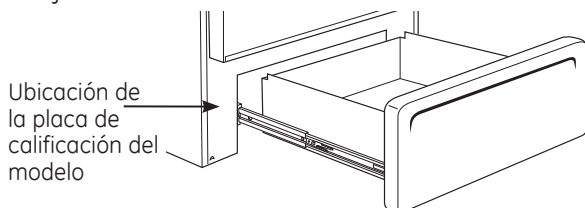
Cuando el revestimiento del piso finaliza frente a la cocina, el área donde la cocina se apoyará deberá ser de contrachapado al mismo nivel o más alto que el revestimiento del piso. Esto permitirá que la cocina pueda ser movida para su limpieza o reparaciones técnicas.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ PRECAUCIÓN: Para su seguridad personal, no use prolongadores con este electrodoméstico. Retire el fusible del hogar o abra el disyuntor antes de comenzar la instalación.

Este electrodoméstico deberá ser suministrado con la frecuencia y el voltaje adecuados, y ser conectado a un circuito derivado individual correctamente conectado a tierra, protegido por un disyuntor o fusible con el amperaje que figura en la etiqueta de características técnicas. La placa de calificación está ubicada detrás del cajón del horno en la estructura del horno.



Le recomendamos que el cable eléctrico y el gancho de su estufa sean conectados por un electricista calificado. Luego de la instalación, pida al electricista que le muestre dónde se encuentra la desconexión principal de su estufa.

Consulte a los servicios locales sobre qué códigos eléctricos se aplican en su área. Si el cableado del horno es cumple con los códigos gubernamentales, se podrá producir una condición riesgosa. En caso de no haber códigos locales, el cable y el fusible de su cocina deberán cumplir con los requisitos del Código Nacional de Electricidad, ANSI/NFPA No. 70—Última Edición. Puede solicitar una copia escribiendo a:

National Fire Protection Association
(Asociación Nacional de Protección Contra Incendios)
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269

Desde el 1 de enero de 1996, el Código Nacional de Electricidad requiere que las construcciones nuevas (no existentes aún) utilicen una conexión de 4 cables para una cocina eléctrica..

Al instalar una cocina eléctrica en una construcción nueva, siga los Pasos 3 y 5 para una conexión de 4 cables.

Deberá usar un sistema eléctrica de 3 cables con fase simple de A.C. 208Y/120 Voltios o 240/120 Voltios, 60 Hertz. Si la conecta a un cableado de aluminio, se deberán usar conectores instalados correctamente y aprobados para uso con cableado de aluminio.

Si el servicio eléctrico provisto no cumple con las especificaciones anteriores, se recomienda que un electricista matriculado instale un tomacorriente aprobado.



TODAS LAS CONSTRUCCIONES NUEVAS, CASAS RODANTES E INSTALACIONES DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES NO PERMITAN LA INSTALACIÓN A TIERRA A TRAVÉS DEL CABLE NEUTRO

Use solo un cable de cocina de 3 conductores o de 4 conductores de la lista de UL. Estos cables podrán ser provistos con terminales anilladas en el cable y un dispositivo de amortiguadores de refuerzo.

Se requiere el uso de un cable para la cocina de 40 amperes con un rango mínimo de 125/250 voltios. No se recomienda el uso de un cable de 50 amperes para la cocina, pero si se usa, se deberá indicar que es para uso con aberturas de conexión de un diámetro nominal de 1 3/8". Se deberá centrar el cable y el sujetacables con el agujero ciego para evitar que el extremo dañe el cable.

- Debido a que las terminales de la cocina no están accesibles luego de que la cocina esté en posición, se deberá usar un conductor o cable flexible de servicio.

NOTA: Si se está usando un conductor, vaya al Paso 3D y luego al Paso 6 o 7.

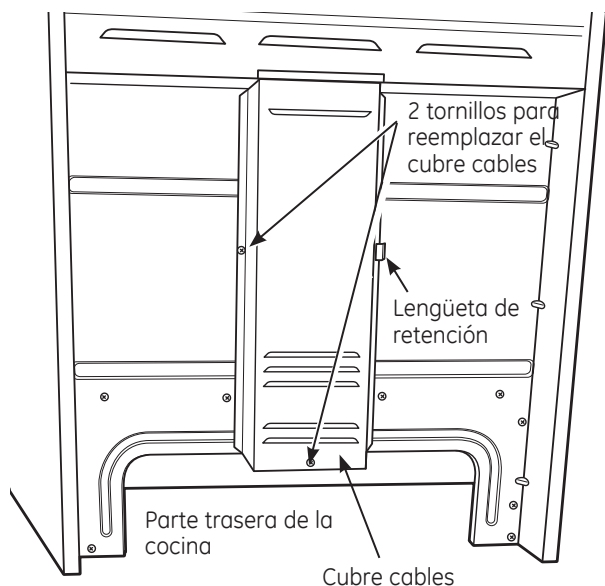
- En algunos modelos, se podrá conectar un capacitor con filtro entre los cables negro y blanco en la caja de empalmes.

Instrucciones de Instalación

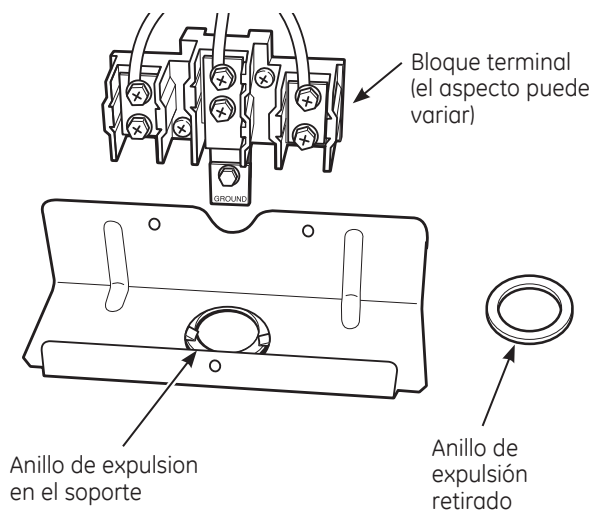
3 INSTALACIÓN DEL CABLE DE CORRIENTE Y DEL AMORTIGUADOR CON REFUERZO

- A** Retire el cubre cables (en la parte trasera de la cocina), retirando dos (2) tornillos con una llave de tuercas de $\frac{1}{4}$ ".

No descarte estos tornillos.

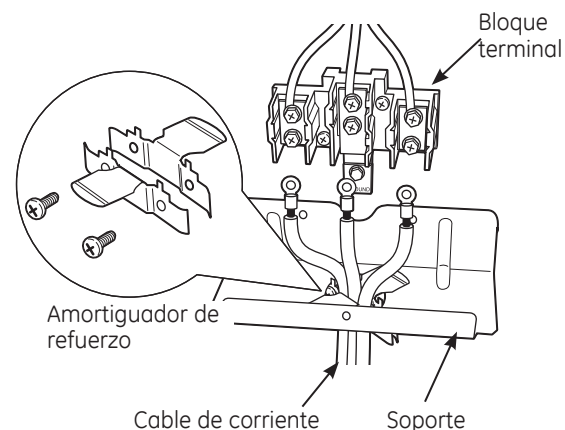


- B** Retire el anillo de expulsión (1 3/8") ubicado en el soporte directamente debajo del bloque terminal. Para retirar el anillo de expulsión, utilice un alicate para torcer y alejar el mismo del soporte hasta haberlo retirado.



- C** Sólo para instalaciones de cables de corriente (Si usará un conducto, consulte el siguiente paso), ensamble el amortiguador de refuerzo en el agujero. Inserte el cable de corriente a través del amortiguador de refuerzo y ajuste el mismo. Permita que quede lo suficientemente flojo como para ajustar las terminales de los cables al bloque terminal con facilidad. Si hay lengüetas presentes en el extremo del amortiguador de refuerzo, se podrán retirar para un mejor encaje.

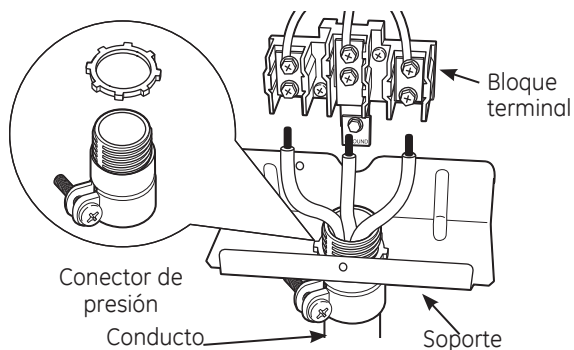
NOTA: No instale el cable de corriente sin un amortiguador de refuerzo. El soporte del amortiguador de refuerzo debería ser instalado antes de volver a instalar el cubre cables trasero de la cocina.



Siga al paso 4 o 5.

- D** Para instalaciones en conductos, adquiera un conector de presión que coincida con el diámetro de su conducto y ensamble el mismo en el agujero. Inserte el conducto a través del conector de presión y ajuste el mismo. Permite que quede lo suficientemente flojo como para ajustar los cables al bloque terminal con facilidad.

NOTA: No instale el tubo sin un conector de presión. El conector de presión debería ser instalado antes de volver a instalar el cubre cables trasero de la cocina.



Siga al paso 6 o 7.

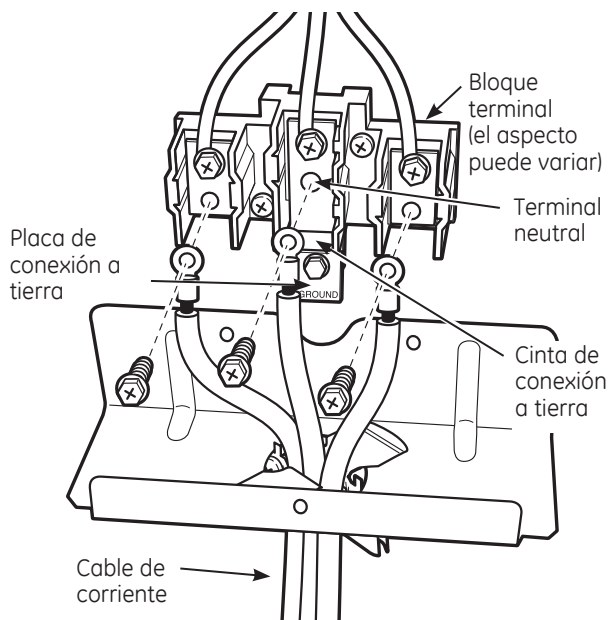
CONEXIONES ELÉCTRICAS (Cont.)

4 INSTALACIÓN DEL CABLE DE CORRIENTE DE 3 CABLES

⚠ ADVERTENCIA: El cable neutro o de conexión a tierra del cable de corriente deberá ser conectado a la terminal neutral ubicada en el centro del bloque terminal. Los cables de corriente deberán ser conectados a las terminales inferior izquierda e inferior derecha del bloque terminal.

A Retire los 3 tornillos de la terminal inferior del bloque terminal. Inserte los 3 tornillos terminales a través de cada anillo terminal del cable de corriente y en las terminales inferiores del bloque terminal. Asegúrese de que el cable central (blanco/ neutro) esté conectado a la posición inferior central del bloque terminal. Ajuste los tornillos de forma segura al bloque terminal.

NO retire la conexión de la cinta de conexión a tierra.



B Siga al Paso 8 y proceda con la instalación.

5 INSTALACIÓN DEL CABLE DE CORRIENTE DE 4 CABLES

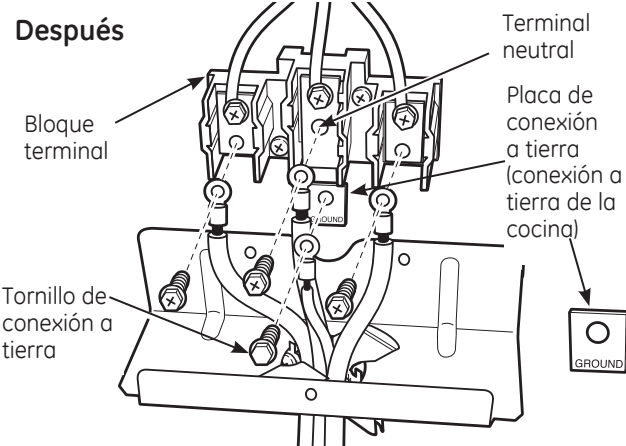
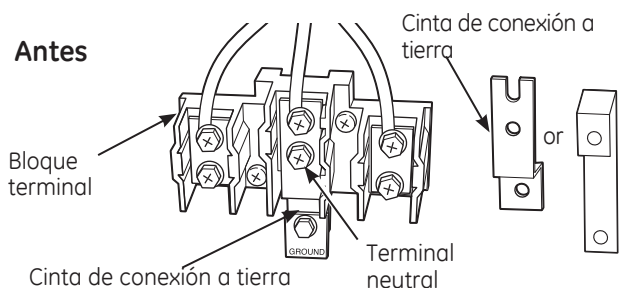
⚠ ADVERTENCIA: El cable neutro del circuito de suministro deberá ser conectado a la terminal neutra ubicada en el centro inferior del bloque terminal. Los cables de corriente deberán ser conectados a las terminales inferior izquierda e inferior derecha del bloque terminal. El 4to cable de conexión a tierra deberá ser conectado a la estructura de la cocina con la placa de conexión a tierra y el tornillo de conexión a tierra.

A Retire los 3 tornillos de la terminal inferior del bloque terminal. Retire el tornillo de conexión a tierra y la placa de conexión a tierra y retenga los mismos.

B Corte y descarte la tira de conexión a tierra. **NO DESCARTE NINGÚN TORNILLO.**

C Inserte el tornillo de conexión a tierra en el anillo terminal del cable de corriente con conexión a tierra, a través de la placa de conexión a tierra y en la estructura de la cocina.

D Inserte los 3 tornillos terminales (retirados previamente) a través de cada anillo terminal del cable de corriente y en las terminales inferiores del bloque terminal. Asegúrese de que el cable central (blanco/ neutro) esté conectado a la posición inferior central del bloque terminal. Ajuste los tornillos de forma segura al bloque terminal.



E Siga al Paso 8 y proceda con la instalación.

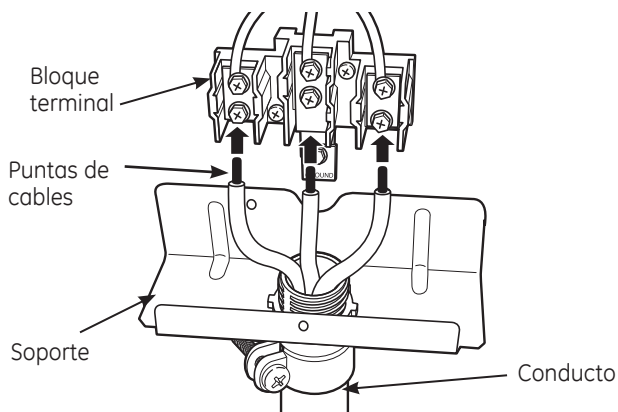
Instrucciones de Instalación

6 INSTALACIÓN DEL CONDUCTO DE 3 CABLES

- A** Afloje los 3 tornillos de la terminal inferior del bloque terminal. Inserte la punta del cable central descubierto (blanco/ neutro) a través de la abertura del bloque terminal de la parte central inferior. En ciertos modelos, el cable deberá ser insertado a través de la abertura de la cinta de conexión a tierra y luego en la abertura del bloque central inferior. Inserte las dos puntas de los cables descubiertos laterales en las aberturas del bloque terminal inferior izquierda e inferior derecha. Ajuste los tornillos hasta que el cable esté firme (aproximadamente 20 pulgadas/lbs.).

NOTA: CABLEADO DE ALUMINIO:

Se podrá usar un cable de aluminio para construcción, pero se deberá calificar el amperaje y voltaje correcto para hacer la conexión. Conecte los cables siguiendo los Pasos 6 y 7, dependiendo de la cantidad de cables.

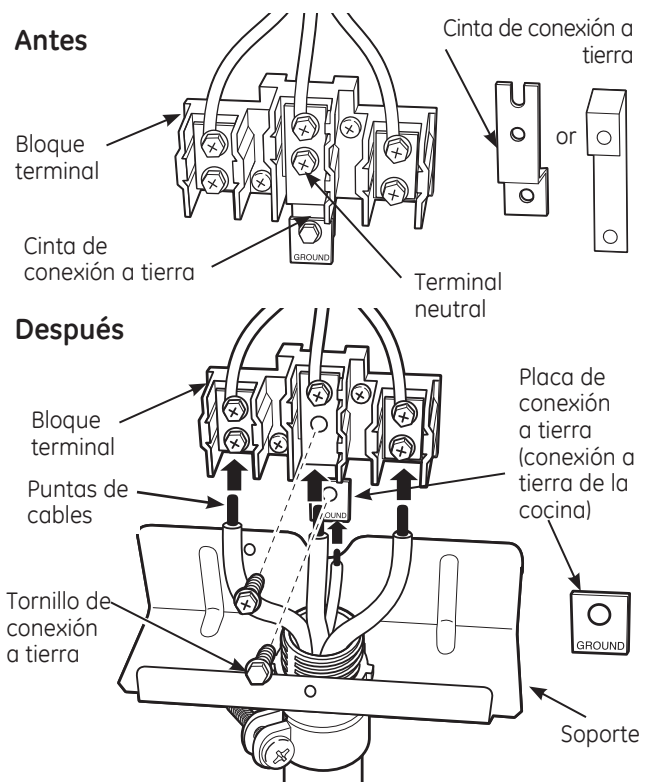


El cable usado, la ubicación y cierre de empalmes, etc. deberá cumplir con las prácticas correctas de instalación de cables y con los códigos locales.

- B** Siga al Paso 8 y proceda con la instalación.

7 INSTALACIÓN DEL CONDUCTO DE 4 CABLES

- A** Afloje los 3 tornillos de la terminal inferior del bloque terminal. Retire el tornillo de conexión a tierra y la placa de conexión a tierra y retenga los mismos. **Corte y descarte la tira de conexión a tierra. NO DESCARTE NINGÚN TORNILLO.**
- B** Inserte el cable descubierto de conexión a tierra entre el marco de la cocina y la placa de conexión a tierra (retirada previamente) y asegure el mismo con el tornillo de conexión a tierra (retirado previamente). Inserte la punta del cable descubierto (blanco/ neutro) a través de la parte central inferior de la abertura del bloque terminal. Inserte las dos puntas de los cables descubiertos laterales en las aberturas del bloque terminal inferior izquierdo e inferior derecho. Ajuste los tornillos hasta que el cable esté firme (aproximadamente 20 pulgadas/lbs.).



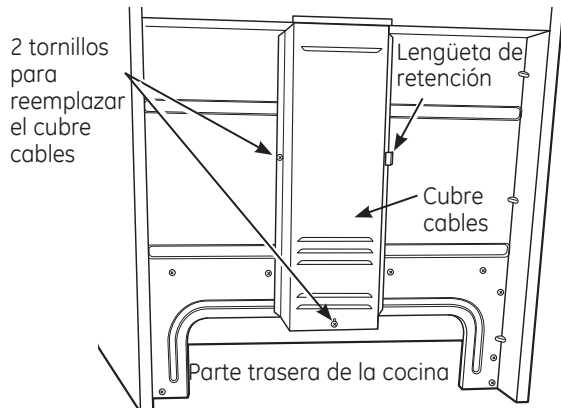
El cable usado, la ubicación y cierre de empalmes, etc. deberán cumplir con las prácticas correctas de instalación de cables y con los códigos locales.

- C** Proceda al Paso 8.

INSTALE LA COCINA

8 REEMPLACE EL CUBRE CABLES

Reemplace el cubre cables en la parte trasera de la cocina, deslizando su extremo derecho debajo de la lengüeta de retención y reemplazando los dos tornillos retirados previamente. Asegúrese de que no haya torceduras de cables entre la tapa y la parte trasera de la cocina.



9 INSTALACIÓN DE DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Caída

- Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.
- Instale el soporte anti-volcaduras sobre la pared o el piso.
- Adhiera la estufa al soporte anti-volcaduras, volviendo a deslizar la estufa de modo que el pie quede adherido.
- Vuelva a adherir el soporte anti-volcaduras si la estufa se mueve de lugar.
- Si esto no se hace, se podrá producir la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

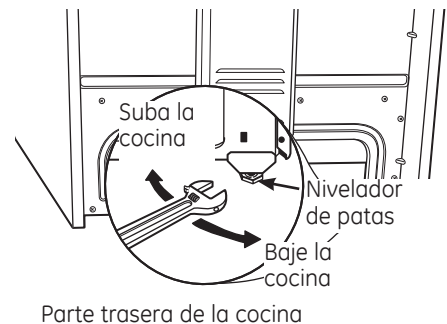
Para reducir el riesgo de inclinar la cocina esta debe estar asegurada con un soporte anti volcaduras apropiadamente instalado. Lea las instrucciones de instalación incluidas con el soporte para un detalle completo antes de comenzar la instalación.

Para revisar 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 elimine completamente las patas niveladoras, ya que de ser así la cocina no estará adecuadamente asegurada por el dispositivo anti volcaduras.

10 NIVELACIÓN DE LA COCINA

- A** Instale los estantes para horno en el horno y posicione la cocina en el lugar donde será instalada.
- B** Controle la nivelación ubicando un nivel de burbuja o una taza, parcialmente llena de agua, en uno de los estantes del horno. Si usará un nivel de burbuja, haga dos lecturas; con el nivel ubicado de forma diagonal primero en una dirección y luego en la otra.
- C** A fin de colocar la cocina en su posición, las patas niveladoras traseras deberán ser ajustadas. Se podrán ajustar desde la parte trasera en la parte inferior de la cocina.

Ajuste desde la parte inferior trasera de la cocina (modelos con cajón calentador)



- D** Use una llave de tuercas o ajustable para ajustar las patas niveladoras hasta que la cocina esté nivelada.
- E** Reemplace el cajón o el panel.
- F** Luego de que la cocina esté nivelada, aleje la cocina de la pared, de modo que se pueda instalar el dispositivo anti-volcaduras.

11 LISTA DE CONTROL FINAL DE LA INSTALACIÓN

- Asegúrese de que el disyuntor esté cerrado (REINICIO) o que los fusibles del circuito sean reemplazados.
- Asegúrese de que haya corriente en el edificio.
- **Observe (en algunos modelos):** Si el reloj titila “bAd” y luego “line” con un tono alto, la conexión neutra a la cocina no se cableó correctamente. Controle las conexiones del bloque terminal y/o el cableado del hogar para corregir el problema.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje y cintas se hayan retirado. Esto incluye cintas sobre el panel metálico debajo de las perillas de control (si corresponde), cinta adhesiva, cintas de ajuste, cartón y plástico protector. Si estos materiales no se retiran se podrá producir como resultado un daño sobre el electrodoméstico, una vez que el mismo fue encendido y las superficies estén calientes.
- Asegúrese de que la pata niveladora trasera sea completamente insertada en el soporte Anti-Volcaduras y que el soporte se haya instalado de forma segura.

12 LISTA DE CONTROL DE FUNCIONAMIENTO

- Encienda una de las unidades de la superficie y observe que el elemento brille dentro de los 60 segundos. Apague la unidad cuando se detecte el brillo. Si no se detecta el brillo dentro del tiempo límite, vuelva a controlar las conexiones de los cables de la cocina. Si se requiere un cambio, vuelva a hacer la prueba. Si no se requiere un cambio, solicite que se controlen las conexiones y el voltaje del cableado de la edificación.
- Asegúrese de que la pantalla del Reloj (en modelos equipados de este modo) esté activada. Si aparece una serie de líneas horizontales en la pantalla, desconecte el encendido de inmediato. Vuelva a controlar las conexiones del cableado de la cocina. Si se requiere un cambio en las conexiones, vuelva a hacer la prueba. Si no se requiere un cambio, solicite que se controlen las conexiones y el voltaje del cableado de la edificación. Se recomienda el cambio del reloj si aparecen las líneas rojas.
- Asegúrese de que todos los controles de la cocina se encuentren en la posición OFF (Apagado) antes de alejarse de la cocina.

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
<i>Las unidades de la superficie no mantienen un hervor fuerte o la cocción no es lo suficientemente rápida</i>	Se usó utensilios inadecuados.	Use ollas planas y que coincidan con el diámetro de las unidades de la superficie seleccionada.
<i>Las unidades de la superficie no funcionan de forma correcta</i>	Los controles del horno fueron configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de que el control correcto esté configurado para la unidad de la superficie que está usando.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
<i>Rayones (podrán aparecer como fisuras) en la superficie de vidrio de la estufa</i>	Uso de métodos incorrectos de limpieza	Los rayones no se pueden retirar. Las rayas pequeñas serán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza.
	Se usaron utensilios con partes inferiores ásperas o partículas ásperas (sal o arena) entre el utensilio y la superficie de la cocina.	A fin de evitar rayones, siga los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que las partes inferiores de las cacerolas estén limpias antes de su uso, y use cacerolas con fondos parejos.
	La cacerola fue deslizada sobre la superficie de la cocina.	
<i>Áreas de decoloración en la estufa</i>	Derrames de comida que no se limpiaron hasta el siguiente uso.	Lea la sección de Limpieza de la cocina de vidrio.
	Superficie caliente en un modelo con una estufa de vidrio con un color leve.	Esto es normal. La superficie podrá aparecer descolorida cuando esté caliente. Esto es temporario y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe.
<i>Plástico derretido sobre la superficie.</i>	La estufa caliente entró en contacto con plástico ubicado en la estufa caliente.	Consulte la sección Superficie de vidrio – posible daño permanente en la sección Limpieza de la estufa de vidrio.
<i>Picaduras (o hendiduras) en la estufa</i>	Mezcla con azúcar caliente derramada en la estufa.	Llame a un técnico calificado para su reemplazo.
<i>Ciclo de encendido y apagado frecuente de las unidades de la superficie</i>	Se usó utensilios inadecuados.	Use sólo ollas planas para minimizar los ciclos.
<i>El control da la señal luego de ingresar el tiempo de cocción o el tiempo de inicio</i>	Olvidó ingresar una temperatura de horneado o tiempo de limpieza.	Presione la tecla BAKE (Hornear) y la temperatura deseada o la tecla SELF CLEAN (Auto Limpieza) y el tiempo de limpieza deseado.
<i>La comida no hornea ni dora correctamente</i>	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Lea la sección sobre Uso del horno superior.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	Lea la sección sobre Uso del horno superior.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Lea la sección sobre Uso del horno superior.
	El termostato del horno debe ser ajustado.	Lea la sección Ajuste el termostato del horno - ¡Hágalo usted mismo!
<i>"Cerrar la puerta" atraviesa la pantalla cuando se configure BROIL (Asar).</i>	La pantalla siempre le recordará de forma automática que cierre la puerta.	Es un recordatorio normal para cerrar la puerta al asar.

Consejos para la Solución de Problemas.

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
La comida no asa de forma correcta en el horno superior	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de presionar la tecla BROIL HI/ LO (Asar Alto/ Bajo).
	La puerta del horno no se cerró correctamente.	Lea la sección sobre Uso del horno superior.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Lea la Guía para Asar.
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Para un mejor resultado, use una olla diseñada para asar. Asegúrese de que esté fría.
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Para un mejor resultado, use una olla diseñada para asar.
	El fondo del horno no está correctamente ajustado en su posición.	Lea las Instrucciones de Instalación.
Temperatura del horno superior demasiado caliente o demasiado fría	El termostato del horno debe ser ajustado.	Lea la sección Ajuste el termostato del horno - ¡Hágalo usted mismo!
El reloj y el temporizador no funcionan	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Lea la sección Uso del reloj y del temporizador.
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara.
	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
El horno superior no realiza la auto limpieza	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar un funcionamiento de auto limpieza.	Espere a que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y reinicie los controles.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Lea la sección Uso del horno superior con función de auto limpieza.
Sonido de "chisporroteo" o "traqueo"	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	Esto es normal.
Exceso de humo	Hay exceso de suciedad.	Presione la tecla CLEAR/ OFF (Borrar/ Apagar). Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que la luz LOCKED DOOR (Puerta Trabada) desaparezca. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abrirá luego de un ciclo de limpieza	Los controles del horno no están correctamente configurados.	Lea la sección Uso del horno superior con función de auto limpieza.
El horno estaba demasiado sucio.	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que sea necesario usar auto limpieza nuevamente en hornos con mucha suciedad o por períodos de tiempo más prolongados.

Consejos para la Solución de Problemas.

GEAppliances.com

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
"LOCK DOOR" (Puerta Trabada) titila en la pantalla.	El ciclo de auto limpieza fue seleccionado pero la puerta no está cerrada.	Cierre la puerta del horno.
La luz de LOCKED DOOR (Puerta Bloqueada) está encendida cuando desea cocinar	La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.	Presione la tecla CLEAR/ OFF (Borrar/ Apagar). Deje que el horno se enfríe.
"F – y un número o letra" titila en la pantalla	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla CLEAR/ OFF (Borrar/ Apagar). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Coloque el horno nuevamente en funcionamiento.
	Si el código de función se repite.	Desconecte totalmente la corriente del horno por 5 minutos y luego vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
"Probe" (Sonda) aparece en la pantalla	Esto le está recordando que ingrese una temperatura de sonda luego de enchufar la sonda.	Ingresa una temperatura de sonda.
La pantalla queda en blanco	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El reloj está en el modo oscuro.	Lea la sección Funciones especiales del control del horno superior.
La pantalla titila	Corte de corriente	Reinicie el reloj.
No se logra que la pantalla muestre "SF"	Las teclas del control del horno no se presionaron de forma adecuada.	Las teclas BAKE (Hornear) y BROIL HI/LO (Asar Alto/ Bajo) se deberán presionar al mismo tiempo y mantener por 3 segundos.
Corte de corriente, el reloj titila	Corte o exceso de corriente.	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla CLEAR/OFF (Borrar/ Apagar), configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Olor a "quemado" o "aceite" desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto limpieza por un mínimo de 3 horas. Lea la sección horno superior con función de auto limpieza.
Olor fuerte	Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal desde las primeras veces en que el horno es usado.	Esto es temporario.
En la pantalla se visualiza LOC (Bloqueo)	Se activó la función Range Lock-out (Bloqueo de la Cocina).	Asegúrese de que los controles de la superficie estén en OFF (Apagado). Apague esta función para usar la cocina. Consulte la función Range Lockout (Bloqueo de la Cocina).
Ruido del ventilador	El ventilador de convección se puede encender o apagar de forma automática.	Esto es normal. A fin de maximizar una cocción pareja, el ventilador fue diseñado para rotar en ambas direcciones, con una pausa intermedia.
El ventilador de convección no funciona	No se alcanzó la temperatura de precalentamiento.	El ventilador se iniciará de forma automática una vez que se llegue a la temperatura de precalentamiento.
El cajón no se desliza de forma pareja se arrastra	El cajón está desalineado.	Extienda totalmente el cajón y empuje el mismo totalmente hacia adentro. Consulte la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Reduzca el peso. Redistribuya los contenidos del cajón.

Consejos para la Solución de Problemas.

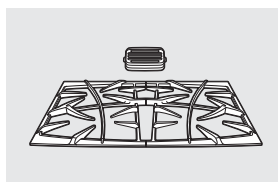
Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
<i>El cajón del horno inferior no funciona</i>	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El horno superior está realizando la auto limpieza.	Espere a que el ciclo de auto limpieza finalice y que el horno se enfríe.
	Los controles están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Cajón del horno inferior.
<i>Condensación excesiva en el cajón</i>	Líquido en el cajón.	Retire el líquido.
	Comidas no cubiertas.	Cubra la comida con una tapa o papel de aluminio.
	La configuración de temperatura es demasiado alta.	Reduzca la configuración de temperatura.
<i>La comida se seca en el cajón del horno inferior</i>	Escape de humedad.	Cubra la comida con una tapa o papel de aluminio.
	El cajón no está totalmente cerrado.	Empuje el cajón hacia adentro hasta que la traba que ajuste.

Notas.

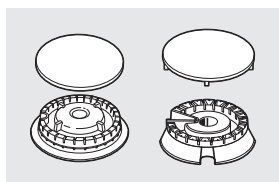


¿Desea algo más? (No todos los accesorios se encuentran disponibles para todos los modelos.)

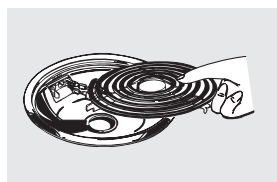
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en **GEAppliances.com**, o llame al **800.626.2002** (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.



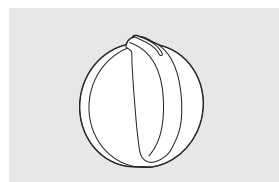
Rejillas



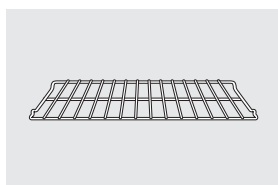
Cabezales o tapas de quemadores de superficie



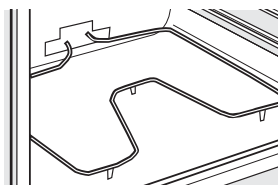
Elementos de superficie y bandejas colectoras



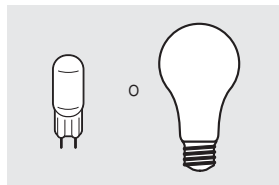
Perillas



Bandejas del horno



Elementos del horno



Bombillas de luz

¡Pruebe estos otros excelentes productos para que su cocina se vea estupenda!



Kit de limpieza de anafes vitrocerámicos: Incluye limpiador, rasqueta y paño

WX10X117GCS



Toallitas de limpieza de anafes vitrocerámicos

WX10X305



Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable

WX10X10001



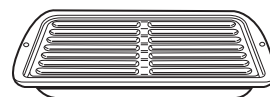
Limpiador de artefactos de acero inoxidable

PM10X311

¡Aproveche al máximo su bandeja para asar! (No para usar con modelos de cajón asador.)

¡Utilice su bandeja y tapa de rejilla para asar hamburguesas, frutos de mar, filetes, vegetales, panceta, costillas y mucho más! La bandeja inferior retiene el exceso de grasas y aceites.

- Pieza GE genuina
- Fácil de limpiar
- Garantía de un año



¡Oferta de tiempo limitado! ¡Envío sin cargo!

Cuando solicite la bandeja para asar dentro de los 30 días de haber adquirido su producto de cocina GE.

	Pequeña	Grande*	Extra grande**
Nº de pieza	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensiones	8-3/4" A x 1-1/4" A x 13-1/2" P	12-3/4" A x 1-1/4" A x 15-1/4" P	15-1/2" A x 1-1/4" A x 19" P

* La bandeja para asar grande (estándar) no entra en cocinas de 20/24 pulgadas.

** La bandeja extra grande no entra en hornos de paredes de 24 pulgadas, empotradas de 27 pulgadas o cocinas de 20/24 pulgadas.

Llame al **800.626.2002** o utilice este formulario para enviar su solicitud por correo:

GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027.



Formulario de solicitud de la bandeja para asar

Cantidad _____ Número de pieza _____

Número de modelo _____ Número de serie _____ Marca _____ Fecha de compra _____

Nombre _____ Apellido _____

Dirección _____

Ciudad _____ Estado _____ Código Postal _____

Teléfono _____ Correo electrónico _____

Check _____ Giro postal _____

Para consultar sobre los precios actuales llame al 800.626.2002. Todas las órdenes con tarjeta de crédito se deberán realizar en forma telefónica.

Garantía de la Cocina Eléctrica de GE. (Para clientes en Estados Unidos)



Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Para programar una visita del servicio técnico, visítenos en GEAppliances.com, o llámenos al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Por el Período de:	GE Reemplazará:
Un Año Desde la fecha de la compra original	Cualquier parte de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año , GE también proveerá, sin costo , todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos..
Cinco Años Desde la fecha de la compra original	El reemplazo de una cocina de vidrio si: se rajara debido a cuestiones térmicas; descoloración; fisura en el sello de goma entre la estufa de vidrio y el extremo de porcelana, o si el patrón se gasta. El reemplazo de la unidad de superficie radiante si se quemara. Durante esta garantía limitada adicional de cuatro años , usted será responsable por cualquier trabajo o reparación en el hogar.

Qué No Cubrirá GE:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación inadecuada, entrega o mantenimiento.
- Fallas o daños del producto en caso de abuso, uso inadecuado, o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Daño sobre la cocina de vidrio ocasionado por derrames habituales de materiales azucarados o plásticos derretidos que no se limpien de acuerdo con las instrucciones que figuran en el Manual del Propietario.
- Daño sobre la cocina de vidrio ocasionado por el uso de limpiadores que no sean las cremas de limpieza recomendadas.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos de este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto se encuentra en un área donde no se encuentra disponible el servicio técnico de un Proveedor de Servicios de GE Autorizado, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una Ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su Estado.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Garantía de la Cocina Eléctrica de GE . (Para clientes en Canadá)



Garantía de la Cocina Eléctrica de GE (Para clientes en Canadá)
Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente. Para solicitar el servicio, visítenos en www.GEAppliances.ca, o llámenos al 1.800.561.3344. Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

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

Por el Período de:	Mabe Reemplazará:
Un Año Desde la fecha de la compra original	Cualquier parte de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año , Mabe también proveerá, sin costo , todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos..
Cinco Años Desde la fecha de la compra original	El reemplazo de una cocina de vidrio si: se rajara debido a cuestiones térmicas; descoloración; fisura en el sello de goma entre la estufa de vidrio y el extremo de porcelana, o si el patrón se gasta. El reemplazo de la unidad de superficie radiante si se quemara. Durante esta garantía limitada adicional de cuatro años , usted será responsable por cualquier trabajo o reparación en el hogar.

Qué No Cubrirá Mabe:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas o daños del producto en caso de abuso, uso inadecuado, o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial
- Daño sobre la cocina de vidrio ocasionado por derrames habituales de materiales azucarados o plásticos derretidos que no se limpien de acuerdo con las instrucciones que figuran en el Manual del Propietario.
- Daño sobre la cocina de vidrio ocasionado por el uso de limpiadores que no sean las cremas de limpieza recomendadas.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos de este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las Garantías Implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de Canadá. El servicio técnico hogareño de la garantía será brindado en áreas donde Mabe se encuentre disponible y lo considere apropiado.

Algunas provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que es posible que dicha exclusión o limitación no se aplique a usted. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre una provincia y otra. Para saber cuáles son sus derechos legales en su provincia, consulte en la oficina de protección al consumidor de su país o provincia..

**Garante: Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario**

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

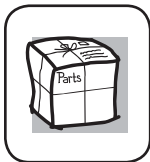
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal,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

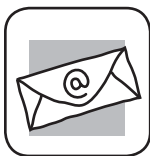


Piezas y accesorios

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.