



Electric Self-Cleaning Built-In Oven

Safety Instructions 2-4

Operating Instructions

Clock and Timer 9
Control Lockout 9
Controls 5
Convection 13-15
Oven 6-8
Probe 11
Proofing 12
Sabbath Feature 22
Self-Cleaning Oven 18, 19
Special Features 20, 21
Thermostat 17
Timed Baking
and Roasting 10, 16
Warming 12

Care and Cleaning

Aluminum Foil 2, 4, 6, 18
Cleaning Oven Door 24
Control Panel 26
Lift-Off Oven Door 24
Light Bulb 23
Probe 24
Racks 25
Removing Packaging Tape 23
Stainless Steel Surfaces 26

Troubleshooting Tips 27-29

Accessories 30

Consumer Support

Consumer Support 34
Warranty 33

Write the model and serial numbers here:

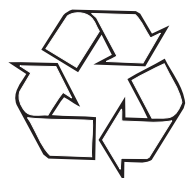
Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label on the front of the oven behind the oven door on single oven models, or the front of the lower oven behind the oven door on double oven models.

Owner's Manual

- PK916-27" Single Wall Oven
- PK956-27" Double Wall Oven
- PT900-30" Single Wall Oven
- PT916-30" Single Wall Oven
- PT956-30" Double Wall Oven
- PT958-30" Double Wall Oven
- CT918-30" Single Wall Oven
- CT959-30" Double Wall Oven



Printed on Recycled Paper

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

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

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN
Failure to do so may result in fire or personal injury.

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

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

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

⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Pulling out the standard racks to their stop-locks or the extension rack to its fully open position is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Keep the oven vent unobstructed.
- 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.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

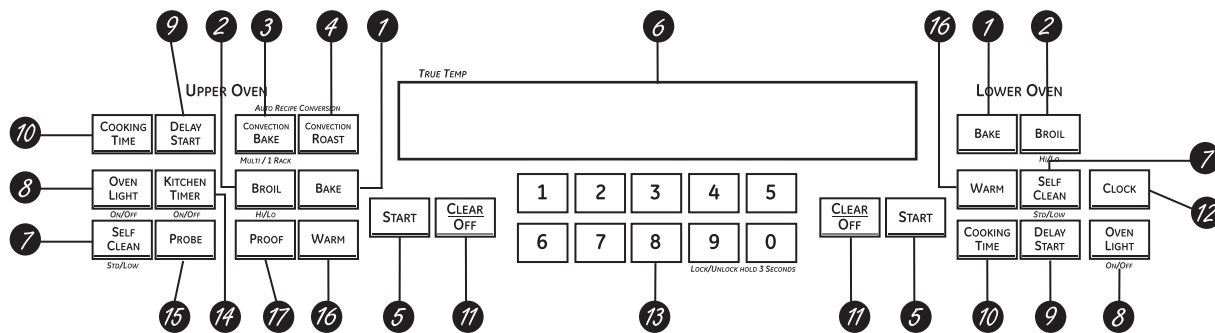
- Before self-cleaning the oven, remove shiny silver colored oven racks (on some models), the probe, any aluminum foil, and any broiler pan, grid, and other cookware. Only porcelain coated oven racks may be left in the oven.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the oven controls.

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

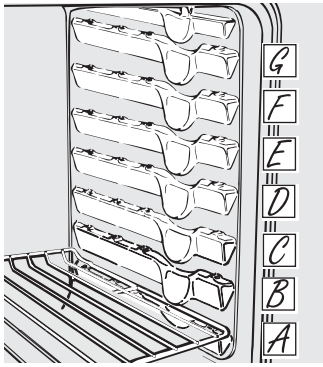
GEAppliances.com



Double oven control shown.

- 1 Bake Pad**
Press to select the bake function.
 - 2 Broil Hi/Lo Pad**
Press to select the broil function.
 - 3 Convection Bake Pad**
Press to select baking with the convection function.
 - 4 Convection Roast Pad**
Press to select roasting with the convection function.
 - 5 Start Pad**
Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
 - 6 Display**
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations.
- If "F- and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. Press the Clear/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.**
- If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.**
- The time of day will flash in the display when there has been a power outage.**
- 7 Self Clean Std/Low Pad**
Press to select self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.
 - 8 Oven Light On/Off Pad**
Press to turn the oven light on or off.
 - 9 Delay Start Pad**
Use along with **Cooking Time** or **Self Clean Std/Low** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
 - 10 Cooking Time Pad**
Press and then press the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off automatically when the cooking time has run out, unless the Cook and Hold feature was set.
 - 11 Clear/Off Pad**
Press to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
 - 12 Clock Pad**
Press before setting the clock.
 - 13 Number Pads**
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.
 - 14 Kitchen Timer On/Off Pad**
Press to select the timer feature.
 - 15 Probe Pad**
Press when using the probe to cook food.
 - 16 Warm Pad**
Press to keep hot, cooked foods warm.
 - 17 Proof Pad**
Press to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

Using the oven.



Before you begin...

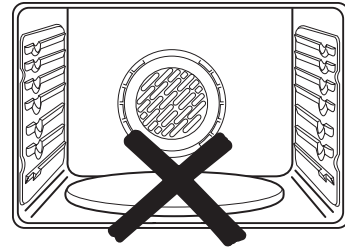
CAUTION: To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.

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

NOTE: The 27" oven has 4 rack positions. The 30" oven has 7 rack positions.

CAUTION: Never place cooking utensils, pizza stone, or any other items on

the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.



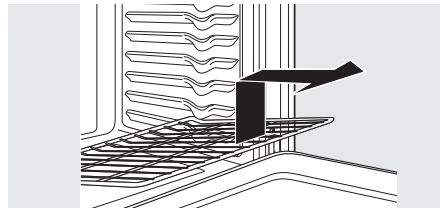
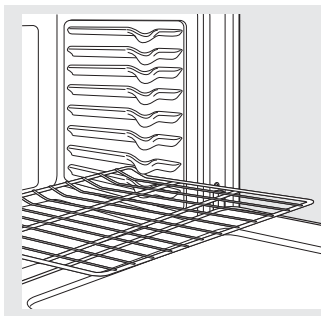
Aluminum Foil

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.

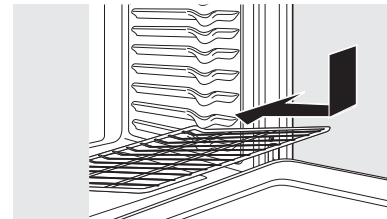
Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

Standard Racks

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.



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



To replace, place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push the rack in.

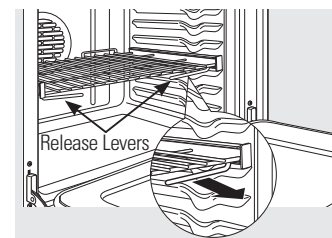
Extension Racks

When placing and removing cookware, always pull the rack out by its upper front rail to its fully open position.

NOTE: Do not extend the rack quickly. Food may slide off the front of the rack.

To remove the rack:

- 1 Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
- 2 Pull both release levers toward the front of the rack, hold them and slide the rack toward you to the bump (stop position) on the rack support.



- 3 Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack, tilt the front end up and pull it out.

NOTE: When handling the extension rack, do not allow the sliding portion to fall open. This can damage the slides.

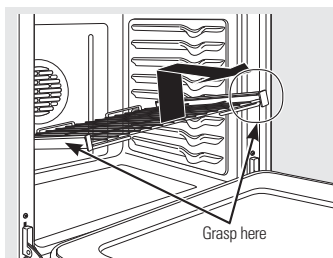
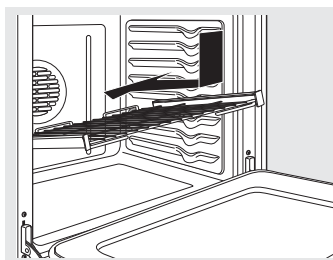
Extension Racks (Continued)

To replace the rack:

- 1 Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack.
- 2 Place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push it in as far as it will go.

CAUTION: Never use the rack when its frame is not fully inserted in the oven and locked into position.

- When the rack is properly installed and locked into position, the locking side paddles on the rack frame will click-lock into place on the oven supports. If the side paddles did not click-lock into position, repeat the steps above and make sure the side paddles have been correctly cleaned and lubricated. See Extension Rack in the Care and cleaning section.
- Do not place the extension rack in the highest position in the oven.



Preheating and Pan Placement

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

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

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

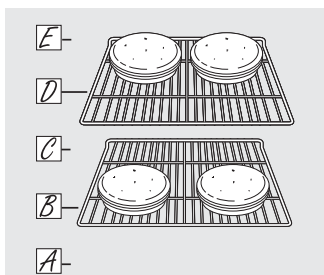
Pans should not touch each other or the walls of the oven. Leave approximately 1-1/2" from the oven walls. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other.

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

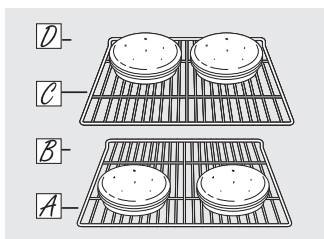
For 27" Ovens: If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack A and two layers on rack C.

For 30" Ovens: If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack B and two layers on rack D.

Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.



30" Ovens



27" Ovens

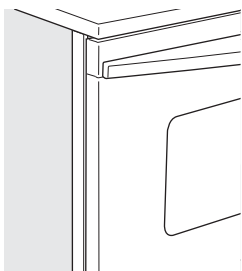


NOTE: A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

How to Set the Oven for Baking or Roasting

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

Using the oven.



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

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

How to Set the Oven for Broiling

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

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

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

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

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

- 4 Press the **Start** pad.

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

Broiling Guide

Food	Doneness	Type or Thickness	Broil Setting	Rack Position 27"	Rack Position 30"	Comments
Beef	Rare (140°F)	Steaks - 1" thick	Hi	4 (D)	4 (D) or 5 (E)	Steaks less than 1" thick are difficult to cook rare. They cook through before browning. To avoid curling, slash fat at 1" intervals.
	Medium (160°F)	Steaks - 3/4" - 1" thick	Hi	4 (D)	4 (D) or 5 (E)	
	Well Done (170°F)	Steaks - 3/4" - 1" thick Ground Beef Patties (1/2" to 3/4" thick)	Hi	4 (D)	6 (F)	
Chicken		Breast, boneless	Lo	1 (A)	4 (D) or 5 (E)	Broil skin-side down first.
		Breast, bone-in	Lo	1 (A)	4 (D) or 5 (E)	
Fish fillets		1/2" to 1" thick	Hi	3 (C)	6 (F)	Handle and turn very carefully.
			Lo	3 (C)	6 (F)	
Pork chops	Well Done (170°F)	3/4" thick	Hi	3 (C)	4 (D)	To avoid curling, slash fat at 1" intervals.

† 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 clock, timer and control lockout.



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

To Set the Clock

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

- 1 Press the **Clock** pad.
- 2 Press the number pads.
- 3 Press the **Start** pad.



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

To Set the Timer

- 1 Press the **Kitchen Timer On/Off** pad.
- 2 Press the number pads until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, press **2**, **4** and **5** in that order. If you make a mistake, press the **Kitchen Timer On/Off** pad and begin again.

- 3 Press the **Start** pad.

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

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

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

To Reset the Timer

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

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

To Cancel the Timer

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



LOCK/UNLOCK HOLD 3 SECONDS

Control Lockout

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

NOTE: On double oven models, this activates this feature for both ovens.

To lock/unlock the controls:

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

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

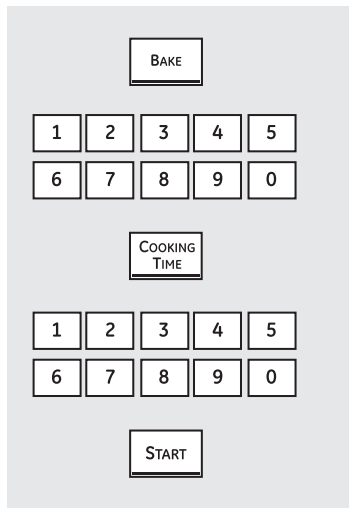
NOTES:

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

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

On double oven models, you can use timed baking in one oven while using self-clean in the other; you can also use timed baking in both ovens at the same time.

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



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

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

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

- 4 Using the number pads, enter the desired baking time. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

NOTE: If you want your food to be kept warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, press the **Warm** pad once.

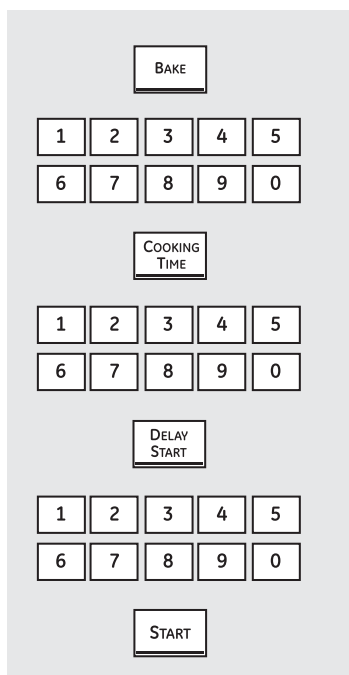
- 5 Press the **Start** pad.

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

NOTE: On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **Cooking Time** pad for that oven.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically unless the warmer feature was set.

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



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

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

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

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

NOTE: If you want your food to be kept warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, press the **Warm** pad once.

- 7 Press the **Start** pad.

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

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

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

NOTE: On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **Delay Start** or the **Cooking Time** pad for that oven.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically unless the warmer feature was set.

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

Using the probe.

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



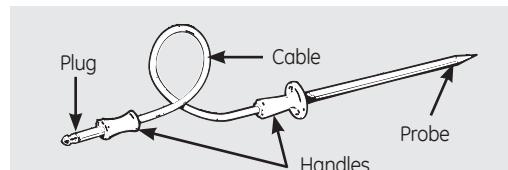
The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

NOTE: Some double oven models have a probe in the upper oven only.

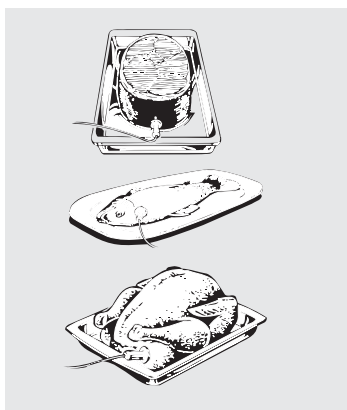
Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.

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

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



- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.



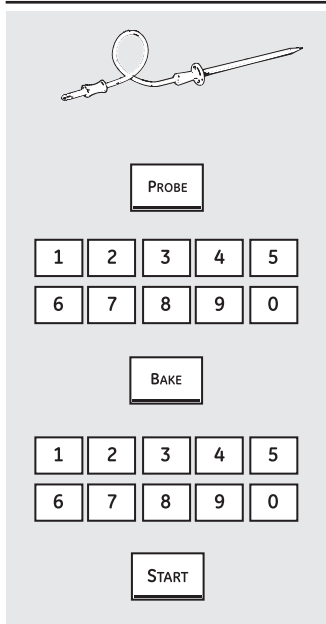
After preparing the meat and placing it on a trivet or on a broiler pan grid, follow these directions for proper probe placement.

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

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

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

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



How to Set the Oven For Roasting When Using the Probe

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

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

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

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

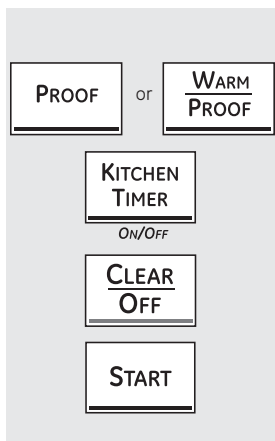
- 8 When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, press the **Clear/Off** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

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

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

Using the proofing and warming features (on some models).

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



How to Set the Oven for Proofing

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

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

- 2 Press the **Proof** pad once or the **Warm/Proof** pad twice and then the **Start** pad.

The display will read **PrF** (proof).

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

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

- 3 Set the **Kitchen Timer** for the minimum proof time.

- 4 When proofing is finished, press the **Clear/Off** pad.

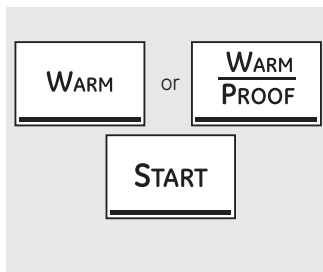
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.

- Check bread products early to avoid over-proofing.

NOTE:

- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the **Warm** feature to keep hot food warm.

- Proofing will not operate when oven is above 125°F. "HOT" will show in the display.



How to Set the Oven for Warming (on some models)

The warm feature keeps cooked foods warm for up to 3 hours after a timed function is finished, or warm can be activated to keep hot, cooked foods warm. This feature is not designed to reheat cold food.

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

To activate this feature for use after Timed Baking or Roasting, press the **Warm** or **Warm/Proof** pad while programming the oven and before pressing **Start**.

To Crisp Stale Items

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

IMPORTANT NOTES:

- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- For moist foods, cover them with an oven-safe lid or foil.

- Fried or crisp foods do not need to be covered, but can become too dry if warmed for too long.

- Repeated opening of the door allows the hot air to escape and the food to cool.

- Allow extra time for the temperature inside the oven to stabilize after adding items.

- With large loads it may be necessary to cover some of the cooked food items.

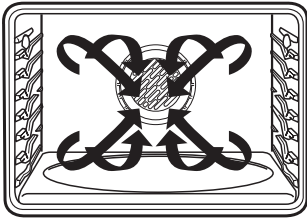
- Remove serving spoons, etc., before placing containers in the oven.

- Do not use plastic containers, lids or plastic wrap.

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

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

Convection Bake



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

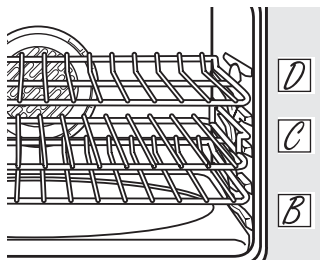
The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

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.

- Ideal for evenly browned baked foods cooked on multiple racks.
- Good for large quantities of baked foods.
- Good results with cookies, biscuits, muffins, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread.

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food.



Multi-rack position - 27"

Multi-Rack Convection Baking

When convection baking with only 1 rack, follow the rack positions recommended in the Using the oven section.

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.

For 27" Ovens: When baking on 3 racks, place one rack in the second (B) position, one in the third (C) position and one in the fourth (D) position.

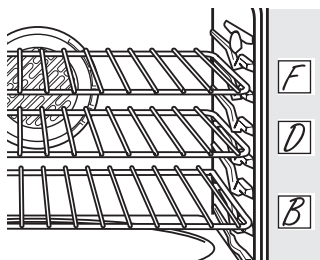
For two-rack baking, place one rack in the second (B) rack position. Place the other rack in the third (C) rack position.

For 30" Ovens: When baking on 3 racks, place one rack in the second (B) position, one in the fourth (D) position and one in the sixth (F) position.

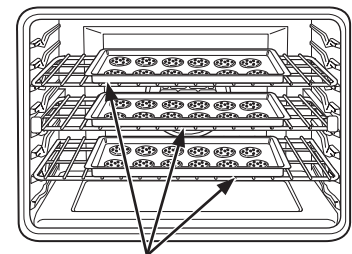
For two-rack baking, place one rack in the second (B) rack position. Place the other rack in the fourth (D) rack position.

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

For best results when baking multiple racks of cookies, line up the front of the cookie sheets with the front edge of the racks.



Multi-rack position - 30"



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

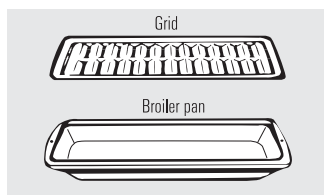
Adapting Recipes...

You can use your favorite recipes in the convection oven.

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

- 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

- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

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

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

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

Cookware for Convection Cooking

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

Paper and Plastic

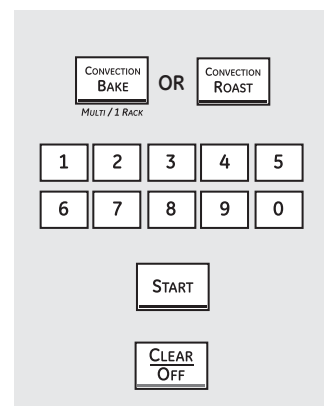
Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F can also be used.

Metal and Glass

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

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

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



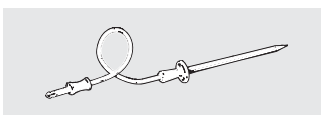
How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting

- 1 Press the **Convection Bake** pad or the **Convection Roast** pad.
- 2 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Press the **Start** pad.

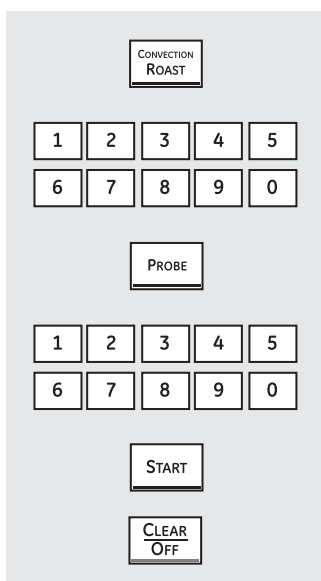
To change the oven temperature, press the **Convection Bake** or **Convection Roast** pad and then the number pads to set the new temperature.

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

- 4 Press the **Clear/Off** pad when finished.
- You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.
 - You may hear the oven clicking during baking. This is normal.



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



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

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

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

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

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

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

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

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

NOTE:

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

Convection Roasting Guide

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

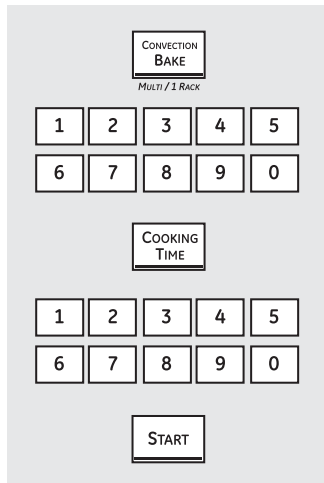
*Stuffed birds generally require 30-45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent the skin from over browning and getting too dry.

Using the timed features for convection cooking. (on some models)

On double oven models, you can use timed baking or roasting in one oven while using self-clean in the other; you can also use timed baking or roasting in both ovens at the same time.

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

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



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Convection Bake** or **Convection Roast** pad.
- 2 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Press the **Cooking Time** pad.

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

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

NOTE: If you want your food to be kept warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, press the **Warm** pad once.

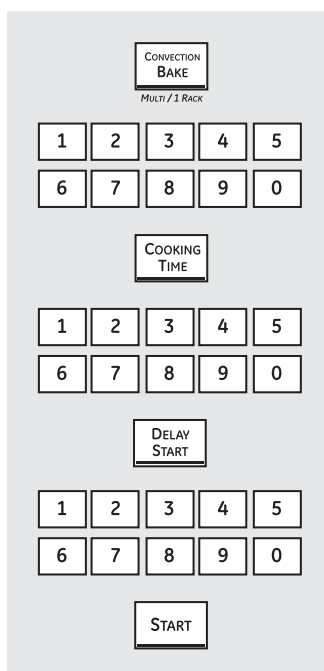
- 5 Press the **Start** pad.

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

NOTE: On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **Cooking Time** pad for that oven.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the warmer feature was set.

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



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Convection Bake** or **Convection Roast** pad.
- 2 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Press the **Cooking Time** pad.

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

- 4 Press the number pads to set the desired cooking time.
- 5 Press the **Delay Start** pad.
- 6 Press the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

NOTE: If you want your food to be kept warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, press the **Warm** pad once.

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

- 7 Press the **Start** pad.

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

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

NOTE: On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **Delay Start** or **Cooking Time** pad for that oven.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the warmer feature was set.

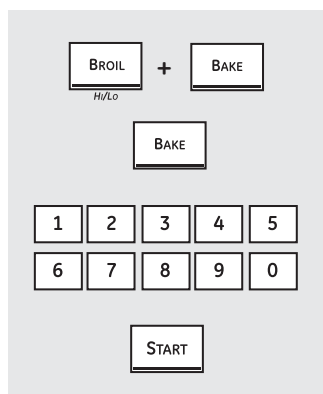
- 8 Press the **Clear/Off** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

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

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

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



To Adjust the Thermostat

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Bake** pad for the oven which you want to use. A two-digit number shows in the display.
Press **Bake** again to alternate between increasing and decreasing the oven temperature.
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Press the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, press **1** and **5**.
- 4 When you have made the adjustment, press the **Start** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

The type of margarine will affect baking performance!

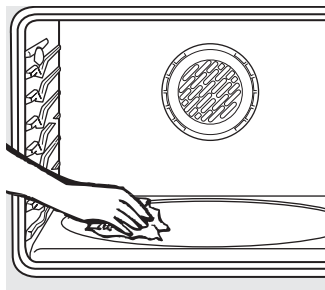
Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

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 affect the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Using the self-cleaning oven.

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



Wipe up heavy soil on the oven bottom. (appearance may vary)

Before a Clean Cycle

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

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

⚠️ WARNING FIRE HAZARD:

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

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

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

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

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

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

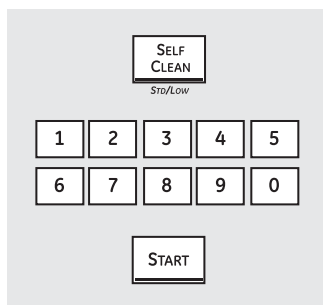
Wipe up sugary spillovers and acidic spillovers such as lemon juice, tomato sauce, or milk based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.

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

- On double oven models, you can set a clean cycle in both ovens at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle.
- On 27" double oven models, both ovens lock when one is set to Clean. Both will unlock when all clean cycles have completed
- On 30" double oven models, you can use timed baking in one oven and self-clean the other at the same time.

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

How to Set the Oven for Cleaning



1 Press the **Self Clean Std/Low** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

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

2 If a time other than 4 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.

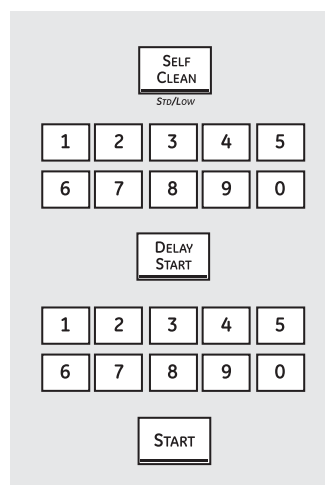
3 Press the **Start** pad.

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

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

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

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



How to Delay the Start of Cleaning

1 Press the **Self Clean Std/Low** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

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

2 If a time other than 4 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 Press the **Delay Start** pad.

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

5 Press the **Start** pad.

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

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

NOTE: On double oven models, you can set a delay clean in both ovens at the same time. The second oven set will automatically delay the start of cleaning until the end of the first oven's clean cycle.

To recall the start time of the second oven set, press the **Delay Start** pad on the controls for the second oven.

After a Clean Cycle

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

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

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

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

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

Standard Racks

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

Extension Rack

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

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

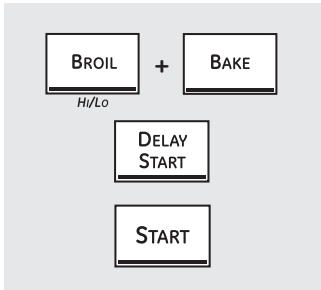
NOTE: After the first self-clean cycle, the gray stainless steel surfaces will change color on enameled extension racks. This is normal. It is not recommended to self-clean nickel extension racks as the whole rack will discolor because of the self-clean temperatures.

Special features of your oven control.

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

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

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



12-Hour Shutoff

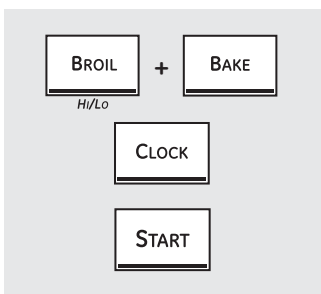
With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

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

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.

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

NOTE: On double oven models, this activates this special feature for both ovens.



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

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

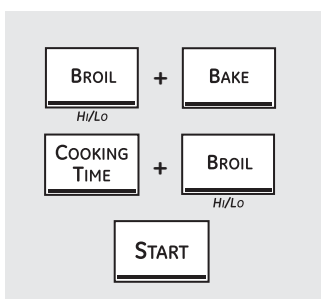
If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

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

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

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

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



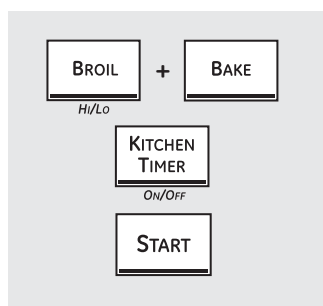
Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

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

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

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

NOTE: On double oven models, the new setting will be displayed for both ovens.



Tones at the End of a Timed Cycle

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

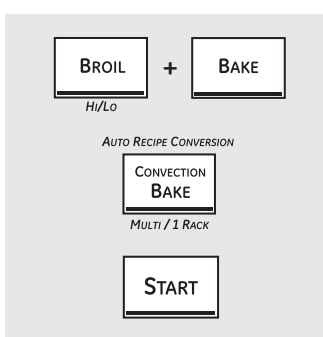
To cancel the 6-second beep:

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads (on double oven models use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.

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

- 3 Press the **Start** pad.

NOTE: On double oven models, this cancels the end-of-cycle tone for both ovens.



Auto Recipe™ Conversion (on some models)

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

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

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

To activate the feature:

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows **SF**.
- 2 Press the **Convection Bake** pad. The display will show **CON OFF**. Press the **Convection Bake** pad again. The display will show **CON ON**.
- 3 Press the **Start** pad.

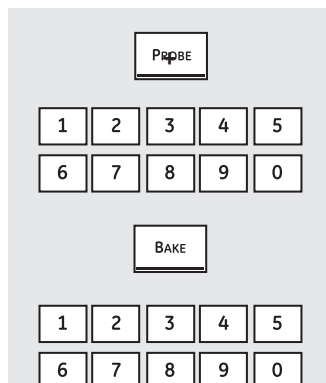
To deactivate the feature, repeat steps 1-3 above but press the **Start** pad when **CON OFF** is in the display.

Using the Sabbath Feature.

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

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

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



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

How to Set for Regular Baking/Roasting

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

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

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

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

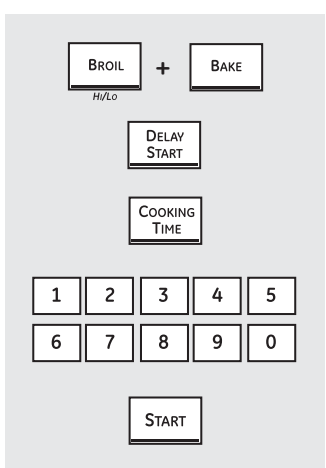
- 5 Using the number pads, enter the desired temperature between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given.

- 6 Touch the **Start** pad.

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

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

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



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

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

- 1 Tap the **Delay Start** pad until **SAb bAtH** appears in the display.
- 2 Touch the **Start** pad and \supset will appear in the display.
- 3 Touch the **Cooking Time** pad.
- 4 Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 5 Touch the **Start** pad.
- 6 Touch the **Bake** pad. No signal will be given.

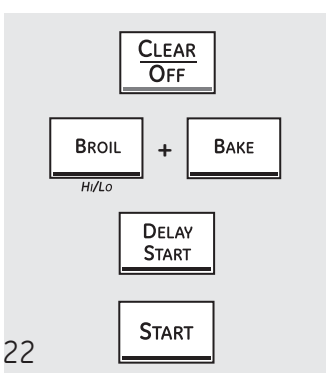
- 7 Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.

- 8 Touch the **Start** pad.

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

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

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



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 Press and hold **both** the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **Delay Start** pad until **12 shdn** or **no shdn** appears in the display. **12 shdn** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. **no shdn** indicates that the oven will not automatically turn off.

- 5 Touch the **Start** pad.

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

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

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

Oven Light Bulb Replacement

To remove:

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

IMPORTANT: Remove the bulb to determine the kind needed as a replacement.

To replace:

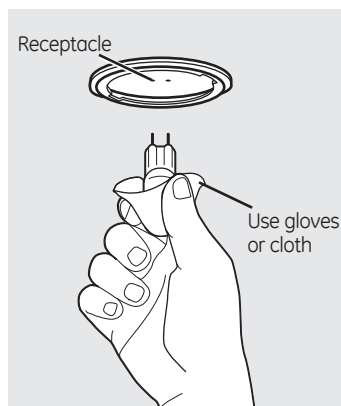
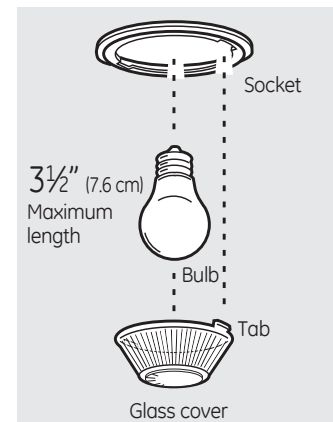
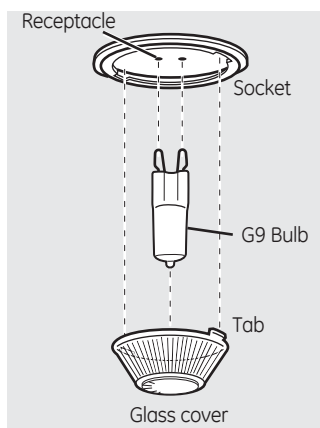
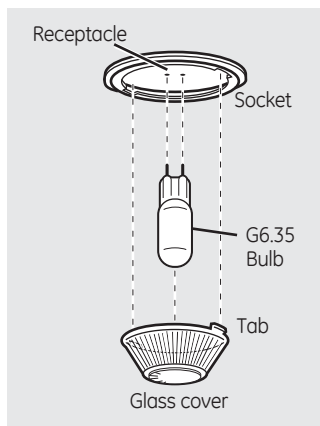
- 1 Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Your model will have one of the three types shown.

For appliance bulb, use a new 40-watt appliance bulb. A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.

For halogen bulbs, use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Determine the correct replacement bulb by checking the bulb terminals. Bulbs with 2 straight pin terminals are G6.35 bulbs. Bulbs with 2 looped terminals are G9 bulbs. (Do not interchange.) Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts).

Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.

Push the bulb straight into the receptacle all the way.

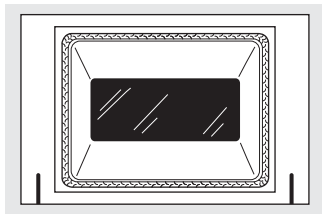


- 2 Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

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

- 3 Reconnect electrical power to the oven.

Care and cleaning of the oven.



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

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

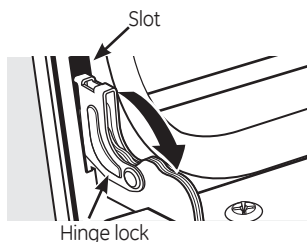
Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

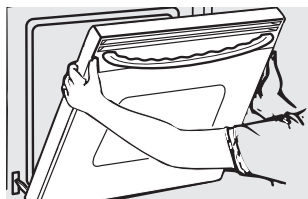
- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close door to the door removal position (see illustration).
- 5 Lift door up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

To replace the door:

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

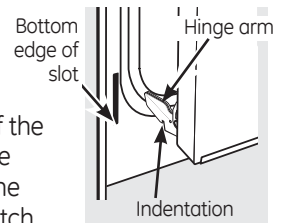


Pull hinge locks down to unlock

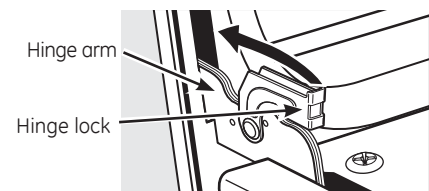


Removal position

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

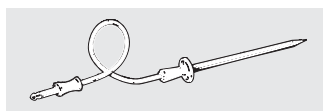


- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.



Push hinge locks up to lock

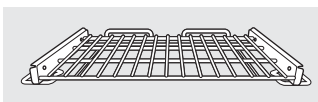
- 5 Close the oven door.



Probe

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

- Do not immerse the temperature probe in water.
- Do not store the temperature probe in the oven.



Extension Rack

Porcelain enamel surfaces of the extension rack may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool.

Do not use a steel wool pad to clean stainless steel surfaces of the extension rack; it will scratch the surface. See *Stainless Steel Surfaces* in this *Care and cleaning* section.

NOTE: Do not clean in a dishwasher.

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

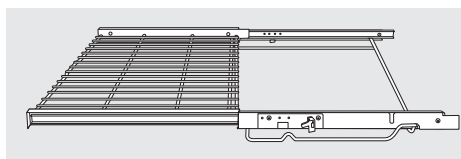
If the rack becomes hard to remove or replace, wipe the oven rack supports with cooking oil. **Do not wipe cooking oil on the slides.**

If the rack becomes difficult to slide or if the release levers become difficult to use, the rack may need to be lubricated using the Graphite Lubrication shipped with your oven. To order additional Graphite Lubrication, call our National Parts Center at **800.626.2002** and reference **WB02T10303**.

To lubricate the slides:

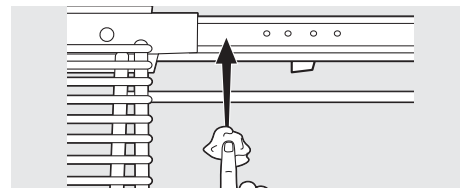
NOTE: Do not spray extension rack with cooking spray or other lubricant sprays.

- 1 Remove the rack from the oven. See *Extension Rack* in the *Using the oven* section.
- 2 Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.

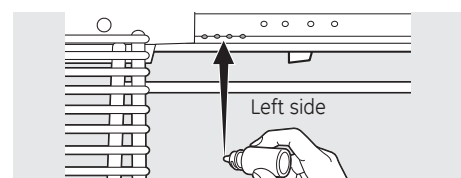


- 3 If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel.

NOTE: Any graphite lubricant wiped away must be replaced.

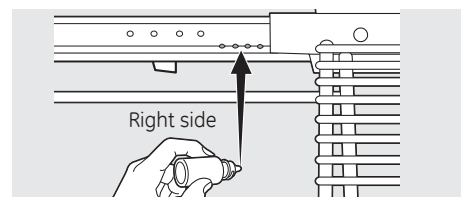


- 4 Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with the left slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.



Rack right-side-up

- 5 Repeat for the right slide mechanism of the rack.



Rack right-side-up

- 6 Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
- 7 Replace the cap on the lubricant and shake it again. **Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.**
- 8 Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See *Extension Rack* in the *Using the oven* section.

To lubricate the release levers:

Shake lubricant and apply to the moving parts of the release levers and paddle mechanisms.

Care and cleaning of the oven.

Control Panel

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

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

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

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

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

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

National Parts Center **1.800.626.2002**
GEAppliances.com

Before You Call For Service...



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

Problem	Possible Causes	What To Do
Control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Bake pad and desired temperature or the Self Clean Std/Low pad and desired clean time.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Food does not broil properly	Oven door is open.	<ul style="list-style-type: none"> Close the door. This model is designed for closed door broiling only. Always broil with the door closed.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you press the Broil Hi/Lo pad.
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Broiling Guide</i>.
	Food being cooked in a hot pan.	<ul style="list-style-type: none"> For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> For best results, use a pan designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> Unplug and remove the probe from the oven.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock, timer and control lockout</i> section.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> Tighten or replace the bulb.
	Pad operating light is broken.	<ul style="list-style-type: none"> Call for service.
Extension rack is noisy and/or difficult to slide	The rack was cleaned in the self-clean cycle and now needs to be lubricated.	<ul style="list-style-type: none"> See Extension Rack in the Care and cleaning section. Do not spray with cooking spray or other lubricant sprays.
	Bearings have become misaligned due to handling.	<ul style="list-style-type: none"> Install the rack in the oven (see Extension Rack in the <i>Using the oven</i> section) and pull firmly on the sliding portion until it reaches full extension. This will reset the bearings to their proper position.
Release levers on extension rack become difficult to use	The rack was cleaned in the self-clean cycle, or the original lubrication was removed by cleaning.	<ul style="list-style-type: none"> Shake and apply the graphite lubrication, shipped with your oven, onto the moving parts of the release levers and paddle mechanisms. Do not spray with cooking spray or other lubricant sprays.

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjust the oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Oven will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
Oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Remove the probe from the oven.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the Clear/Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
	Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> • Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"LOCKED" flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Close the oven door.
LOCKED light is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the unlocking temperature.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the Clear/Off pad. Allow the oven to cool.
	In a 27" double oven, both doors lock when one oven is in Clean.	<ul style="list-style-type: none"> • Wait until the oven is done cleaning or cancel Clean by pressing the Clear/Off pad. Allow the oven to cool.

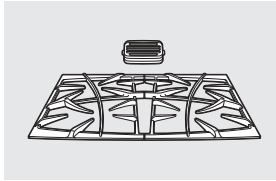
Problem	Possible Causes	What To Do
"F— and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Clear/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is in the black-out mode.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Special features of your oven control</i> section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> The Bake and Broil Hi/Lo pads (on double oven models, use the upper oven controls) must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
"PROBE" appears in the display	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	<ul style="list-style-type: none"> Enter a probe temperature.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Clear/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Steam from the vent	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning oven</i> section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> This is temporary.
Fan noise	A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may automatically turn on.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours after the oven is turned off. The convection fan will cycle on and off until the function is over or the door is opened.

Accessories.

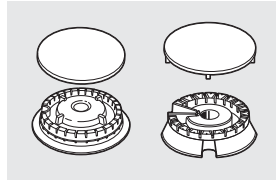


Looking For Something More? (Not all accessories are available for all models.)

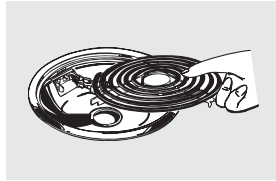
You can find these accessories and many more at GEAppliances.com (U.S.) or www.GEAppliances.ca (Canada), or call 800.626.2002 (U.S.) or 800.661.1616 (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.



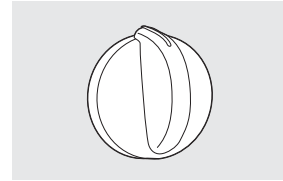
Grates



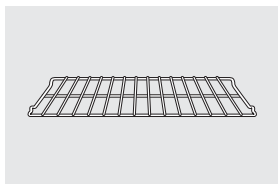
Surface Burner Heads and Caps



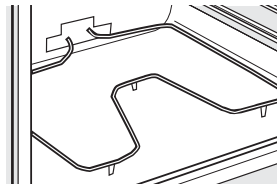
Surface Elements and Drip Pans



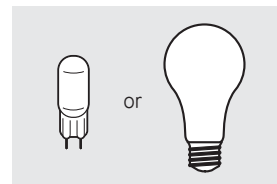
Knobs



Oven Racks



Oven Elements



Light Bulbs

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



Ceramic Cooktop Cleaning Kit: Includes cleaner, scraper and pad

WX10X117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes

WX10X305



Stainless Steel Appliance Polish Wipes

WX10X10001



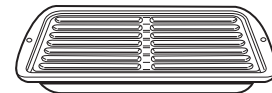
Stainless Steel Appliance Cleaner

PM10X311

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

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

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



Limited Time Offer! Free Shipping!

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

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

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

To place your order, call 800.626.2002 (U.S.), 800.661.1616 (Canada) or mail this form to:
 In the U.S.: GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027. In Canada: GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.B. E1C 9M3



Broiler Pan Order Form

Quantity _____ Part Number _____

 Model Number _____ Serial Number _____ Brand _____ Date of Purchase _____
 First Name _____ Last Name _____
 Address _____
 City _____ State _____ Zip Code _____
 Phone _____ E-Mail _____
 Check _____ Money Order _____

Call 800.626.2002 in the U.S. or 800.661.1616 in Canada for current pricing. All credit card orders must be called in.

Notes.

Notes.

Built-In Electric Oven Warranty.



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

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

For The Period Of: GE Will Replace:

One Year

From the date of the original purchase

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

What GE Will Not Cover:

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

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

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

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

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

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



Schedule Service

GEAppliances.com

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



Real Life Design Studio

GEAppliances.com

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



Extended Warranties

GEAppliances.com

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



Parts and Accessories

GEAppliances.com

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

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



Contact Us

GEAppliances.com

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



Register Your Appliance

GEAppliances.com

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

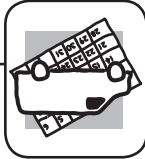
Soporte al consumidor.



GEAppliances.com

Página Web de GE Appliances

¿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 redilizar una reparación.



GEAppliances.com

Solicite una reparación

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.



GEAppliances.com

Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real)

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.TD.D.GEAC (800.833.4322).



GEAppliances.com

Garantías ampliadas

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.



GEAppliances.com

Piezas y accesorios

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 descritos 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 pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



GEAppliances.com

Póngase en contacto con nosotros

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escribanos a:

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



GEAppliances.com

Registre su electrodoméstico

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiere! 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.

Garantía de GE para su horno eléctrico empotrado.



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

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

Por el periodo de:	GE reemplazará:
Un año A partir de la fecha de la compra original	Cualquier parte del horno que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante este garantía limitada de un año , GE también proporcionará, sin costo alguno , toda la mano de obra y los servicios internos para reemplazar partes defectuosas.

Lo que no está cubierto por GE:

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

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

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

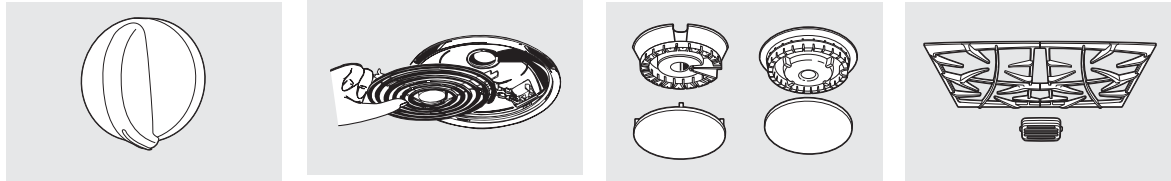
Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuentes. Esta garantía da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que varían de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor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

Garante: General Electric Company, Louisville, KY 40225

?Desea algo más? (No todos los accesorios se encuentran disponibles para todos los modelos.)



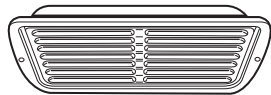
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en **GEAppliances.com**, o llame al 800.626.2002 (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.



!Pruebe estos otros excelentes productos para que su cocina se vea estupenda!

<p>Kit de limpieza de anafes vitrocerámicos. Incluye limpiador, rasqueta y paño.</p> <p>WX10X117GCS</p>	<p>Toallitas de limpieza vitrocerámicos</p> <p>WX10X305</p>	<p>Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable</p> <p>WX10X10001</p>	<p>Limpiador de artefactos de acero inoxidable</p> <p>PM10X311</p>
---	---	--	--

!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.

Nº de pieza	Pequeña	Grande*	Extra grande**	Dimensiones
WB48X10055	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.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
"F— y un número o letra" parpadean en pantalla	Tiene un código de error de la función.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón Clear/Off. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación. Desconecte la corriente del horno durante 30 segundos y conecte nuevamente la corriente. Si el función se repite, llame para solicitar servicio de mantenimiento.
La pantalla se pone en blanco	Se ha fundido un fusible en su hogar o bien el cortacircuitos no está funcionando correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reajuste el cortacircuitos.
	El reloj está en el modo de apagado.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Características especiales de control de su horno.
La pantalla parpadea	Falla en el suministro de electricidad.	<ul style="list-style-type: none"> Reinicie el reloj.
Imposible lograr la pantalla muestra "SF" horno no fueron presionados apropiadamente.	Los botones de control del horno no fueron presionados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Los botones Bake y Broil Hi/Low (en modelos de horno doble, use los botones del horno superior) deben ser presionados que al mismo tiempo y sostenidos durante 3 segundos.
Aparece "Probe" en la pantalla	Esto le recuerda ingresar una temperatura de sonda después de enchufar la sonda.	<ul style="list-style-type: none"> Ingrese una temperatura de sonda.
Corte en el suministro eléctrico, el reloj parpadea	Pico o corte del suministro eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo presionando el botón Clear/Off, configurando el reloj y reestableciendo cualquier función de cocción.
Sale vapor del respiradero cuando se utiliza	Cuando se utiliza la característica por convección es normal ver vapor saliendo del respiradero del horno. Conforme aumenta el número de parrillas o la cantidad de alimentos que están siendo cocinados, así mismo aumentará la cantidad de vapor visible.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal.
Olor a "quemado" o "acetoso" saliendo del respiradero	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Uso del horno autolimpieza.
Olor fuerte	Un olor del aislamiento alrededor del interior del horno es normal las primeras veces que se utiliza el horno.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es temporal.
Suena un ventilador	Un ventilador de enfriamiento (dependiendo de la función que esté utilizando) puede encenderse automáticamente.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para refrigerar las partes internas. Puede funcionar durante 1-1/2 horas después que el horno esté apagado. El ventilador de convección funcionará y se apagará hasta que la función termine o la puerta sea abierta.

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

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



Problema	Causas posibles	Qué hacer
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	El termostato del horno necesita un ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno</i>: <i>!Hágalo usted mismo!</i>
El horno no funciona	Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
El horno no se auto limpia	La temperatura del horno es demasiado alta para establecer una operación de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Permita que el horno se enfríe y reinicie los controles.
Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	La sonda está enchufada en la toma dentro del horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Uso del horno autolimpieza</i>. • Retire la sonda del horno.
Se escucha un "crujido" o "estalido"	Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
Humo excesivo durante el ciclo de limpieza	Exceso de mugre.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón <i>Clear/Off</i>. Abra las ventanas para dejar salir el humo de la habitación. Espere hasta que la luz LOCKED se apague. Limpie el exceso de mugre y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abrirá después de un ciclo de limpieza	El horno está demasado caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no está limpio después de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Uso del horno autolimpieza</i>.
El horno tiene mugre difícil de eliminar.	El horno tiene mugre difícil de eliminar.	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie las sobras pesadas antes de comenzar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos que tienen una mugre muy pesada necesiten de autolimpieza nuevamente o durante un periodo más prolongado.
"LOCKED" parpadea en la pantalla	Se ha seleccionado el ciclo autolimpieza pero la puerta no está cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> • Cierre la puerta del horno.
La luz LOCKED está encendida cuando desea cocinar	La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura ha caído por debajo de la temperatura de desbloqueo.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón <i>Clear/Off</i>. Deje enfriar el horno.

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



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

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Señales de control del horno inferior después de ingresar el tiempo de cocción o Delay Start (Inicio postergado)	Olvidó ingresar una temperatura de horneado o el tiempo de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón Bake y la temperatura deseada o el botón Self Clean Std/Low y el tiempo de limpieza deseado.
Los alimentos asan apropiadamente	Controles del horno no La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelada.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Uso del horno. Consulte la sección Uso del horno.
Los alimentos no asan a la parrilla apropiadamente	La puerta del horno está abierta.	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta. Este modelo está diseñado para un asado únicamente con la puerta cerrada. Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de presionar el botón Broil Hi/Lo.
	Se está utilizando una posición inadecuada de la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la Guía para asar a la parrilla.
	Los alimentos se están cocinando en una fuente caliente.	<ul style="list-style-type: none"> Para obtener mejores resultados, utilice una fuente diseñada para asar a la parrilla. Asegúrese de que esté fría.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para asar a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Para mejores resultados, utilice una bandeja diseñada para asar a la parrilla.
	La sonda está conectada a la salida en el horno.	<ul style="list-style-type: none"> Desconecte y retire la sonda del horno.
	En algunas áreas el voltaje puede ser bajo.	<ul style="list-style-type: none"> Precaliente el elemento de asado a la parrilla durante 10 minutos. Ase a la parrilla durante un período más prolongado que el recomendado en la Guía para asar a la parrilla.
<i>El reloj y el temporizador no funcionan</i>	Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Uso del reloj, el temporizador y el bloqueo de controles.
<i>La luz del horno no funciona</i>	La bombilla está floja o defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> Llame para solicitar servicio de mantenimiento.
<i>El estante extensible hace ruido y/o es difícil de deslizar.</i>	El estante se limpió en el ciclo de limpieza automática y ahora se debe lubricar.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte Estante Extensible en la sección de Cuidado y Limpieza. No rocíe con espray de cocina o cualquier otro lubricante en espray.
<i>Las palancas de ajuste sobre el estante extensible se vuelven difíciles de usar</i>	Los cojinetes se pueden desalinearse debido al manejo.	<ul style="list-style-type: none"> Instale el estante en el horno (consulte Estante Extensible en la sección de Uso del Horno) y empuje de manera firme en la extensión. This will reset the bearings to their proper full extension. position. sobre la parte para deslizar hasta que alcance la extensión total. Esto reubicará los cojinetes en su posición adecuada.
<i>El estante se limpió en el ciclo de limpieza automática, o la lubricación original se quitó durante la limpieza.</i>	El estante se limpió en el ciclo de limpieza automática y ahora se debe lubricar.	<ul style="list-style-type: none"> Sacuda y aplique la lubricación de grafito, entregada con el horno, sobre las partes móviles de las palancas de ajuste y mecanismos de paleta. No rocíe con espray de cocina o cualquier otro lubricante en espray.

Panel de control

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

líquidos fuertes, almohadillas plásticas para restregar o limpiadores para hornos sobre el panel de control: estos productos dañarán el acabado.
Una solución 50/50 de vinagre y agua caliente funciona bien.

Superficies de acero inoxidable *(en algunos modelos)*

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

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

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

Centro Nacional de Refacciones
(National Parts Center) 1.800.626.2002
GEAppliances.com

Parrilla de extensión



Las superficies de esmalte de porcelana de la parrilla de extensión pueden limpiarse a mano con un limpiador abrasivo o lana de acero. **No utilice una esponjilla de lana de acero para limpiar las superficies de acero inoxidable de la parrilla de extensión, porque rayará la superficie.** Ver Cuidado y limpieza.

NOTA: No la lave en el lavavajillas.

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

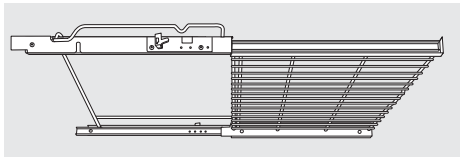
Si resulta difícil quitar o colocar la parrilla, pose aceite de cocción con un paño en los soportes de las parrillas del horno. **No pase aceite de cocción en los deslizadores.**

Si resulta difícil deslizar la parrilla o si resulta difícil utilizar las palancas de liberación, debe lubricarse la parrilla utilizando el lubricante de grafito enviado con su horno. Para solicitar lubricante de grafito adicional, llame a nuestro centro nacional de repuestos al **800.626.2002** con la referencia **WB02710303.**

Para lubricar los deslizadores:

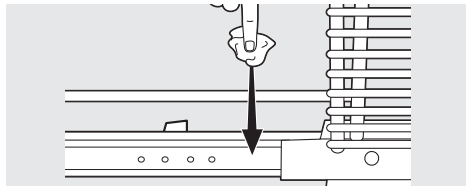
NOTA: No rocíe la parrilla de extensión con pulverizador para cocción u otros lubricantes en spray.

- 1 Quite la parrilla del horno. Ver Parrilla de extensión en la sección Uso del horno.
- 2 Extienda por completo la parrilla sobre una mesa o mostrador de encimera. Puede colocarse papel de diario debajo de la parrilla para una limpieza sencilla.

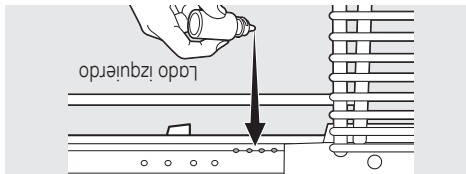


- 3 Si hay residuos en las guías de deslizamiento, límpielas con una toalla de papel.

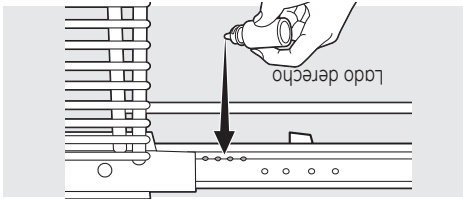
NOTA: Todo el lubricante de grafito eliminado durante la limpieza debe volver a colocarse.



- 4 Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando con el mecanismo de deslizamiento izquierdo de la parrilla, coloque cuatro (4) gotas de lubricante sobre las dos (2) guías traseras cercanas a los cojinetes de apoyo.



- 5 Repita en el mecanismo del lado derecho de la guía.



- 6 Abra y cierre la guía varias veces para distribuir el lubricante.

- 7 Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. Dé vuelta la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
- 8 Cierre la parrilla, gire la parrilla dejando el lado derecho hacia arriba y colóquela en el horno. Ver Parrilla de extensión en la sección Uso del horno.

Para lubricar las palancas de liberación:

Agite el lubricante y aplíquelo a las piezas en movimiento de las palancas de liberación y los mecanismos de las paletas.

Limpieza de la puerta del horno

Para limpiar el interior de la puerta:

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

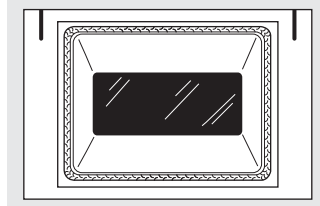
Para limpiar el exterior de la puerta:

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

que se derrame agua en los orificios de ventilación.

- Si persiste alguna mancha en el ribete de la ventilación, use un limpiador abrasivo suave y una esponja frotadora para obtener mejores resultados.

- El derrame de adobos, jugos de frutas, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácidos puede provocar decoloración y deberá limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.
- No use limpiadores para hornos, polvos de limpieza ni abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.



No frote ni limpie la junta de la puerta; esta tiene muy poca resistencia a la abrasión. Si observa que la junta se está desgastando o dañando de alguna manera o si se ha movido de lugar en la puerta, haga reparar.

Puerta extraíble del horno

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

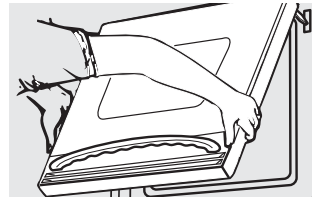
No levante la puerta de la manija.

Para quitar la puerta:

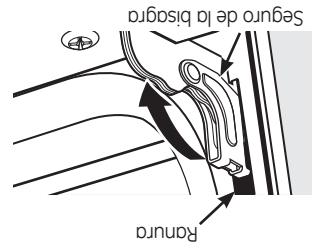
- 1 Abra la puerta por completo.
- 2 Tire hacia abajo los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta, y colóquelos en la posición de desbloqueo, como un destornillador pequeño de hoja plana.
- 3 Sujete con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición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

Para volver a colocar la puerta

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



Tire los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquearlos



Cierre la puerta del horno.

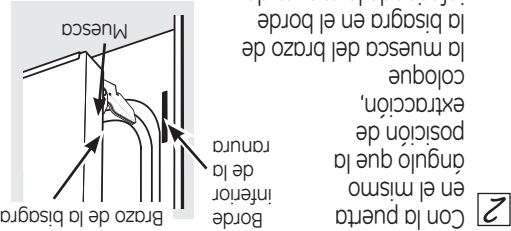
Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquearlos



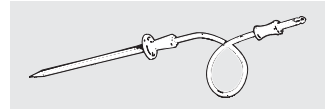
Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco delantero de la cavidad del horno y colóquelos en la posición de bloqueo.

Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no está asentada correctamente en el borde inferior de la ranura.

Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco delantero de la cavidad del horno y colóquelos en la posición de bloqueo.



Sonda



La sonda de temperatura puede limpiarse con agua y jabón o con una esponja limpiadora llena con jabón. Entre la sonda de limpiadora llena con jabón. Quite temperatura antes de limpiarla. Quite las manchas rebeldes con una esponja limpiadora llena con jabón, enjuague y séquelas.

- No introduzca la sonda de temperatura en el agua.
- No almacene la sonda de temperatura en el horno.

Cuidado y limpieza del horno.

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

Cómo retirar la película protectora y la cinta adhesiva de empaque

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

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

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



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

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

Reemplazo de la Lámpara del Horno

Para retirar:

1 De la tapa de vidrio un cuarto de giro en contra de las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio queden afuera de las ranuras de la ficha. Si usa guantes de látex tendrá un mejor agarre.

2 Utilizando guantes o una tela seca, retire la lámpara empujando directamente hacia afuera.

IMPORTANTE: Retire la lámpara para determinar el tipo de reemplazo necesario.

Para reemplazar:

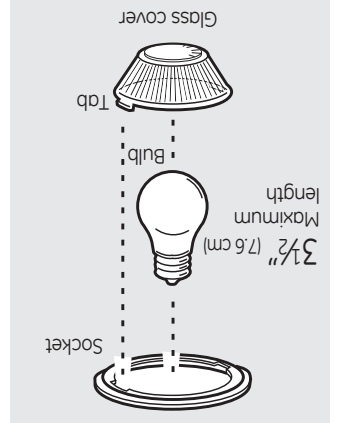
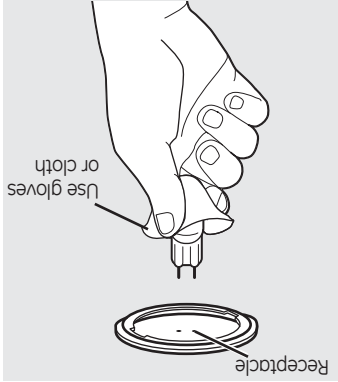
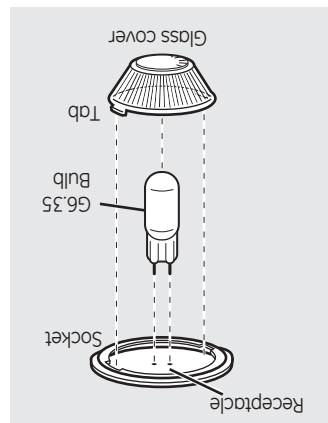
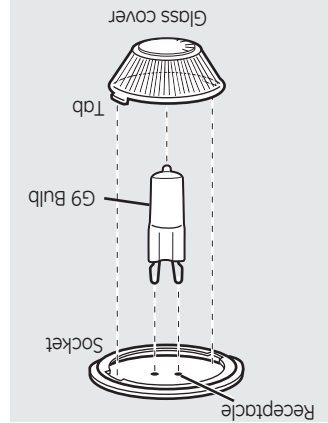
3 Reemplace la lámpara de luz con el mismo tipo de lámpara que se retiró. Su modelo tendrá uno de los tres tipos que se muestran.

Si se trata de lámparas para electrodoméstico, use una lámpara para lámparas para electrodoméstico de 40 wat son más pequeñas que las lámparas hogareñas de 40 wat.

Si se trata de lámparas halógenas, use una lámpara de luz halógena de 120/130 vatios, que no supere los 50 wat. Para determinar cuál es la lámpara correcta, controle las terminales de la lámpara.

Las lámparas con 2 terminales con clavijas rectas son lámparas de G6.35. Las lámparas con 2 terminales con clavijas con curvas son lámparas de G9. (No las intercambie). Asegúrese al reemplazar la lámpara que sea de 120 vatios o 130 vatios (NO de 12 vatios).

Utilizando guantes o una tela seca, retire la lámpara de su envoltorio. No toque la lámpara directamente con los dedos. El aceite de la piel puede dañar la lámpara y acortar su vida útil.



Empuje la válvula directamente hacia adentro del receptáculo.

Coloque las lengüetas de la tapa de vidrio en las ranuras de la ficha. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en dirección de las agujas del reloj.

Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Este se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.

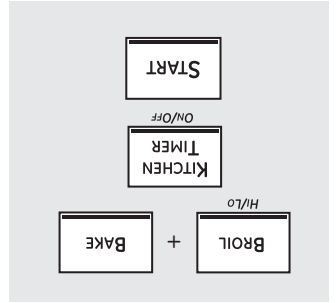
Vuelva a conectar el horno al tomacorriente.

Tonos al final de un ciclo cronometrado

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

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

NOTA: En modelos de horno doble, esto cancela el sonido del final del ciclo para ambos hornos.



Conversión Auto Recipe™ (Conversión automática de la recetas)

(en algunos modelos)

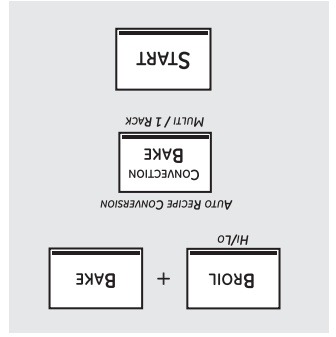
Cuando utilice el horneado por convección, la característica **Conversión Auto Recipe™** convertirá automáticamente las temperaturas de horneado regular ingresadas en las temperaturas de horneado por convección.

- Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en modelos de horno doble, use los controles del horno superior) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
- Presione el botón **Convection Bake**. La pantalla mostrará **CON OFF**. Presione nuevamente el botón **Convection Bake**. La pantalla mostrará **CON ON**.
- Presione el botón **Start**.

Para desactivar la característica, repita los pasos 1 al 3 anteriores pero presione el botón **Start** cuando **CON OFF** esté en la pantalla.

NOTA: Esta característica no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sólo las temperaturas normales de horneado.

Una vez activada la característica, la pantalla mostrará la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de una receta normal de 350°F y presiona el botón **Start**, la pantalla mostrará **CON** y la temperatura convertida de 325°F.

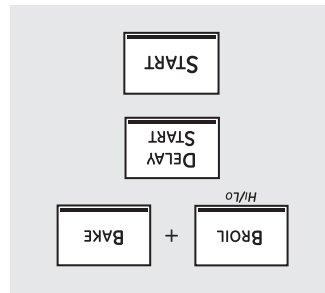


Características especiales de control de su horno.

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

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

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



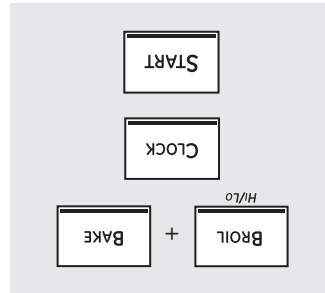
Apagado después de 12 horas

Con esta característica, si se olvida y deja el horno encendido, el control apagará el horno después de 12 horas automáticamente durante las funciones de hornado o después de 3 horas durante una función de asado a la parrilla. Si desea apagar esta característica, siga los pasos a continuación.

Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en modelos de horno doble, use los controles del horno **superior**) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

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

Presione el botón **Delay Start** hasta que no apagado (no shdn) aparezca en la pantalla.



Reloj de 12 horas, 24 horas o supresión del reloj

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

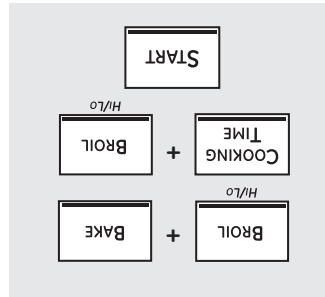
Presione nuevamente el botón **Clock** para cambiar al reloj de 24 horas. La pantalla mostrará 24 hr. Si ésta es la elección que desea, presione el botón **Start**.

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

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

Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en modelos de horno doble, use los controles del horno **superior**) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

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



Selección de temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados

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

Presione los botones **Broil Hi/Lo** y **Cooking Time** nuevamente al mismo tiempo. La pantalla mostrará C (Centígrado).

Presione el botón **Start**.

NOTA: En modelos de horno doble, se mostrará la nueva configuración para ambos hornos.

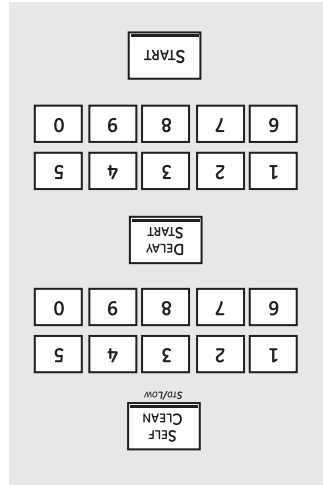
Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** (en modelos de horno doble, use los controles del horno **superior**) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

Presione los botones **Broil Hi/Lo** y **Cooking Time** al mismo tiempo. La pantalla mostrará F (Fahrenheit).

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

Cómo posponer el inicio de la limpieza

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



Después de un ciclo de limpieza

Es posible que observe algunas cenizas blancas en el horno. Limpíelas con un paño húmedo después de que el horno se enfríe. Si las manchas blancas permanecen, remuévalas con un estropajo de acero lleno de jabón y enjuague generosamente con una mezcla de vinagre y agua. Estos depósitos son usualmente residuos de sal que el ciclo de limpieza no puede eliminar. Se podrá producir una descoloración blanca luego de la limpieza si las manchas de ácidos o azúcares de comidas no se limpiaron antes del ciclo de limpieza. Esto es normal y NO afectará el funcionamiento.

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

Estantes Comunes

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

Estantes Extensibles

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

Si resulta difícil retirar o reemplazar, limpie los soportes del estante con aceite para cocción. **No aplique aceite para cocción sobre los costados.**

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

Uso del horno auto Limpieza.

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

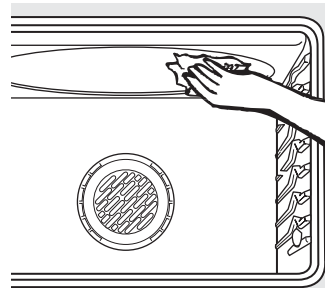
Antes de un ciclo de limpieza

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

⚠️ ADVERTENCIA RIESGO DE INCENDIO: Retire la grasa y acumulaciones importantes de suciedad de la parte inferior del horno antes de realizar la limpieza automática.

Si esto no se realiza, se podrá incendiar el horno.

Limpie el suelo pesado sobre la parte inferior del horno. (la apertura puede variar)



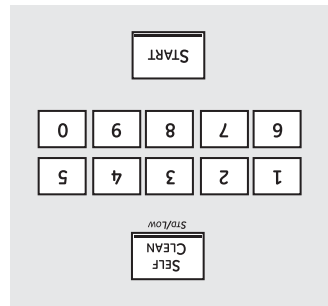
Remueva del horno cualquier bandeja para parrilla, rejilla para parrilla, sonda, todos los utensilios de cocina y cualquier residuo de papel aluminio.

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

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

No utilice abrasivos o limpiadores de hornos. Limpie la parte superior, lados y parte exterior de la puerta del horno con jabón y agua. No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es esencial que la junta permanezca intacta. Si observa que está gastada o raída, reemplace la misma.

Asegúrese de que esté puesta la cubierta de la



Como ajustar el horno para limpieza

1 Presione el botón **Self Clean Std/Low** una vez para un tiempo de limpieza de 4 horas o dos veces para un tiempo de limpieza de 3 horas.

2 Si se necesita un tiempo distinto a las 4 horas o las 3 horas, utilice los botones numéricos e ingrese el tiempo de limpieza deseado. Usted puede cambiar el tiempo de limpieza en cualquier momento entre 3 y 5 horas, dependiendo de que tan sucio esté su horno.

3 Presione el botón **Start**.

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

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

■ En modelos de horno doble, se puede programar un ciclo de limpieza de ambos hornos al mismo tiempo. El último horno retrasará de forma automática su comienzo hasta el final del ciclo de limpieza del primer horno.

■ En modelos de horno doble de 27", ambos hornos se bloquean cuando en uno se configura la función Limpiar (Clean). Ambos se desbloquearán cuando todos los ciclos de limpieza se hayan completado.

■ En hornos dobles de 30 pulgadas, puede usar la función de hornado por tiempo en un horno y la de limpieza automática en el otro al mismo tiempo.

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

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante de limpieza. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y se apague la luz **LOCKED**. Cuando se apague la luz **LOCKED**, podrá abrir la puerta del horno. La palabra **LOCKED** parpadeará y el control del horno indicará si configuró el ciclo de limpieza y olvidó cerrar la puerta del horno.

■ Para detener un ciclo de limpieza, presione el botón **Clean/Off**. Cuando se apague la luz **LOCKED** indicando que el horno se ha enfriado a una temperatura inferior a la de bloqueo, podrá abrir la puerta del horno.

Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!

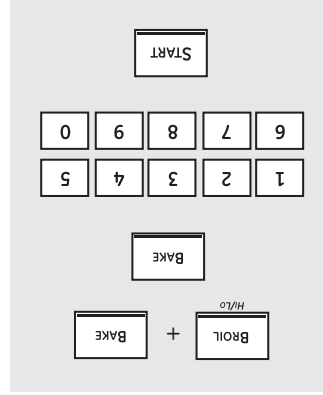
Usted se puede percatar que su horno nuevo cocina distinto al que reemplazó. Use su horno nuevo por varias semanas para familiarizarse con él. Si aún piensa que su horno nuevo es demasiado caliente o demasiado frío, usted puede ajustar el termostato usted mismo.

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

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

Para ajustar el termostato

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre SF.
- 2 Presione el botón **Bake** para la estufa que desea usar. En la pantalla se muestra un número de dos dígitos. Presione **Bake** nuevamente para alternar entre el aumento y la disminución de la temperatura del horno.
- 3 La temperatura del horno pueda ajustarse hasta (+) 35 °F más caliente o (-) 35 °F más fría. Presione los botones numéricos en el mismo sentido que aparecen. Por ejemplo, para cambiar la temperatura del horno a 15 °F, presione **1** y **5**. Cuando haya realizado el ajuste, presione el botón **Start** para volver a la pantalla de la hora del día. Utilice su horno como lo haría normalmente.



!El tipo de margarina afectará el desempeño del horneado!

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

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

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

Uso de las características cronometradas para cocinar por convección. (en algunos modelos)

En modelos de horno doble, puede utilizar la función de asado u horneado cronometrado en un horno mientras utiliza la limpieza automática en el otro; también puede usar el asado u horneado cronometrado en ambos hornos simultáneamente.

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

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

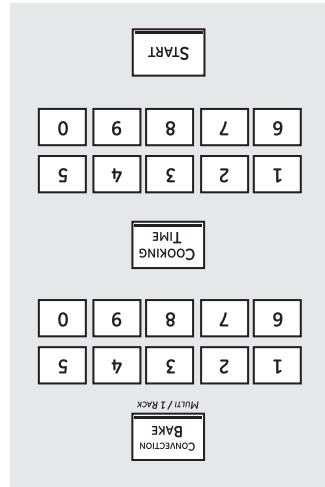
Como configurar un inicio inmediato y una Parada automática

5 Presione el botón **Start**.

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

NOTA: En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponden al último horno configurado. Para ver el tiempo establecido para el primer horno configurado, el horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente a menos que se haya configurado la característica más caliente.

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



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

7 Presione el botón **Convection Bake** o **Convection Roast**.

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

3 Presione el botón **Cooking Time**.

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

NOTA: Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción, presione el botón **Warm** una vez.

Como configurar un inicio postergado y una Parada automática

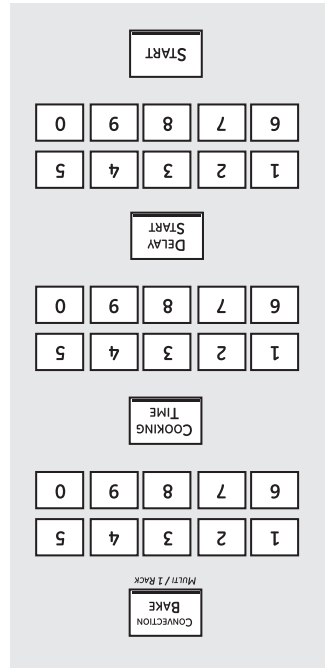
7 Presione el botón **Start**.

NOTA: sonará un tono de atención si está utilizando el **Start** después de ingresar la temperatura de horneado o asado.

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

NOTA: En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponden al último horno configurado. Para ver el tiempo establecido para el primer horno configurado, el horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente a menos que se haya configurado la característica más caliente.

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



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

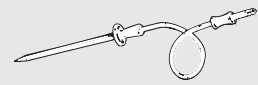
4 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado.

5 Presione el botón **Delay Start**.

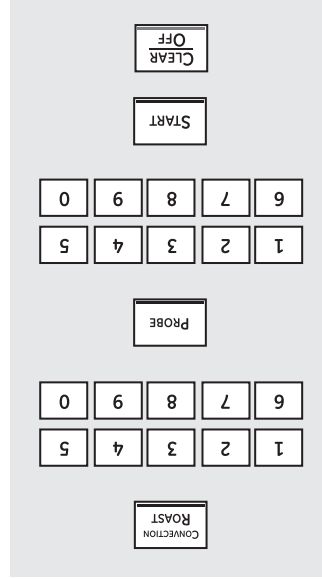
6 Presione los botones numéricos para establecer la hora del día a la cual desea que el horno se encienda y comience a cocinar.

NOTA: Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción, presione el botón **Warm** una vez.

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



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



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

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

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

sonda

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

dará la señal. Para detener la señal, presione el botón **Clear/Off**. Utilice almohadillas con aislamiento térmico para quitar la sonda de la comida. No utilice tenazas para extraerla: las tenazas pueden dañarla.

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

1 Coloque la parrilla en la posición más baja (A).
 2 Conecte la sonda en la toma dentro del horno. Asegúrese de que esté bien conectada. Cierre la puerta del horno.

3 Presione el botón **Convection Roast**.
 4 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.

5 Presione el botón **Probe**.
 6 Presione los botones numéricos para configurar la temperatura interna de la carne que desea.

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

8 Cuando la temperatura interna de la carne alcance la temperatura que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno

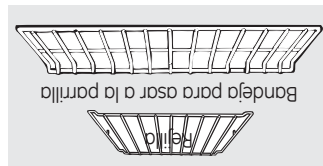
Guía para asar por convección

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

Uso del horno de convección.

Asado por convección

- Bueno para grandes cortes de carne tierna, destapada.



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

El ventilador de convección circula el aire calentado uniformemente sobre y alrededor de los alimentos. La carne roja y aves se doran por todos los lados como si fueran cocinados sobre un rotisserie. El aire calentado circulará sobre y alrededor de los alimentos que están siendo asados. El aire calentado atrapa los jugos rápidamente para un producto más húmedo y tierno mientras, al mismo tiempo,

Utensilios de cocina para la cocción por convección

Metal y vidrio

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

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

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

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

Papel y plástico

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

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

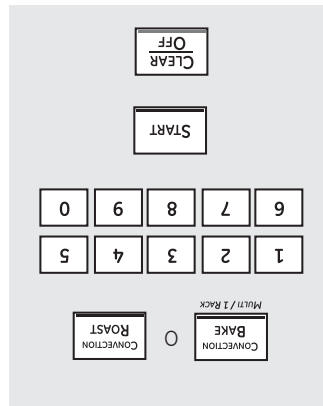
Cómo configurar el horno para hornear o asar

- 1 Presione el botón **Convection Bake** o el botón **Convection Roast**.

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

- 3 Presione el botón **Start**.

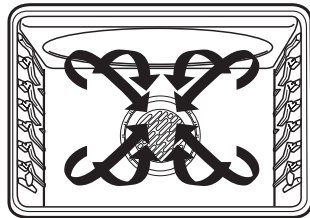
Para cambiar la temperatura del horno, presione el panel **Convection Bake** (Hornear por convección) o **Convection Roast** (Asar por convección) y luego los paneles numéricos para configurar la nueva temperatura.



- Escuchará un ventilador mientras este cocinando por convección. El ventilador se detendrá cuando la puerta se abra, pero el calor no se acabará.
- Es posible que escuche algunos chasquidos dentro del horno durante el asado. Esto es normal.

- Cuando el horno comience a calentarse, aparecerán en la pantalla los cambios en la temperatura, comenzando en 100 °F. Cuando el horno alcance la temperatura que usted estableció, sonarán 3 pitidos.
- ⚡ Presione el botón **Clear/Off** cuando haya terminado.

Horneado por convección



NOTA: El ventilador de convección se encenderá y se apagará en ciclos durante la cocción para distribuir mejor el aire caliente en el horno.

El ventilador de convección del horno se apaga cuando se abre la puerta del horno. NO deje la puerta abierta durante períodos largos mientras utiliza la cocción por convección o podrá reducir la vida útil del elemento calefactor por convección.

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

Este aire caliente en circulación se distribuye de manera uniforme por la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y

se doran de manera uniforme; a menudo, en menor tiempo con calor de convección.

- Ideal para alimentos horneados y dorados de manera uniforme que se cocinan en varias parrillas.
- Adecuado para grandes cantidades de alimentos horneados.
- Buenos resultados con galletas, panecillos, bollos dulces, brownies, magdalenas, bollos de crema, panchos dulces, pastel de ángel y pan.

El ventilador de convección hace circular el aire caliente de manera uniforme sobre y alrededor de los alimentos.

Horneado por convección en múltiples parrillas

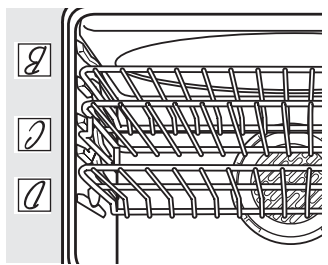
Al hornear por convección con sólo 1 parrilla, siga las posiciones de la parrilla recomendadas en la sección Uso del horno.

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

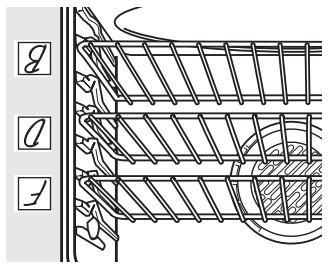
La cantidad de tiempo requerida para el horneado de múltiples parrillas puede aumentar ligeramente para algunos alimentos, pero se ahorra el tiempo general ya que muchos alimentos se cocinan al mismo tiempo. Galletas, muffins, pizzocchos y otros panecillos rápidos dan buenos resultados con el horneado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

Hornos de 30" : Cuando hornee en 3 parrillas, coloque una parrilla en la segunda posición (B), una en la cuarta posición (D) y uno en la sexta posición (F).

Para el horneado de dos parrillas, coloque una parrilla en el soporte de la segunda posición (B). Coloque la otra parrilla en el soporte de la cuarta posición (D). Cuando hornee en 3 parrillas, coloque una parrilla en la segunda posición (B), una en la tercera posición (C) y uno en la cuarta posición (D).



Hornos de 27"



Hornos de 30"

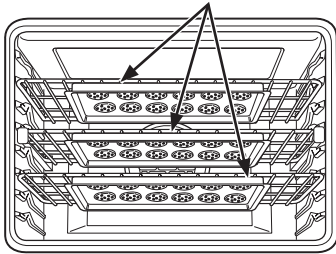
Como adaptar recetas...

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

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

- Utilice los tamaños de cacerola recomendados.

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



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

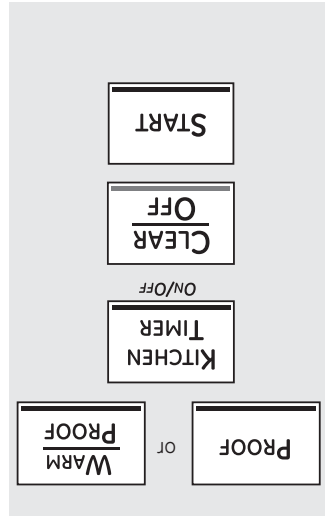
Para obtener mejores resultados al asar múltiples estantes de galletas en el modo de Asado por Convección en Múltiples Estantes (Multi-Rack Convection Bake), alinee el frente de las planchas de galletas sobre el frente de los estantes.

Uso de las funciones de leudado y calentamiento. (en algunos modelos)

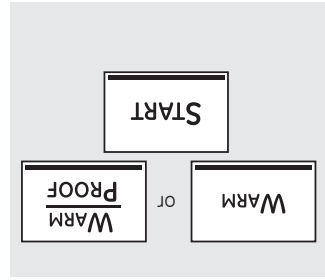
La función de leudado mantiene un ambiente tibio útil para levar los productos con levadura.

Cómo configurar el leudado en el horno

- 1 Cuando haya finalizado el leudado, presione el botón **Clear/Off**.
 - 2 Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno sin necesidad.
 - 3 Controle los productos de pan con anticipación para evitar que leuden demasado.
- NOTA:**
- No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente alta como para mantener los alimentos a temperaturas seguras. Utilice la función **Warm** (Calentar) para mantener los alimentos calientes.
 - La función de leudado no funcionará cuando el horno esté a más de 125°F. En la pantalla, aparecerá "HOT" (Caliente).
- 3 Configure el temporizador de cocina (**Kitchen Timer**) en el tiempo de leudado mínimo.



- NOTA:** Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o con película adherente engrasada (el plástico deberá asegurarse debajo del recipiente para que el ventilador de la estufa no lo quite).
- 2 Presione el botón **PROOF** (Leudar) una vez o el botón **WARM/PROOF** (Calentar/Fermentar) dos veces y luego presione el botón **START** (Inicio).
- En la pantalla aparecerá **Prf** (proof [leudar]). La luz del interior del horno se encenderá y permanecerá encendida durante el leudado. La función de leudado proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado y, por lo tanto, no posee un ajuste de temperatura.



Cómo configurar el calentamiento en el horno

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

PRECAUCIÓN:

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

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

- La función de calentamiento mantiene los alimentos cocidos calientes hasta un máximo de 3 horas luego de que haya finalizado una función cronometrada. O bien, el calentamiento puede activarse para mantener tibios los alimentos cocidos calientes. Esta función no está diseñada para recalentar alimentos fríos.
- Para utilizar esta función, presione el botón **Warm** (Calentar) o el botón **WARM/PROOF** (Calentar/Fermentar) una vez y luego el botón **Start**.
- Para utilizar esta característica en forma independiente, presione el botón **WARM/PROOF** (Calentar/Fermentar) una vez y luego el botón **START** (Inicio).
- Para activar esta función a fin de usarla luego del asado u hornado cronometrado, presione el botón **Warm** mientras programa el horno y antes de presionar **Start**.
- Para cocinar elementos que no son frescos hasta que estén crocantes
- Coloque los alimentos en fuentes o bandejas de todos bajos.
 - Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en una única capa. No los apile.
 - No los cubra.
 - Verifique si están crocantes luego de 20 a 30 minutos. Agregue el tiempo que sea necesario.

NOTAS IMPORTANTES:

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

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

NOTA: Algunos modelos con horno doble cuentan con una sonda sólo en el horno superior.

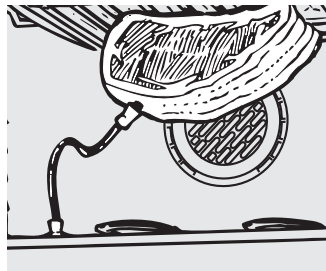
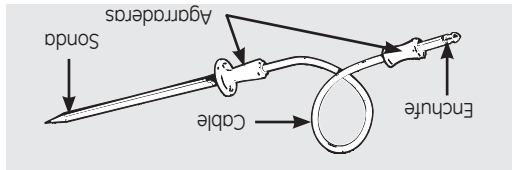
El uso de sondas distintas a la suministrada con este producto puede resultar en el daño a la sonda. Utilice las agarraderas de la sonda y el enchufe cuando la inserte y la remueva de la carne y del enchufe.

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

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

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

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



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

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

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

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

Para bistecs sin hueso, inserte la sonda dentro de la parte carnosa del bistec. Para jamón o cordero con hueso, inserte la sonda dentro del centro del músculo grande más interno o la articulación. Inserte la sonda dentro del centro de platos como rollos de carne o cacerolas. Cuando cocine pescado, inserte la sonda justo por encima de la agalla en el área más carnosa, paralelo a la columna vertebral. Inserte la sonda en la parte más carnosa de la parte interna del muslo desde abajo y en paralelo a la pierna de un pavo completo.

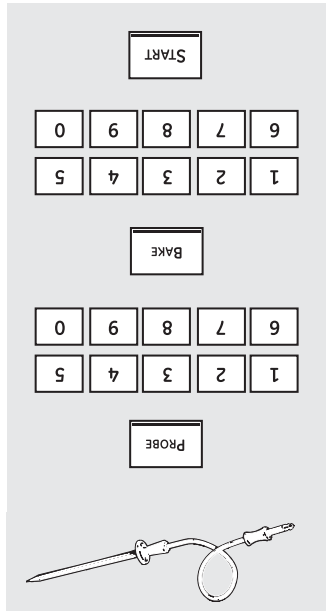
Cómo configurar el horno para asar cuando se utiliza la sonda

1 Inserte la sonda dentro de la carne. Asegúrese de que quede bien conectada en la toma. Cierre la puerta del horno.

2 Presione el botón **Probe**. Presione los botones numéricos para establecer la temperatura interna deseada para los alimentos o la carne. La temperatura interna máxima para los alimentos que puede establecer es 200 °F.

3 Presione el botón **Bake**. Presione los botones numéricos para establecer la temperatura deseada. Presione el botón **Start**.

4 La pantalla parpadeará si la sonda está insertada dentro del enchufe y no ha configurado la temperatura de la sonda y presione el botón **Start**. Cuando el horno comience a calentarse, en la pantalla aparecerá la palabra **LO**.
 5 Si se quita la sonda de la comida antes de que se alcance la temperatura final, sonará un tono y la pantalla parpadeará hasta que la sonda sea removida del horno.
 6 Usted puede utilizar el temporizador aunque no utilice las operaciones cronometradas del horno.



Uso de las características cronometradas de hornado y asado del horno. (en algunos modelos)

En modelos de horno doble, puede utilizar la función de hornado cronometrada en un horno mientras utiliza la limpieza automática en el otro. **NOTA:** No debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, nuevos, pescados, rellenos, aves y cerdo—reposen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor de la bombilla aceleraría el crecimiento de bacterias peligrosas.

Como configurar un inicio inmediato y una Parada automática

5 Presione el botón **Start**.

En la pantalla aparecerá el cambio de la temperatura (a partir de 100 °F) y el tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza 100 °F.

NOTA: En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponden al último horno configurado. Para ver el tiempo establecido para el primer horno configurado, presione el botón **Cooking Time** para ese horno. El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente a menos que se haya configurado la característica más caliente.

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

Como configurar un inicio postergado y una Parada automática

1 Presione el botón **Bake**.

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

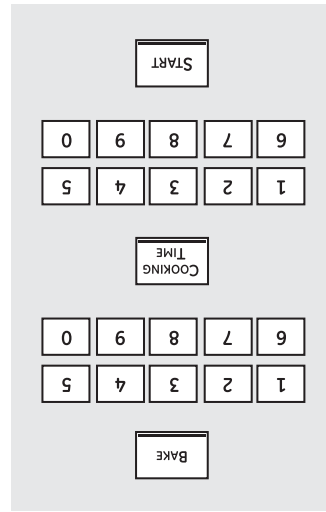
2 Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada.

3 Presione el botón **Cooking Time**.

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

Utilizando los botones de los números, ingrese el tiempo de hornado deseado. En pantalla se mostrará la temperatura del horno y el tiempo de cocción que usted ingresó.

NOTA: Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción, presione el botón **Warm** una vez.



Como configurar un inicio postergado y una Parada automática

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

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

3 Presione el botón **Bake**.

4 Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada.

5 Presione el botón **Cooking Time**.

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

Utilizando los botones de los números, ingrese el tiempo de hornado deseado.

6 Presione el botón **Delay Start**.

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

NOTA: Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción, presione el botón **Warm** una vez.

Presione el botón **Start**.

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente a menos que se haya configurado la característica más caliente.

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

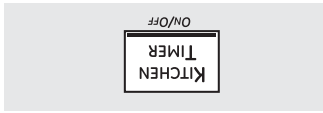
Uso del reloj, el temporizador y el bloqueo de controles. (en algunos modelos)



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

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

- Presione el botón **Clock**.
- Presione los botones numéricos.
- Presione el botón **Start**.



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

Para ajustar el temporizador

➤ Presione el botón **Kitchen Timer On/Off**.

➤ Presione los botones numéricos hasta que en la pantalla aparezca la cantidad de tiempo deseada. Por ejemplo, para establecer 2 horas y 45 minutos, presione **2, 4 y 5** en dicho orden.

Si comete un error, presione el botón **Kitchen Timer On/Off** y comience nuevamente.

➤ Presione el botón **Start**.

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

Para reiniciar el temporizador

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

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

Para cancelar el temporizador

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



Bloqueo de controles

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

NOTA: En los modelos de horno doble, esto activa dicha función en ambos hornos.

Para bloquear/desbloquear los controles:

➤ Presione los botones **9 y 0** simultáneamente durante 3 segundos, hasta que en la pantalla aparezca **LOC ON** (bloqueo activado).

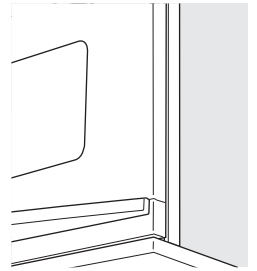
➤ Para desbloquear el control, presione los botones **9 y 0** simultáneamente durante 3 segundos, hasta que en la pantalla aparezca **LOC OFF** (bloqueo desactivado).

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

NOTAS:

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

Uso del horno.



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

Cómo configurar el horno para asar a la parrilla

- 1 Cierre la puerta. **Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.** Coloque la carne o el pescado sobre una rejilla para asar en una bandeja para asar.
 - 2 Siga las posiciones en la parrilla sugeridas en la Guía para asar a la parrilla.
 - 3 Presione el botón **Broil Hi/Lo** una vez para asar a la parrilla **HI** (Alto). Para cambiar a Asar a la parrilla **LO** (Bajo), presione el botón **Broil Hi/Lo** nuevamente.
 - 4 Presione el botón **Start**.
 - 5 Cuando el asado a la parrilla esté terminado, presione el botón **Clear/Off**.
- El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia sobre el punto de cocción de los alimentos afectarán los tiempos de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

Guía para asar a la parrilla

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

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia de cocción durante la preparación afectan los tiempos de asado. Esta guía se basa en comidas de refrigerador.
 El Departamento de Agricultura de EE.UU. (US Department of Agriculture) afirma que "es común comer el bife vuelta y vuelta, pero se debería saber que cocinar el mismo a sólo 60° C (140° F) significa que algunos organismos que envenenan la comida pueden sobrevivir". Fuente: Libro para una Cocina Segura. Su Guía en la Cocina (Safe Food Book, Your Kitchen Guide). USDA Rev. Junio de 1985.)

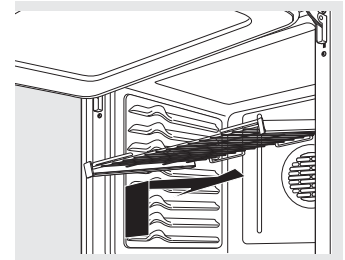
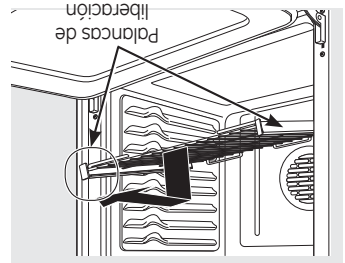
Parrilla de extensión (continúa)

Para volver a colocar la parrilla:

- 1 Tome firmemente ambos lados del armazón de la parrilla y la parrilla deslizable.
- 2 Coloque el extremo curvo del estante en la posición deseada. Incline el frente del estante hacia arriba y empuje hacia adentro hasta donde sea posible.

PRECAUCIÓN:

Nunca utilice la parrilla cuando su armazón no se encuentra completamente introducido en el horno y trabado en su posición.



Precalentamiento y Ubicación de la Cacerola

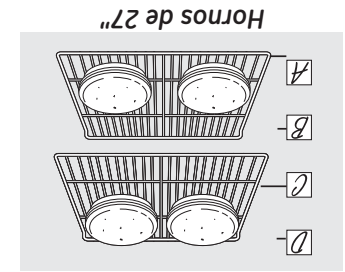
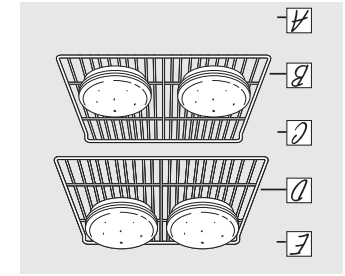
Precaliente el horno si la receta así lo indica. El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee tortas, dulces, pastelitos y panes.

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

Los resultados al hornear y asar serán mejores si el estante es colocado de modo que la comida esté centrada en la cavidad del

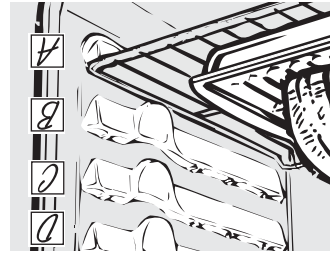
horno tanto como sea posible. El bizcochuelo es una excepción y se debe colocar en el estante inferior del horno (Estante A). Siga las instrucciones del paquete al ubicar comidas previamente envasadas y congeladas en cacerolas.

Ubique las cacerolas en la parrilla de tal forma que una no esté colocada directamente sobre la otra.

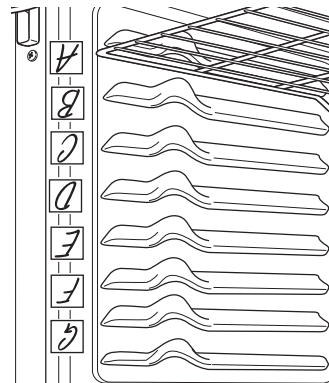


Cómo configurar el horno para hornear o asar

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



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



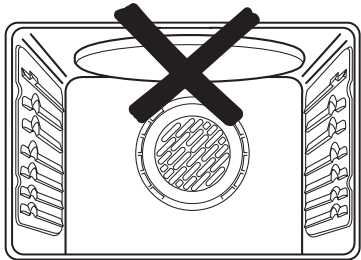
Antes de comenzar...

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

Las parrillas están diseñadas de modo que al colocarse correctamente en el horno sobre los soportes se detengan antes de salirse completamente, y que no se inclinen.

NOTA: El horno tiene 7 parrillas en posición.

PRECAUCIÓN: Nunca coloque utensilios de cocina, piedras para pizza, ni otros artículos en el piso del horno. Existe un elemento

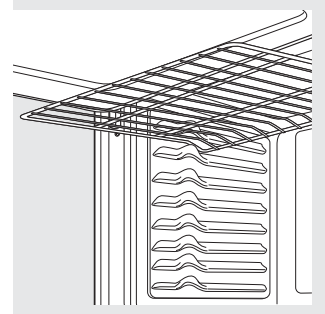


de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y el riesgo de daños o incendio en los gabinetes.

Papel de aluminio

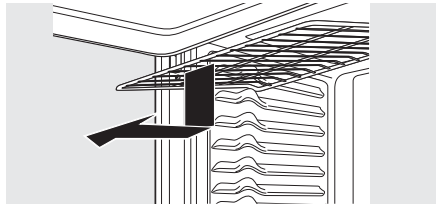
No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio atraparà el calor en la parte inferior y alterará el funcionamiento del horno. El aluminio se puede derretir y dañar de forma permanente el fondo del horno. Cualquier daño por uso inadecuado del aluminio no estará cubierto por la garantía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

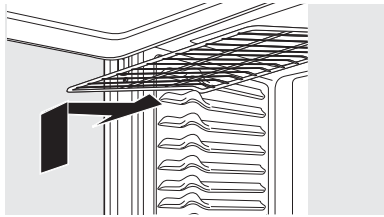


Parrillas estándar

Cuando coloque o quite recipientes de cocción, tire de la parrilla hacia afuera hasta el tope (posición de detención) sobre el soporte de la parrilla.



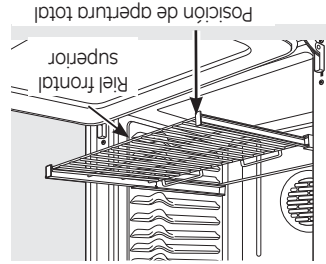
Para quitar una parrilla, tire de ella, incline el extremo frontal hacia arriba y sáquela.



Para volver a colocarla, deposite el extremo curvado de la parrilla (trabas de detención) sobre los soportes del horno, incline el frente hacia arriba y presione la parrilla hacia adentro.

Parrilla de extensión

Cuando coloque o quite recipientes de cocción, siempre tire de la parrilla hacia afuera desde el riel frontal superior hasta alcanzar la posición de apertura total.



NOTA: No extienda la parrilla rápidamente. Los alimentos pueden deslizarse desde el frente de la parrilla.

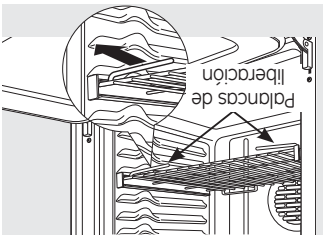
Para quitar la parrilla:

1 Asegúrese de que el estante se deslice hasta el tope del interior del horno.

2 Firmemente tome la manija del estante y empuje el mismo hacia usted. El estante se detendrá cuando su extremo curvo llegue al tope del horno.

Parrilla de extensión

3 Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia usted.

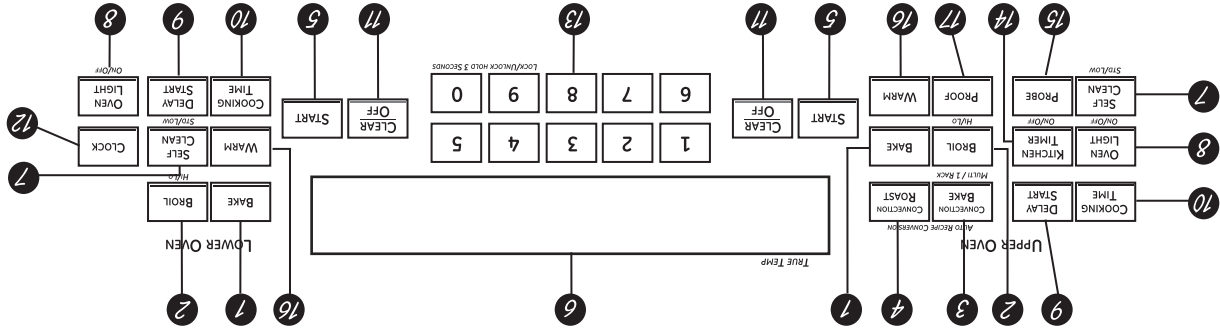


NOTA: Cuando manipule la parrilla de extensión, no permita que la porción deslizable se abra. Esto puede dañar los deslizadores.

Uso de los controles del horno inferior.

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

GEAppliances.com



Se muestra el control del horno doble.

- 10** Botón Cooking Time (Tiempo de cocción)
Presione y luego presione los botones numéricos para establecer la cantidad de tiempo que desea cocinar sus alimentos. El horno se apagará automáticamente cuando se haya agotado el tiempo de cocción, a menos que se haya configurado la función "Cook and Hold" (Cocinar y mantener).
- 11** Botón Clear/Off
Presione para cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
- 12** Botón Clock (Reloj)
Presione antes de configurar el reloj.
- 13** Botones numéricos
Útilice para configurar cualquier función que necesite números como la hora del día en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la temperatura interna de la comida, la hora de inicio y la duración de la operación para el hornado cronometrado y la autolimpieza.
- 14** Botón Kitchen Timer On/Off
(Temporizador de cocina encender/apagar)
Presione para seleccionar la característica del temporizador.
- 15** Botón Probe (Sonda)
Presione cuando utilice la sonda para cocinar alimentos a una temperatura interna deseada.
- 16** Botón Warm (Calentamiento)
Presione para mantener los alimentos cocidos calientes.
- 17** Botón Proof (Leudado)
Presione para seleccionar un ambiente tibio útil para levar los productos con levadura.

- 1** Botón Bake (Hornado)
Presione para seleccionar la función hornado.
 - 2** Botón Broil Hi/Lo (Asar a la Parrilla Alto/Bajo)
Presione para seleccionar la función asar a la parrilla.
 - 3** Botón Convection Bake (Hornado por convección)
Presione para seleccionar el hornado con la función de convección.
 - 4** Botón Convection Roast (Asado por convección)
Presione para seleccionar el asado con la función de convección.
 - 5** Botón Start (Inicio)
Debe presionarse para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.
 - 6** Pantalla
Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de hornado, de asar a la parrilla o de autolimpieza y las horas establecidas para el temporizador o las operaciones automáticas del horno.
 - 7** Botón Self Clean Std/Low (Limpieza automática estándar/baja)
Presione para seleccionar la función de autolimpieza. Consulte la sección Uso del horno autolimpieza.
 - 8** Botón Oven Light (Luz del horno)
Presione para encender o apagar la luz del horno.
 - 9** Botón Delay Start (Inicio postergado)
Utilice junto con los botones Cooking Time o Self Clean para configurar el horno para que inicie y se detenga automáticamente en el momento que usted programe.
- Si una "F" y un número o letra "p" parpadean en la pantalla y las señales de control del horno, esto indica un código de error de la función.** Presione el botón Clear/Off. Permite que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación. Si el código de error de la función se repite, desconecte el cable de corriente del horno y comuníquese con el servicio de mantenimiento.
- Si su horno fue configurado para una operación cronometrada, el horno y se presenta una interrupción en el flujo eléctrico, el reloj y todas las funciones programadas deben restablecerse.**
- La hora del día parpadeará en la pantalla cuando se haya presentado una interrupción en el flujo eléctrico.**
- Botón Self Clean Std/Low

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA

LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO

(Algunos modelos)

⚠️ ADVERTENCIA

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠️ ADVERTENCIA! MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES

ALEJADOS DEL HORNO

Si no se cumple con esto se podrán producir incendios o lesiones personales.

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

- No permita que se acumule grasa ni materiales inflamables en o cerca del espacio. La grasa dentro del horno o cerca del mismo se puede prender fuego.

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

- No use agua sobre incendios generados con grasa. Nunca tome una cacerola con llamas.
- Si se incendia el horno durante una cocción, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un matafuego de químicos secos o de espuma multipropósito.

- Si se produce el incendio del horno durante la limpieza automática, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco a la temperatura de la limpieza automática podrá provocar la propagación de las llamas en el horno. Si no se sigue esta instrucción se podrán producir quemaduras graves.

⚠️ ADVERTENCIA! INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que se escapa puede ocasionar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga la ventilación del horno desobstruida.
- Evite que se produzca la acumulación de grasa en el horno. La grasa del horno se puede prender fuego.
- Coloque los estantes del horno en una ubicación desecada mientras el mismo se enfría. Si se debe mover un estante mientras el horno está caliente, evite que la manija de la cacerola tome contacto con el elemento caliente para calentar del horno.
- Al usar bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Deslizar los estantes comunes hasta sus topes o el estante extensible hasta su posición máxima de abertura es conveniente al levantar comidas pesadas. También previene quemaduras debido al contacto con superficies calientes del horno o las paredes del mismo.
- No deje artículos tales como papel, utensilios de cocina o comida en el horno cuando no estén en uso. Los artículos guardados en un horno se pueden prender fuego.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Use este electrodoméstico sólo con la finalidad para el cual fue fabricado, según se describe en el Manual del Usuario.
 - Asegúrese de que un instalador calificado instale y conecte el electrodoméstico de forma correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
 - No intente reparar o reemplazar cualquier parte del horno, a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro trabajo de reparación se deberá transferir a un técnico calificado.
 - Antes de realizar cualquier servicio, desconecte el cable de corriente del panel del disyuntor, retirando el fusible o apagando el interruptor.
 - No deje a los niños solos – no deberá dejar a los niños solos ni perderlos de vista en un área donde un electrodoméstico esté en uso. Nunca se les debe permitir trépar, sentarse o pararse sobre cualquier parte del electrodoméstico.
 - **PRECAUCIÓN:** No guarde artículos que sean de interés para los niños sobre un horno, ya que pueden sufrir lesiones graves si intentan trépar sobre el horno para llegar a dichos artículos.
 - Use sólo manijas de cacerolas secas – las manijas de cacerolas húmedas sobre las superficies calientes pueden producir quemaduras como consecuencia del vapor. Evite que las manijas de las cacerolas tomen contacto con elementos para calentar que estén calientes. No use una toalla ni telas gruesas en lugar de ganchos para colgar cacerolas.
 - Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- No toque los elementos para calentar ni la superficie interior del horno. Estas superficies podrán estar lo suficientemente calientes como para producir quemaduras, incluso aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables tengan contacto con cualquier parte del área interior; espere el tiempo necesario hasta que se enfríe. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente para producir quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y gabinetes alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no estén abiertos. Se podrá acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio puede atrapar el calor o derretirse, lo cual puede dañar el producto y provocar riesgo de descarga eléctrica o un incendio. Evite que se produzcan rayones o golpes sobre las puertas de vidrio o los paneles de control. Hacer esto podrá producir roturas de vidrios. No cocine sobre un producto con vidrios rotos. Se podrán producir descargas eléctricas, incendios o cortes. Cocine carne vacuna y de ave completamente – la carne vacuna hasta que la temperatura interior sea por lo menos de 71° C (160° F) y la carne de ave hasta que la temperatura interior sea por lo menos de 82° C (180° F). La cocción hasta estas temperaturas normalmente evita cualquier enfermedad generada por la carne.

⚠️!ADVERTENCIA! PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

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

⚠️!ADVERTENCIA! AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

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

⚠️!ADVERTENCIA!

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



Horno empotrado

Limpieza Automática Eléctrica

Puede encontrar esta información en una etiqueta en la parte delantera del horno, detrás de la puerta del horno, en los modelos de horno simple, o en la parte delantera del horno inferior, en los modelos de horno doble.

Escriba los números de modelo y serie aquí:
Nº de modelo _____
Nº de serie _____

Instrucciones de seguridad	2-4
Instrucciones de operación	
Asado y horneado cronometrado.....	10, 16
Bloqueo de controles.....	9
Calentamiento.....	12
Controles.....	5
Convección.....	13-16
Funciones especiales.....	20, 21
Horno.....	6-8
Horno autolimpieza.....	18, 19
Leudado.....	12
Modo Sabbath.....	22
Reloj y temporizador.....	9
Sonda.....	11, 15
Termostato.....	16
Cuidado y limpieza	
Cómo retirar la cinta de empaque.....	23
Lámpara de luz.....	23
Limpieza de la puerta del horno.....	24
Panel de control.....	26
Papel de aluminio.....	2, 4, 6, 18
Parrillas.....	25
Puerta extraíble del horno.....	24
Sonda.....	24
Superficies de acero inoxidable.....	26
Consejos para resolución de problemas	27-29
Accesorios	30
Soporte al consumidor	
Garantía.....	33
Soporte al consumidor.....	34

- PK916-Horno simple de pared de 27"
- PK956-Horno doble de pared de 27"
- PT900-Horno doble de pared de 30"
- PT916-Horno simple de pared de 30"
- PT956-Horno doble de pared de 30"
- PT958-Horno doble de pared de 30"
- CT918-Horno simple de pared de 30"
- CT959-Horno doble de pared de 30"

