



Electric Built-In Oven

Safety Instructions2-4

Operating Instructions

Clock and Timer9

Controls5, 6

Oven7, 8

Sabbath Feature13

Special Features12

Thermostat11

Timed Baking and Roasting ...10

Care and Cleaning

Control Panel14

Lift-Off Oven Door15

Light Bulb16

Packaging Tape14

Painted Surfaces14

Porcelain Oven Interior14

Racks14

Troubleshooting Tips ...17, 18

Accessories19

Consumer Support

Consumer Support22

Warranty21

Owner's Manual

JKS10-27" Single Wall Oven
JTS10-30" Single Wall Oven

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

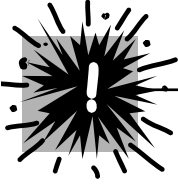
Serial # _____

You can find them on a label on the side trim or on the front of the oven behind the oven door.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

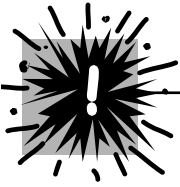
For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



SAFETY PRECAUTIONS

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

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Before performing any service, disconnect the oven power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door. They could damage the oven, or cause severe personal injury.



SAFETY PRECAUTIONS

- Be sure the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure. Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door.
- Never leave the oven door open when you are not watching the oven.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your oven.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your oven.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your oven.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the oven.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Do not store flammable materials in an oven.
- **⚠ CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above an oven; children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the oven. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces or heating elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the oven.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off.

Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



⚠ WARNING!

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

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



SAFETY PRECAUTIONS

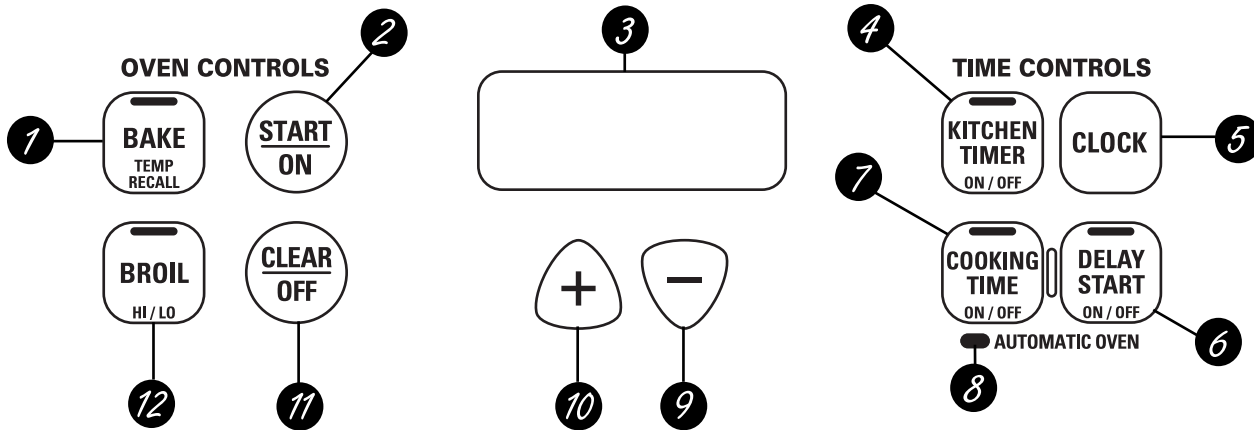
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, the edges of the window and metal trim parts above the door.

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



READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 1 BAKE/TEMP RECALL Pad**
Press this pad to select the bake function.
BAKE Light
Flashes while in edit mode—you can change the oven temperature at this point. Glows when the oven is in bake mode.
- 2 START/ON Pad**
Must be pressed to start any cooking function.
- 3 Display**
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake or broil mode and the times set for the timer or automatic oven operations. The display will show "PrE" while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.

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 range 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. Reset the clock.

- 4 KITCHEN TIMER ON/OFF Pad**
Touch this pad to select the timer feature. Then press **+** and **-** pads to adjust time.
TIMER Light
Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the timer has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.
- 5 CLOCK Pad**
To set the clock, press this pad twice and then press the **+** and **-** pads. The time of day will flash in the display when the oven is first turned on.
- 6 DELAY START Pad**
Use along with the **COOKING TIME** pad to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

DELAY START Time Light
Flashes while in edit mode—you can change the delay start set time at this point. Glows when the function has been activated.

- 7 COOKING TIME Pad**
Press this pad and then touch the **+** or **-** pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

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

Using the oven controls.



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 8** **AUTOMATIC OVEN Light**
This lights anytime the oven has been programmed using the **COOKING TIME** or **DELAY START** functions.
- 9** **- Pad**
Short taps to this pad will decrease the time or temperature by small amounts. Press and hold the pad to decrease the time or temperature by larger amounts.
- 10** **+ Pad**
Short taps to this pad will increase the time or temperature by small amounts. Press and hold the pad to increase the time or temperature by larger amounts.
- 11** **CLEAR/OFF Pad**
Press this pad to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
- 12** **BROIL HI/LO Pad**
Press this pad to select the broil function.
- BROIL Light**
Flashes while in edit mode—you can switch from **HI** to **LO BROIL** at this point. Glows when the oven is in broil mode.
- Indicator Lights (on some pads)**
EDIT mode lasts several seconds after the last pad press. **DELAY START ON/OFF** and **COOKING TIME ON/OFF** will be the only pads lit if either of these options is selected. (Example: **DELAY START** is selected with **BAKE**—the **DELAY START** pad will remain lit until the clock reaches the programmed time, at which point it will turn off and the **BAKE/TEMP RECALL** pad light will light up).

Power Outage

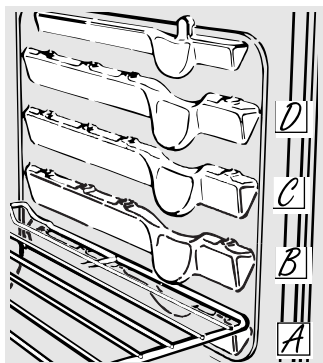
If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

To reset the clock, press the **CLOCK** pad. Enter the correct time of day by pressing the **+** or **-** pads. Press the **START/ON** pad.

Using the oven.

GEAppliances.com

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



The number of rack positions varies by model.

Before you begin...

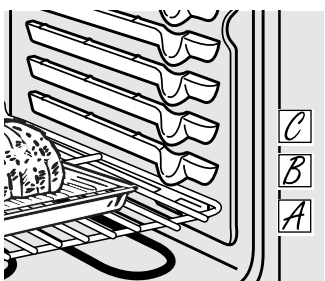
The racks have stop-locks, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

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

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

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

CAUTION: 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.



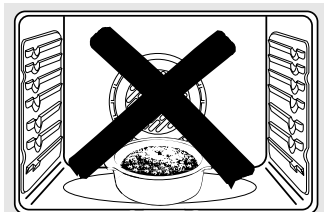
How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Press the **BAKE** pad.
- 2 Press the **+** or **-** pads until the desired temperature is displayed.
- 3 Press the **START/ON** pad.

The oven will start automatically. The display will show **PrE** while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep several times and the display will show the oven temperature.

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

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



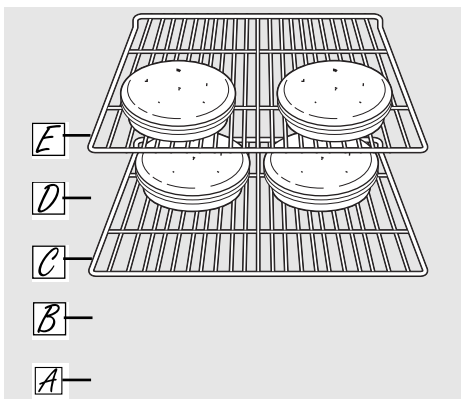
Do not place foods directly on the oven floor.

Preheating and Pan Placement

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

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

Baking results will be better if the food is centered in the oven as much as possible. Angel Food cake is the exception and should be placed on the bottom oven rack (position A). Follow package direction on prepackaged and frozen foods for pan placement. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other. Leave approximately 1/2" between pans and from the front, back and sides of oven wall.



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

Aluminum Foil

Aluminum foil may be used to catch a spillover.

Never entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower rack several inches below the food.

Safety Instructions

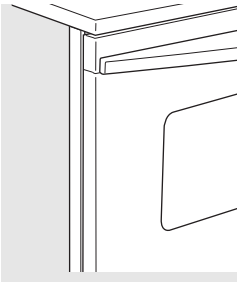
Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Using the oven.



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

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

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

How to Set the Oven for Broiling

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

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

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

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

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

- 4 Press the **START** pad.

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

Broiling Guide

Preheat the broiler for 2 minutes to improve performance.

Food	Doneness	Type or Thickness	27" Oven Rack Position	30" Oven Rack Position	Comments
Beef	Rare (140°F)	Steaks – 1" thick	D (food should be 2" to 4" from broil element)	E or F (food should be 1" to 3" from broil element)	Steaks less than 1" thick are difficult to cook rare. They cook through before browning. To prevent curling of meat, slash fat at 1" intervals.
	Medium (160°F)	Steaks – 3/4" to 1" thick	D (food should be 2" to 4" from broil element)	E (food should be 3" to 4" from broil element)	
	Well Done (170°F)	Steaks – 3/4" to 1" thick or Ground Beef Patties	C or D (food should be 4" to 7" from broil element)	D or E (food should be 3" to 5" from broil element)	
Chicken		Breast, boneless	B or C (food should be 8" to 9" from broil element)	C (food should be 8" to 9" from broil element)	Broil skin-side-down first.
		Breast, bone-in	B or C (food should be 7" to 8" from broil element)	C (food should be 7" to 8" from broil element)	
Fish Fillets		1/2" to 1" thick	D (food should be 3" to 5" from broil element)	D or E (food should be 3" to 6" from broil element)	Handle and turn very carefully.
Pork Chops	Well Done (170°F)	3/4" thick	C (food should be 6" to 7" from broil element)	D (food should be 6" to 7" from broil element)	To prevent curling of meat, slash fat at 1" intervals.



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

To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a delayed cooking cycle.

- 1 Press the **CLOCK** pad twice.
- 2 Press the **+** or **-** pads.

If the **+** or **-** pads are not pressed within one minute after you press the **CLOCK** pad, the display reverts to the original

setting. If this happens, press the **CLOCK** pad twice and reenter the time of day.

- 3 Press the **START/ON** pad until the time of day shows in the display. This enters the time and starts the clock.

To check the time of day when the display is showing other information, simply press the **CLOCK** pad. The time of day shows until another pad is pressed.

To Turn Off the Clock Display

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

- 1 Press the **CLOCK** pad once to turn off the time of day display. Although you will not be able to see it, the clock maintains the correct time of day.

- 2 Press the **CLOCK** pad twice to recall the clock display.



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

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

- 1 Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.
- 2 Press the **+** or **-** pads until the amount of time you want shows in the display. The maximum time that can be entered in minutes is 59. Times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes.

If you make a mistake, press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad and begin again.

- 3 Press the **START/ON** pad. The time will start counting down, although the display does not change until one minute has passed.
- 4 When the timer reaches **:00**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is pressed.

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 pressing the **+** or **-** pads until the time you want appears in the display.

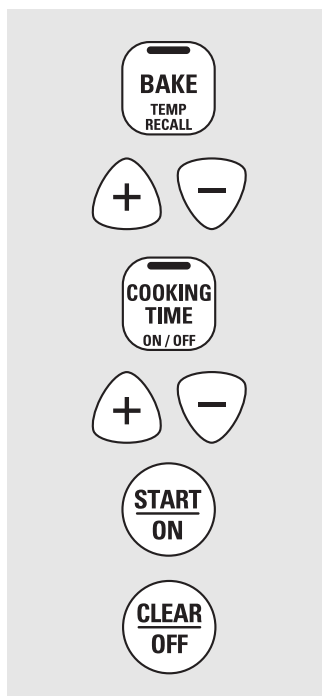
If the remaining time is not in the display (clock, delay start set time or cooking time are in the display), recall the remaining time by pressing the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad and then pressing the **+** or **-** pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad twice.

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

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



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

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

- 1 Press the **BAKE** pad.
- 2 Press the **+** or **-** pads to set the 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 **+** or **-** pads to set the baking time.

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

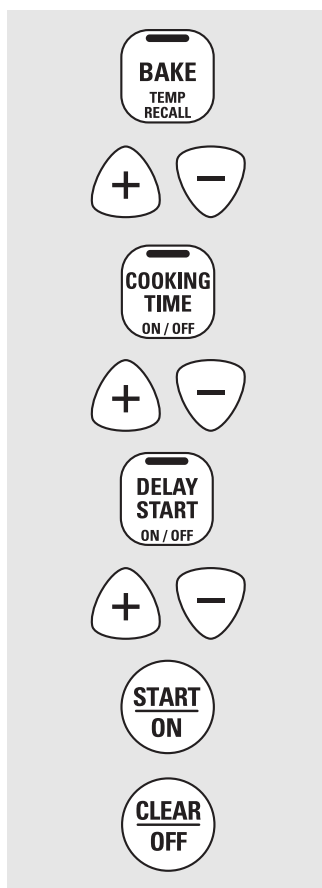
- 5 Press the **START/ON** pad.

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

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

- 6 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, foods continue cooking after controls are off.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **BAKE** pad.
- 2 Press the **+** or **-** pads to set the oven temperature.
- 3 Press the **COOKING TIME** pad.
- 4 Press the **+** or **-** pads to set the desired length of cooking time.
- 5 Press the **DELAY START** pad.
- 6 Press the **+** or **-** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
- 7 Press the **START/ON** pad.

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

NOTE: If you would like to check the times you have set, press the **DELAY START** pad to check the delay start set 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 "PrE" until it reaches the selected temperature, then it will display the oven temperature.

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

- 8 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, foods continue cooking after controls are off.

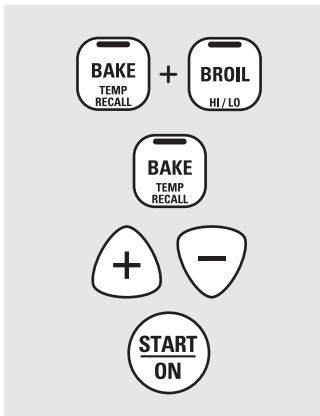
Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

GEAppliances.com

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 the broiling temperature. The adjustment will be retained in memory after a power failure.



To Adjust the Thermostat

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Press the **BAKE** pad. A two-digit number shows in the display.
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Tap the **+** pad to increase the temperature in 1-degree increments. Tap the **-** pad to decrease the temperature in 1-degree increments.
- 4 When you have made the adjustment, press the **START/ON** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

The type of margarine will affect baking performance!

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

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

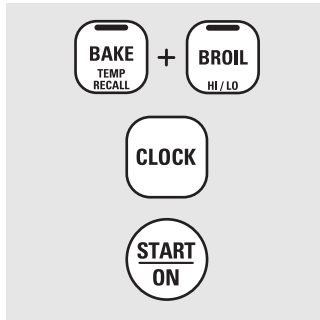
Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes,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

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/ON** pad. The special features will remain in memory after a power failure.



12 Hour Shut-Off

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

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

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

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

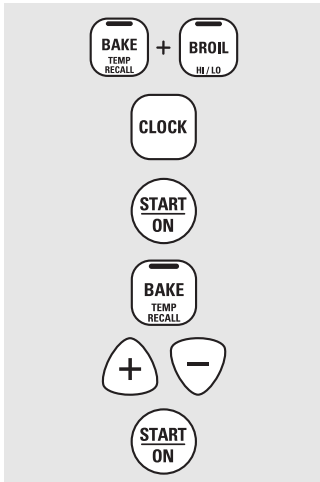
Using the Sabbath feature.

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

GEAppliances.com

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for broiling 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 Sabbath Feature for Regular Baking/Roasting

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

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

- 1 Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **CLOCK** pad until **Sab** appears in the display.
- 3 Press the **START/ON** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Press the **BAKE** pad. No signal will be given.
- 5 The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 175° and 550°. No signal or temperature will be given.

- 6 Press the **START/ON** 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, press the **BAKE** pad and tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Press the **START/ON** pad.

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

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

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

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

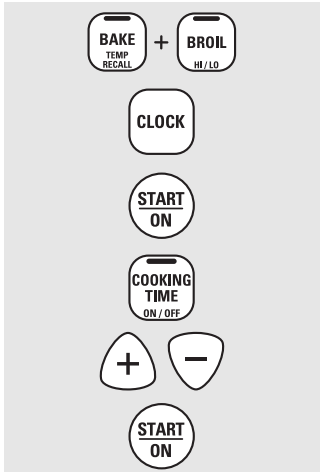
- 1 Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 2 Tap the **CLOCK** pad until **Sab** appears in the display.
- 3 Press the **START/ON** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Press the **COOKING TIME** pad.
- 5 Press the **+** or **-** pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Press the **START/ON** pad.
- 7 Press the **BAKE** pad. No signal will be given.

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

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

To adjust the oven temperature, press the **BAKE** pad and tap the **+** or **-** pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Press the **START/ON** pad.

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



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

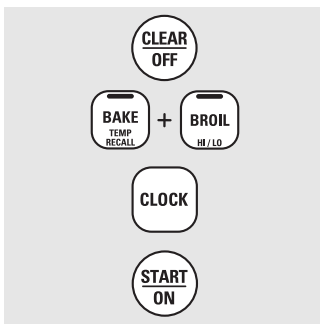
How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Press 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 **CLOCK** pad until **ON** or **OFF** appears in the display. **ON** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. **OFF** indicates that the oven will not automatically turn off. See the *Special Features* section for an explanation of the *12-Hour Shutoff* feature.

- 5 Press the **START/ON** pad.

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



Care and cleaning of the oven.

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

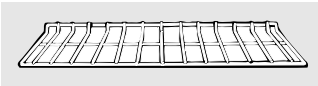
How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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.



Oven Racks

Clean the oven racks with an abrasive cleanser or steel wool.

After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth.

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

Porcelain Oven Interior

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

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

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

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

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

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

Painted Surfaces

Clean with soap and water or a vinegar and water solution.

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

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.

Lift-Off Oven Door

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

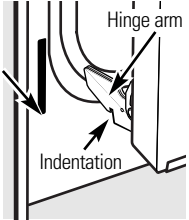
Do not lift the door by the handle.

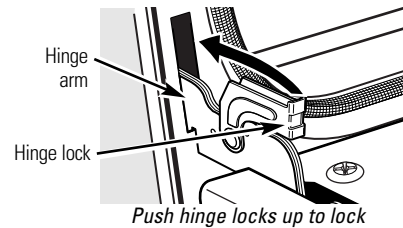
To remove the door:

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

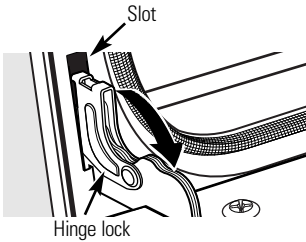
To replace the door:

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

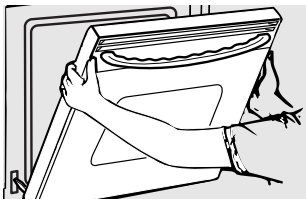
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
 
- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.



- 5 Close the oven door.



Pull hinge locks down to unlock



Removal position

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

To clean the inside of the door:

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

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

Clean the inside of the oven window with a mild non-scratching cleaner and a damp cloth.

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.
- 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.

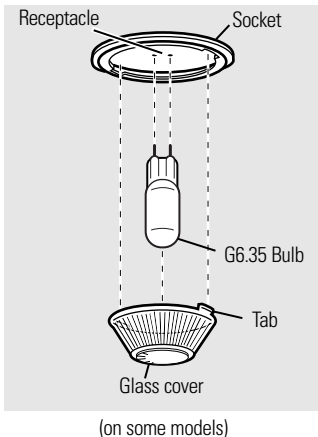
Care and cleaning of the oven.

⚠ 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.



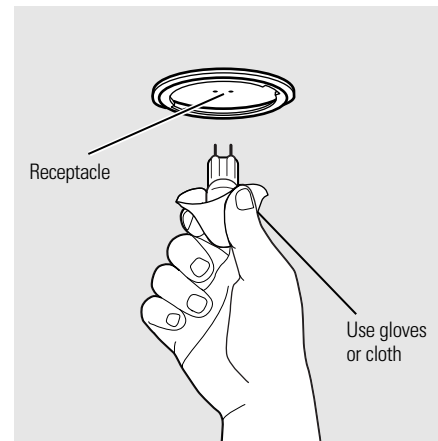
Oven Light Replacement

To remove:

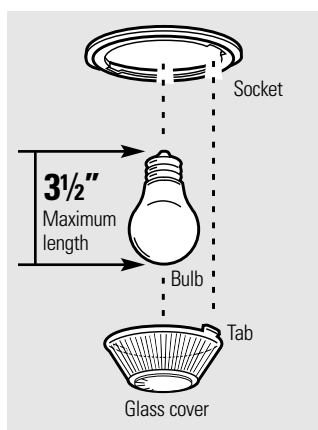
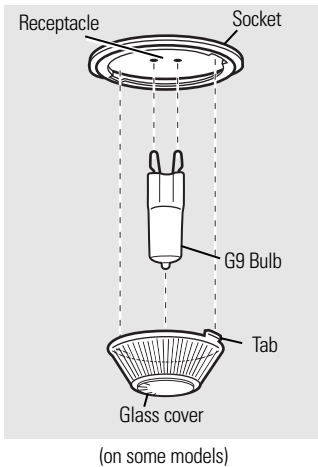
- 1 Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To replace:

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



- 3 Push the bulb straight into the receptacle all the way.
 - 4 Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.
- For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
- 5 Reconnect electrical power to the oven.



Oven Light Bulb (on some models)

NOTE: The glass cover (on some models) should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.

Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety, do not touch a hot bulb with a damp cloth. If you do, the bulb will break.

To remove:

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

To replace:

Put in a new 40-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

NOTE:

- A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.
- Install and tighten the cover clockwise.
- Reconnect electrical power to the oven.
- For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

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.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the BAKE pad and desired temperature.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the oven</i> section.
	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.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> • Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the clock and timer</i> section.
Oven 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.

Before you call for service...



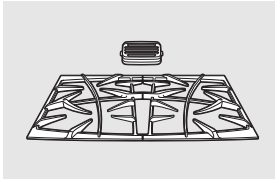
Troubleshooting Tips

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	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>Oven controls improperly set.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • See the <i>Using the oven</i> section.
"F— and a number or letter" flash in the display	<p>You have a function error code.</p> <p>If the function code repeats.</p>	<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. • 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	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>The clock is in the black-out mode.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • See the <i>Special features of your oven control</i> section.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> • The BAKE and BROIL HI/LO pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
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.
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 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 2 hours after the oven is turned off.

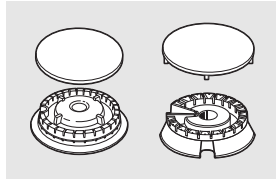


Looking For Something More?

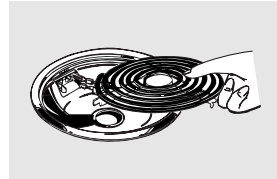
You can find these accessories and many more at GEAppliances.com (U.S.) or www.GEAppliances.ca (Canada), or call **800.626.2002** (U.S.) or **800.661.1616** (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.



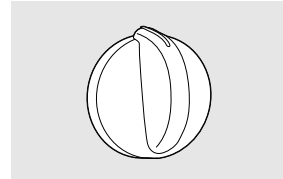
Grates



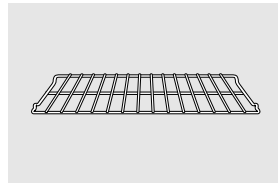
Surface Burner Heads and Caps



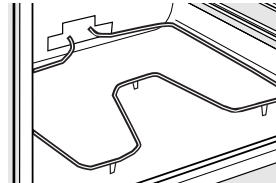
Surface Elements and Drip Pans



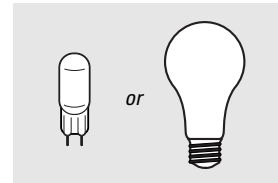
Knobs



Oven Racks



Oven Elements



Light Bulbs

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



Ceramic Cooktop Cleaning Kit:
Includes cleaner, scraper and pad

WX10X117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes

WX10X305



Stainless Steel Appliance Polish Wipes

WX10X10001



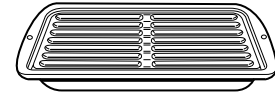
Stainless Steel Appliance Cleaner

PM10X311

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

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

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



Limited Time Offer! Free Shipping!

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

	Small	Large*	XL**
U.S. Part #	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Canada Part #	222D2097G001	222D2097G002	N/A
Dimensions	8-3/4" W x 1-1/4" H x 13-1/2" D	12-3/4" W x 1-1/4" H x 16-1/2" D	17" W x 1-1/4" H x 19-1/4" D
Price	US\$10.50†	US\$14.50†	US\$16.75†

† Plus applicable state sales tax (PST/HST and GST)
 * The large (standard) broil pan does not fit in 20"/24" ranges.
 ** The XL pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop-ins or 20"/24" ranges.

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



Broiler Pan Order Form

Quantity _____ Part Number _____

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

First Name _____ Last Name _____

Address _____

City _____ State _____ Zip Code _____

Phone _____ E-Mail _____

Credit Card _____ Check _____ Money Order _____

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

Exp. Date: Month _____ Year _____ Signature: _____

<i>Consumer Support</i>	<i>Troubleshooting Tips</i>	<i>Care and Cleaning</i>	<i>Operating Instructions</i>	<i>Safety Instructions</i>
--------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

Notes.

GE Built-In Electric Oven Warranty.



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

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

For The Period Of:

GE Will Replace:

One Year

From the date of the original purchase

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

What GE Will Not Cover:

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

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

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

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

Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

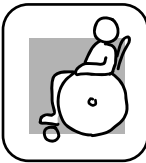
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



Schedule Service

GEAppliances.com

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



Real Life Design Studio

GEAppliances.com

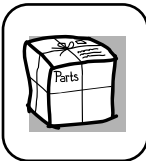
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including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



Extended Warranties

GEAppliances.com

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



Parts and Accessories

GEAppliances.com

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

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



Contact Us

GEAppliances.com

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



Register Your Appliance

GEAppliances.com

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



Horno empotrado eléctrico

Instrucciones de seguridad2-4

Instrucciones de operación

Asado y horneado cronometrado10

Controles5, 6

Funciones especiales12

Horno7, 8

Modo Sabbath13

Reloj y temporizador9

Termostato11

Cuidado y limpieza

Bombilla16

Cinta de empaque14

Panel de control14

Parrillas14

Puerta del horno de levantar15

Interior del horno de cerámica14

Superficies pintadas14

Consejos para resolución de problemas17, 18

Accesorios19

Soporte al consumidor

Garantía21

Soporte al consumidor22

Manual del propietario

JKS10–Horno simple de pared de 27"
JTS10–Horno simple de pared de 30"

Escriba los números de modelo y serie aquí:

Nº de modelo _____

Nº de serie _____

Los puede encontrar en una etiqueta en la moldura lateral o en la parte delantera del horno detrás de la puerta del horno.

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

Seguridad

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

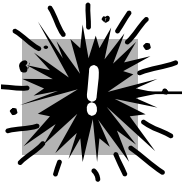
- Use este aparato únicamente para los fines descritos en este Manual del propietario.
- Asegúrese de que su aparato sea instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su horno a menos que este manual lo recomiende de manera específica. Todos los demás servicios de mantenimiento deberán derivarse a un técnico calificado.
- Pida al instalador que le muestre la ubicación del cortacircuitos o fusible. Márquelo para una referencia fácil.
- Antes de realizar cualquier servicio de mantenimiento, desconecte el suministro de energía del horno en el panel de distribución doméstico quitando el fusible o apagando el cortacircuitos.
- No deje a los niños sin supervisión; los niños no deben estar solos o sin supervisión en un área en la que un aparato está en uso. No se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna de las partes del aparato.
- No deje que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta. Podrían dañar el horno o sufrir lesiones personales graves.

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que el horno esté instalado correctamente en un armario que esté bien sujeto a la estructura de la casa. Nunca permita que alguien se trepe, se siente, se pare o se cuelgue de la puerta del horno.
- Nunca deje la puerta del horno abierta cuando no esté observándolo.
- Siempre mantenga tapices, cortinas o paños que puedan prenderse fuego a una distancia segura del horno.
- Siempre mantenga los paños de cocina, repasadores, guantes para cacerolas y todo tipo de tela a una distancia segura de su horno.
- Siempre mantenga los utensilios de madera y plástico, así como alimentos enlatados, a una distancia segura de su horno.
- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte del artefacto.
- Los rayones o impactos severos sobre las puertas de vidrio podrían romper o astillar el vidrio.
- No guarde materiales inflamables en un horno.
- **⚠ PRECAUCIÓN:**
Los artículos de interés para los niños no deben guardarse en armarios arriba de un horno; ya que los niños podrían sufrir lesiones graves al intentar treparse sobre él para alcanzar los objetos.
- Nunca use vestimenta floja o que cuelgue mientras hace uso del aparato. Tenga cuidado al intentar alcanzar artículos guardados en armarios sobre el horno. Los materiales inflamables podrían encenderse si entran en contacto con superficies calientes o elementos calefactores y podrían provocar quemaduras graves.
- Use únicamente guantes para cacerolas que estén secos; los guantes húmedos o mojados sobre superficies calientes podrían causar quemaduras debido al vapor. No permita que los guantes entren en contacto con los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otro tipo de tela voluminosa.
- Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca del horno.
- No use agua para apagar incendios con grasa. Nunca tome una cacerola que se esté quemando. Apague los controles. Las llamas en el horno pueden apagarse por completo al cerrar la puerta del horno y apagarlo o al utilizar un producto químico multiuso seco o un extintor de tipo espuma.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este aparato ni ningún otro.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

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

Seguridad

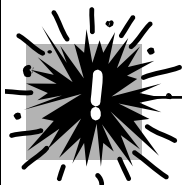


¡ADVERTENCIA!

CUEZA LAS CARNES Y EL POLLO COMPLETAMENTE...

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

Operación



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No toque los elementos calefactores ni la superficie interna del horno. Estas superficies podrían estar lo suficientemente calientes como para quemar aún si están oscuras. Durante el uso y luego de éste, no toque ni permita que las prendas u otros materiales inflamables entren en contacto con ningún área interna del horno; deje que se enfríe primero.
- Las superficies que pueden estar calientes incluyen: orificios de ventilación del horno, superficies cercanas a los orificios, grietas alrededor de la puerta del horno, los bordes de la ventana y los ribetes metálicos sobre la puerta.
RECUERDE: La superficie interna del horno puede estar caliente al abrir la puerta.
- Nunca coloque utensilios de cocina ni otros elementos en el piso del horno. Debajo del piso del horno hay un elemento calefactor. Si coloca elementos sobre el piso del horno, éste podría sobrecalentarse y dañarse al igual que los armarios.
- Aléjese del horno cuando abra la puerta. El aire o vapor caliente que sale puede causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La presión podría acumularse y el recipiente podría explotar y provocar una lesión.
- Mantenga libre la ventilación del horno.
- No permita que se acumule grasa en el horno.
- Coloque la parrilla del horno en la posición que desee mientras el horno esté frío. Si es necesario manipular las parrillas cuando están calientes, no permita que los guantes para cacerolas entren en contacto con los elementos calefactores.
- Cuando utilice bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las indicaciones del fabricante.
- Sacar la parrilla hasta el tope resulta útil para levantar comidas pesadas. También es una precaución para evitar quemarse al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- No utilice el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
- No utilice el horno como área de almacenamiento. Los elementos almacenados en un horno pueden incendiarse.
- No deje objetos hechos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno mientras no esté en uso.
- Luego de asar a la parrilla, siempre retire una asadera del horno y límpiela. La grasa que quede en una asadera puede incendiarse la próxima vez que utilice la bandeja.
- Nunca deje frascos o latas con grasa de carne asada dentro o cerca de su horno.
- Únicamente limpie las partes enlistadas en este Manual del propietario.
- No utilice papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno, a excepción de lo sugerido en este manual. La instalación incorrecta del papel de aluminio puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

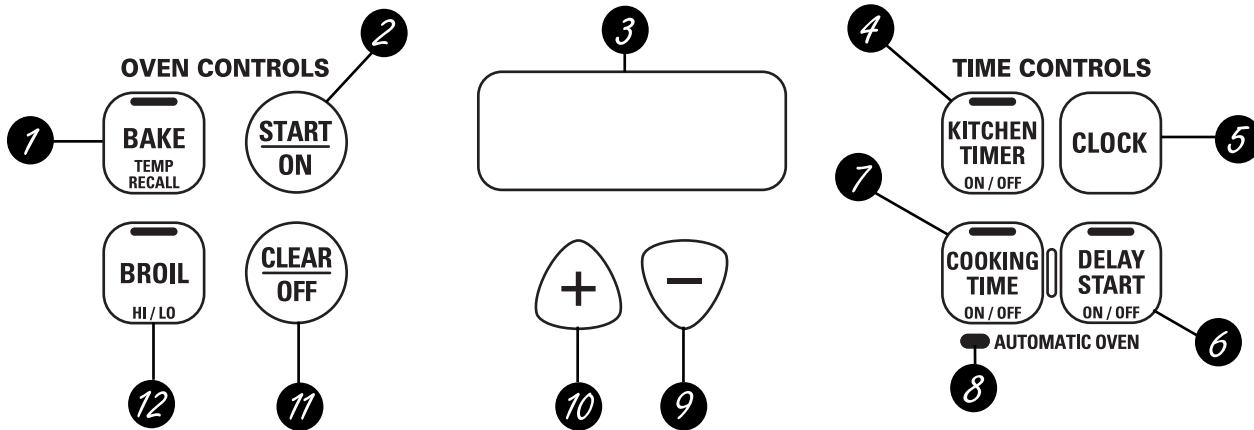
Soporte al consumidor



LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
CUIDADOSAMENTE.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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



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



- 1** **Botón BAKE/TEMP RECALL (Horneado/memoria temperatura)**
 Presione para seleccionar la función horneado.
Luz BAKE (hornear)
 Destella mientras se halla en el modo de edición; usted puede cambiar la temperatura del horno en este punto. Resplandece cuando el horno se halla en el modo hornear.
- 2** **Botón START/ON (inicio/encender)**
 Debe presionarse para iniciar cualquier función de cocción.
- 3** **Pantalla**
 Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de horneado o de asar a la parrilla y las horas establecidas para el temporizador o las operaciones automáticas del horno. La pantalla mostrará "PrE" mientras realiza el precalentamiento. Cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá un pitido y la pantalla mostrará la temperatura del horno.

Si una "F-" y un número o letra parpadean en la pantalla y las señales de control del horno, esto indica un código de error de la función. Presione el botón **CLEAR/OFF**. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación. Si el código de error de la función se repite, desconecte el cable de corriente del horno y comuníquese con el servicio de mantenimiento.

Si su horno fue configurado para una operación cronometrada del horno y se presentó una interrupción en el fluido eléctrico, el reloj y todas las funciones programadas deben restablecerse.

La hora del día (puede ser incorrecta) parpadeará en la pantalla cuando se haya presentado una interrupción en el fluido eléctrico. Reconfigure el reloj.
- 4** **Botón KITCHEN TIMER ON/OFF (temporizador de cocina encender/apagar)**
 Presione para seleccionar la característica del temporizador. Luego presione los botones + y - para ajustar el tiempo.
Luz TIMER (temporizador)
 Destella mientras se halla en el modo de edición; usted puede cambiar el tiempo configurado en este punto. Resplandece cuando se ha activado el temporizador. Destella de nuevo cuando se ha acabado el tiempo hasta que se reconfigure el control.
- 5** **Botón CLOCK (reloj)**
 Para configurar el reloj, presione este botón dos veces y luego presione los botones + y -. La hora destellará en la pantalla cuando se enciende el horno.
- 6** **Botón DELAY START (inicio postergado)**
 Utilice junto con el botón **COOKING TIME** para configurar el horno para que inicie y se detenga automáticamente en el momento que usted programe.
Luz DELAY START Time (tiempo de inicio retardado)
 Destella mientras se halla en el modo de edición; usted puede cambiar el tiempo configurado de inicio retardado en este punto. Resplandece cuando se ha activado la función.
- 7** **Botón COOKING TIME (tiempo de cocción)**
 Presione este botón y luego presione el botón + o - para ajustar la cantidad de tiempo que desea cocinar su comida. El horno se apagará automáticamente cuando se haya agotado el tiempo de cocción.
Luz COOKING TIME (tiempo de cocción)
 Destella mientras se halla en el modo de edición; usted puede cambiar el tiempo configurado en este punto. Resplandece cuando se ha activado la función. Destella de nuevo cuando se ha acabado el tiempo hasta que se reconfigure el control.

Uso de los controles del horno.

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



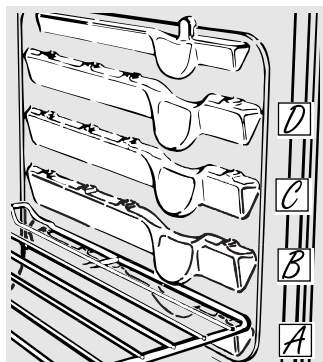
- 8** *Luz AUTOMATIC OVEN (horno automático)*
Esta luz se enciende en cualquier momento en que se ha programado el horno utilizando las funciones **COOKING TIME** (tiempo de cocción) o **DELAY START** (inicio retardado).
- 9** *Botón -*
Al presionar brevemente este botón se reducirá el tiempo o la temperatura en pequeñas unidades. Presione y sostenga el botón para reducir el tiempo o la temperatura en unidades más grandes.
- 10** *Botón +*
Al presionar brevemente este botón se aumentará el tiempo o la temperatura en pequeñas unidades. Presione y sostenga el botón para aumentar el tiempo o la temperatura en unidades más grandes.
- 11** *Botón CLEAR/OFF*
Presione para cancelar **TODAS** las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
- 12** *Botón BROIL HI/LO (asar a la parrilla Alto/Bajo)*
Presione para seleccionar la función asar a la parrilla.
Luz BROIL (asar) (en algunos modelos)
Destella mientras se halla en el modo de edición; usted puede cambiar de **HI** a **LO BROIL** (asar alto a bajo) en este punto. Resplandece cuando el horno se halla en el modo asar.
Luces indicadoras (en algunos botones)
El modo **EDIT** (edición) dura varios segundos después de haber presionado el último botón. Los botones **DELAY START ON/OFF** (inicio retardado encendido/apagado) y **COOKING TIME ON/OFF** (tiempo de cocción encendido/apagado) serán los únicos botones encendidos si se selecciona cualquiera de estas dos opciones. (Ejemplo: **DELAY START** (inicio retardado) se selecciona con **BAKE** (hornear); el botón **DELAY START** permanecerá encendido hasta que el reloj alcance el tiempo programado, en cuyo momento se apagará y se encenderá la luz del botón **BAKE/TEMP RECALL** (hornear/memoria temperatura).

Corte de energía

Si puede verse una hora destellando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj.

Para reconfigurar el reloj, presione el botón **CLOCK** (reloj). Ingrese la hora correcta presionando el botón **+ o -**. Presione el botón **START/ON** (iniciar/encendido).

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



La cantidad de posiciones de las parrillas varía por el modelo.

Antes de comenzar...

Las parrillas tienen cierres de tope, de forma tal que cuando se encuentren colocados correctamente en los soportes, se detendrán antes de salir completamente y no se inclinarán.

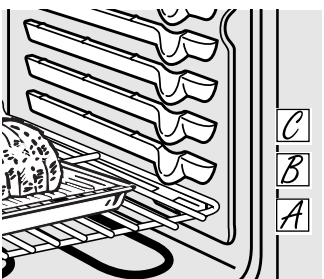
Cuando se encuentre colocando o quitando utensilios de cocina, tire de la parrilla hacia afuera hasta la protuberancia en el apoyo de la parrilla.

Para quitar una parrilla, tírela hacia usted, incline el frente hacia arriba y tire la parrilla hacia afuera.

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

⚠ PRECAUCIÓN:

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



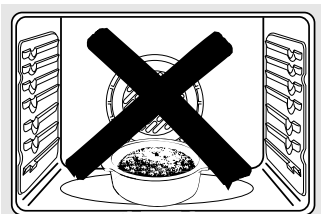
Cómo configurar el horno para hornear o asar

- 1 Presione el botón **BAKE**.
- 2 Presione los botones **+ o -** hasta la temperatura deseada se visualiza.
- 3 Presione el botón **START/ON**.

El horno se iniciará automáticamente. La pantalla mostrará "PrE" mientras realiza el precalentamiento. Cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá varios pitidos y la pantalla mostrará la temperatura del horno.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo BAKE (hornear), presione el botón **BAKE** y luego los botones **+ o -** para configurar la nueva temperatura.

- 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** (borrar/apagado) cuando se haya finalizado el horneado y luego quite los alimentos del horno.



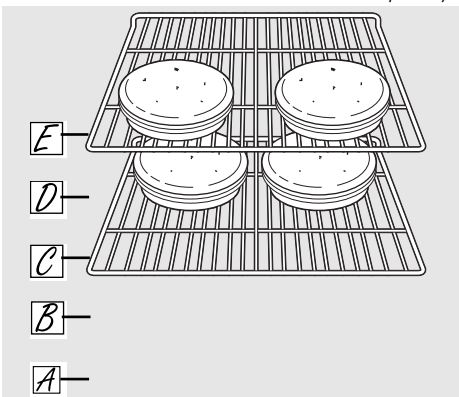
No coloque alimentos directamente sobre el piso del horno.

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.

La pantalla mostrará "PrE" mientras realiza el precalentamiento. Cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá un pitido y la pantalla mostrará la temperatura del horno.

Los resultados del horneado son mejores si la comida es centrada en el horno tanto como sea posible. El pastel "Angel Food" es la excepción y debe colocarse en la bandeja inferior del horno (posición A). Siga las instrucciones del paquete de alimentos preempaquetados o congelados para la ubicación de los recipientes. Las sartenes no se deben tocar entre sí ni deben tocar las paredes del horno. Si necesita usar dos parrillas, coloquelas sartenes de forma que una no quede inmediatamente encima de la otra. Deje aproximadamente 1 1/2" entre cada sartén y desde el frente, desde atrás y desde los costados del horno.



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

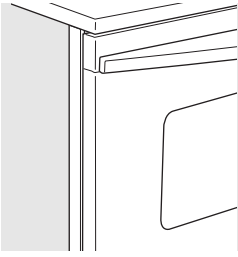
Papel aluminio

Puede utilizarse el papel aluminio para atrapar derrames.

Nunca cubra por completo una parrilla con papel aluminio. Esto obstruirá la circulación del calor y obtendrá un asado deficiente.

Puede utilizarse una pequeña hoja de papel aluminio para atrapar derrames colocándola en uno de las parrillas inferiores varias pulgadas por debajo del alimento.

Uso del horno.



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

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

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

Cómo configurar el horno para asar a la parrilla

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

- 1 Coloque la carne o el pescado sobre una rejilla para asar en una bandeja para asar.
- 2 Siga las posiciones en la parrilla sugeridas en la *Guía para asar a la parrilla*.

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

- 3 Presione el botón **BROIL HI/LO** una vez para **Asar a la parrilla HI** (Alto).

Para cambiar a **Asar a la parrilla LO** (Bajo), presione el botón **BROIL HI/LO** nuevamente.

- 4 Presione el botón **START/ON**.

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

Guía para asar a la parrilla

Precalente la asadera durante 2 minutos para mejorar el desempeño.

Alimento	Nivel de cocción	Tipo o grosor	Posición de la bandeja de horno 27"	Posición de la bandeja de horno 30"	Comentarios
Carne de res	Jugosa (140°F)	Filetes – 1" de grosor	D (los alimentos deben estar de 2" a 4" del elemento de asado)	E o F (los alimentos deben estar de 1" a 3" del elemento de asado)	Es difícil que filetes de menos de 1" de grosor queden jugosos. Se cocinan por completo antes de dorarse. Para evitar que la carne se enrosque, corte la grasa a intervalos de 1".
	A punto (160°F)	Filetes – 3/4" a 1" de grosor	D (los alimentos deben estar de 2" a 4" del elemento de asado)	E (los alimentos deben estar de 3" a 4" del elemento de asado)	
	Bien cocida (170°F)	Filetes – 3/4" a 1" de grosor o patties de carne picada	C o D (los alimentos deben estar de 4" a 7" del elemento de asado)	D o E (los alimentos deben estar de 3" a 5" del elemento de asado)	
Pollo		Pechuga, sin hueso	B o C (los alimentos deben estar de 8" a 9" del elemento de asado)	C (los alimentos deben estar de 8" a 9" del elemento de asado)	Asar sobre el lado de la piel primero.
		Pechuga, con hueso	B o C (los alimentos deben estar de 7" a 8" del elemento de asado)	C (los alimentos deben estar de 7" a 8" del elemento de asado)	
Filetes de pescado		Grosor de 1/2" a 1"	D (los alimentos deben estar de 3" a 5" del elemento de asado)	D o E (los alimentos deben estar de 3" a 6" del elemento de asado)	Manipule y gire con mucho cuidado.
Chuletas de cerdo	Bien cocida (170°F)	Grosor de 3/4"	C (los alimentos deben estar de 6" a 7" del elemento de asado)	D (los alimentos deben estar de 6" a 7" del elemento de asado)	Para evitar que la carne se enrosque, corte la grasa a intervalos de 1".



CLOCK

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

Para ajustar el reloj

El reloj debe ser ajustado en la hora correcta del día para que las funciones automáticas cronometradas del horno funcionen apropiadamente. No puede cambiarse la hora durante el ciclo de cocción con retardo.

- 1 Presione el botón **CLOCK**.
- 2 Presione el botón **+ o -**.

Si no se presionan el botón **+ o -** dentro del minuto después de presionar el botón **CLOCK** (reloj), la pantalla vuelve a la configuración original. Si esto sucede, presione el botón **CLOCK** dos veces y vuelva a ingresar la hora actual.

- 3 Presione el botón **START/ON** (iniciar/encendido) hasta que aparezca la hora en la pantalla. Esto ingresa la hora e inicia el reloj.

Para consultar la hora cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente presione el botón **CLOCK** (reloj). Aparece la hora actual hasta que se presione otro botón.

Para apagar la visualización del reloj

Si usted cuenta con varios relojes en su horno, quizás desee apagar la visualización de la hora de su horno.

- 1 Presione el botón **CLOCK** (reloj) una vez para apagar la visualización de la hora. Aunque usted no pueda verla, el reloj conserva la hora actual correcta.

- 2 Presione el botón **CLOCK** de nuevo para retomar la visualización del reloj.



KITCHEN
TIMER
ON / OFF

El temporizador es únicamente un temporizador de minutos.

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

Para ajustar el temporizador

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

- 1 Presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.
- 2 Presione el botón **+ o -** hasta que aparezca en la pantalla la cantidad de tiempo que desea. El tiempo máximo que puede ingresarse en minutos es 59. Los tiempos mayores a 59 minutos deben cambiarse a horas y minutos.

Si comete un error, presione **KITCHEN TIMER ON/OFF** y vuelva a comenzar.

- 3 Presione el botón **START/ON**. Se iniciará la cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambie hasta que haya pasado un minuto.
- 4 Cuando el temporizador alcance **:00**, el control pitará 3 veces seguidas por un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.

Para reiniciar el temporizador

Si la pantalla todavía está mostrando el tiempo restante, puede cambiarla presionando el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**, luego presione el botón **+ o -** hasta que en la pantalla aparezca el tiempo que desea.

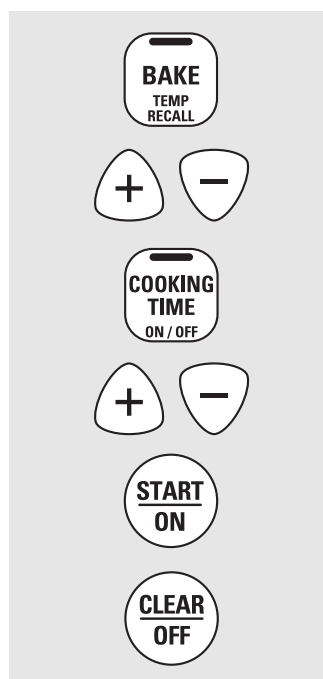
Si el tiempo restante no está en la pantalla (en la pantalla está reloj, inicio postergado o tiempo de cocción), recuerde el tiempo restante presionando el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** y luego presionando el botón **+ o -** hasta ingresar el nuevo tiempo que desea.

Para cancelar el temporizador

Presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** dos veces.

Uso de las características cronometradas de horneado y asado. (en algunos modelos)

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



Cómo configurar un Inicio inmediato y una Parada automática

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

- 1 Presione el botón **BAKE**.
- 2 Presione el botón **+ o -** para configurar la temperatura del horno.
- 3 Presione el botón **COOKING TIME**.

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

- 4 Presione el botón **+ o -** para configurar el tiempo de horneado.

El tiempo de cocción ingresado aparecerá en la pantalla. (Si usted selecciona primero el tiempo de cocción y luego ajusta la temperatura de

horneado, se verá en su lugar la temperatura del horno).

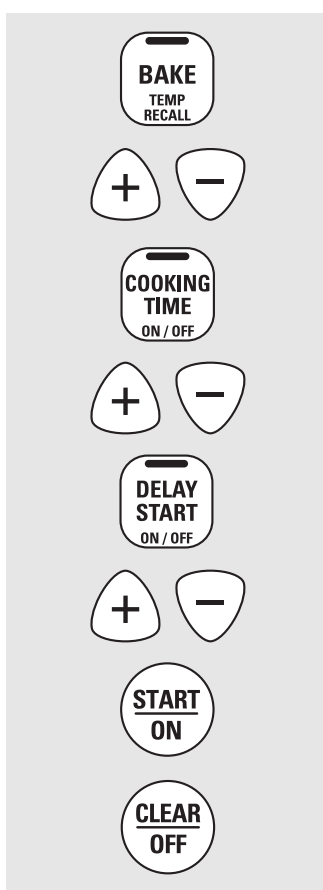
- 5 Presione el botón **START/ON**.

La pantalla muestra la temperatura del horno que usted ha configurado o la cuenta regresiva del tiempo de cocción. (La pantalla inicia con "PrE" si muestra la temperatura del horno).

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

- 6 Presione el botón **CLEAR/OFF** para borrar la pantalla, si es necesario.

Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga en forma automática, los alimentos siguen cocinándose después de que se apaguen los controles.



Cómo configurar un Inicio postergado y una Parada automática

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

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

- 1 Presione el botón **BAKE**.
- 2 Presione el botón **+ o -** para configurar la temperatura del horno.
- 3 Presione el botón **COOKING TIME**.
- 4 Presione el botón **+ o -** para configurar el tiempo de cocción deseado.
- 5 Presione el botón **DELAY START**.
- 6 Presione el botón **+ o -** para configurar la hora en que desea que el horno se encienda y comience la cocción.
- 7 Presione el botón **START/ON**.

NOTA: un tono de atención sonará si está utilizando el horneado cronometrado y no presiona el botón **START/ON**.

NOTA: Si desea verificar el tiempo que ha configurado, presione el botón **DELAY START** para verificar la hora de inicio que ha configurado o presione el botón **COOKING TIME** para verificar la duración del tiempo de cocción que ha configurado.

Cuando el horno se enciende a la hora que usted ha configurado, la pantalla mostrará "PrE" hasta que alcance la temperatura seleccionada, luego mostrará la temperatura del horno.

Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apagará y sonará el tono del fin de ciclo.

- 8 Presione el botón **CLEAR/OFF** para borrar la pantalla, si es necesario.

Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga en forma automática, los alimentos siguen cocinándose después de que se apaguen los controles.

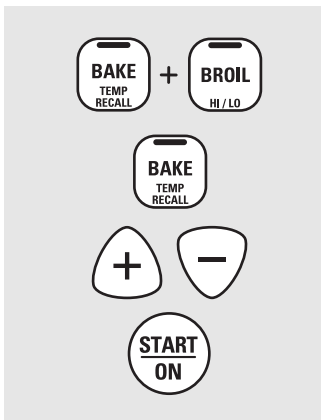
Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!

GEAppliances.com

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

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

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



Para ajustar el termostato

- 1 Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione el botón **BAKE**. En la pantalla se muestra un número de dos dígitos.
- 3 La temperatura del horno se puede regular hasta un máximo de (+) 35°F o un mínimo de (-) 35°F. Presione suavemente el botón **+** para aumentar la temperatura de a 1 grado. Presione suavemente el botón **-** para disminuir la temperatura de a 1 grado.
- 4 Cuando haya realizado el ajuste, presione el botón **START/ON** 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.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

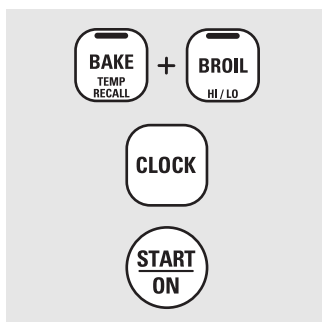
Soporte al consumidor

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/ON**. Las características especiales permanecerán en la memoria después de una falla en el suministro de electricidad.



Apagado después de 12 horas

Con esta característica, si se olvida y deja el horno encendido, el control apagará el horno después de 12 horas automáticamente durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante una función de asado a la parrilla.

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

- 1 Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

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

- 3 Presione el botón **START/ON** para activar la función **no shdn** (no apagado) y deje el control configurado en el modo de funciones especiales.

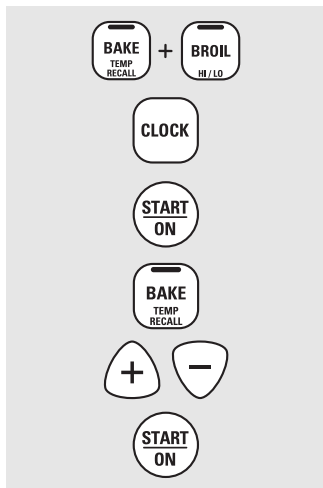
Uso de la característica Sabbath.

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

GEAppliances.com

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

NOTA: la luz del horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) cuando la puerta es abierta y se apaga cuando la puerta es cerrada. Se puede quitar la bombilla. Consulte la sección Reemplazo de la luz del horno. En los modelos con un interruptor de luz en el panel de control, la luz del horno puede encenderse y dejarse encendida.



Cuando la pantalla muestra \supset el horno está configurado en Sabbath. Cuando la pantalla muestra \supset el horno está horneando/asando.

Cómo configurar el horneado/asado regular

NOTA: Para entender cómo funciona el control del horno, practique usando el horneado normal (no en funcionamiento para Sabbath) antes de ingresar en el modo de funcionamiento para Sabbath.

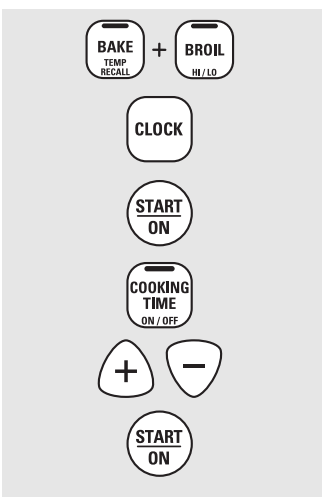
Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

- 1 Presione y mantenga sostenidos los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione el botón **CLOCK** hasta que **SAb** aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **START/ON** y \supset aparecerá en la pantalla.
- 4 Presione el botón **BAKE**. No se dará ninguna señal.
- 5 La temperatura de inicio preconfigurada se configurará automáticamente en 350°. Toque el botón **+ o -** de para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 25°. La temperatura puede configurarse entre 175° y 550°. No se mostrará ninguna señal ni temperatura.

- 6 Presione el botón **START/ON**.
- 7 Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá en la pantalla \supset \supset indicando que el horno está horneando/asando. Si no aparece \supset \supset en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE** y toque el botón **+ o -** para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 25°. Presione el botón **START/ON**.

NOTA: los botones **CLEAR/OFF** y **COOKING TIME** están activos durante la característica Sabbath.



Cuando la pantalla muestra \supset el horno está configurado en Sabbath. Cuando la pantalla muestra \supset el horno está horneando/asando.

Cómo configurar un horneado/asado cronometrado: Inicio inmediato y Parada automática

NOTA: Para entender cómo funciona el control del horno, practique usando Immediate Start (Inicio inmediato) y Automatic Stop (Detención automática) normales (no en funcionamiento para Sabbath) antes de ingresar en el modo de funcionamiento para Sabbath.

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

- 1 Presione y mantenga sostenidos los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione el botón **CLOCK** hasta que **SAb** aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **START/ON** y \supset aparecerá en la pantalla.
- 4 Presione el botón **COOKING TIME**.
- 5 Presione el botón **+ o -** para configurar el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos. El tiempo de cocción que ingresó aparecerá en la pantalla.
- 6 Presione el botón **START/ON**.

- 7 Presione el botón **BAKE**. No se dará ninguna señal.
- 8 La temperatura de inicio preconfigurada se configurará automáticamente en 350°. Toque el botón **+ o -** para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 25°. La temperatura puede configurarse entre 175° y 550°. No se mostrará ninguna señal ni temperatura.
- 9 Presione el botón **START/ON**.
- 10 Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá en la pantalla \supset \supset indicando que el horno está horneando/asando. Si no aparece \supset \supset en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, apriete el botón **BAKE** y toque el botón **+ o -** para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 25°. Presione el botón **START/ON**.

Cuando la cocción esté terminada, la pantalla cambiará de \supset \supset a \supset \supset , indicando que el horno se ha apagado pero todavía está configurado en Sabbath. Remueva la comida cocinada.

Cómo salir de la característica Sabbath

- 1 Presione el botón **CLEAR/OFF**.
- 2 Si el horno está cocinando, espere durante un periodo aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que solo \supset esté en la pantalla.
- 3 Presione y sostenga los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 4 Presione el botón **CLOCK** hasta que aparezca en la pantalla **ON** o **OFF**. **ON** indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. **OFF** indica que el horno no se apagará

automáticamente. Ver la sección *Características especiales* para una explicación sobre la función *Apagado automático de 12 horas*.

- 5 Presione el botón **START/ON**.

NOTA: En caso de corte de energía con la función de Sabbath activada, dicha función se apagará automáticamente aún cuando vuelva la energía. El control del horno debe volver a configurarse.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

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.

Seguridad

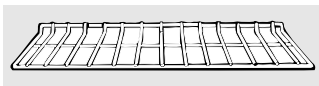
Operación

Cómo retirar la película protectora y la cinta adhesiva de empaque

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

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

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



Parrillas de horno

Limpie las parrillas del horno con un limpiador abrasivo o estropajo de acero.

Después de limpiar, enjuague las parrillas con agua limpia y seque con un paño limpio.

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

No permita que derramamientos de comida con alto contenido de azúcar o de ácido (como tomates, chucrut, jugos de frutas o rellenos de pasteles) permanezcan sobre la superficie. Pueden dejar manchas pálidas aún después de la limpieza.

Interior del horno de cerámica

Con el cuidado adecuado, el acabado de cerámica del interior del horno (parte superior, inferior, posterior, laterales e interior de la puerta) se mantendrá como nuevo durante años.

Deje enfriar el horno antes de limpiarlo. Recomendamos el uso de guantes de goma para limpiar el horno.

Normalmente, podrá utilizar jabón y agua para realizar esta tarea. Será necesario aplicar un limpiador abrasivo suave para quitar las salpicaduras o derrames más difíciles. También podrá utilizar una esponja de acero llena de jabón.

El amoníaco de uso doméstico puede facilitar la limpieza. Coloque media taza de amoníaco en un recipiente de vidrio o cerámica poco profundo y déjelo dentro del horno durante toda la noche. Los gases del amoníaco facilitarán el desprendimiento de la grasa y los restos de alimentos quemados.

Si es necesario, aplique un limpiador para hornos. Siga las instrucciones de uso del envase.

- No rocíe el limpiador para hornos sobre los controles o interruptores eléctricos, ya que esto podría provocar un corto circuito y ocasionar chispas o un incendio.
- No permita que se forme una película del producto sobre el sensor de temperatura. Esto podría provocar que el horno caliente en forma incorrecta. (El sensor se encuentra en la parte superior del horno). Limpie el sensor cuidadosamente cada vez que limpie el horno. No cambie la posición del sensor, ya que esto podría afectar la cocción.
- No rocíe el limpiador sobre la puerta del horno, manijas, cualquier superficie exterior del horno, armarios o superficies pintadas. El producto de limpieza puede dañar estas superficies.

Soporte al consumidor

Superficies pintadas

Limpie con jabón y agua o una solución de vinagre y agua.

No use limpiadores de horno comerciales, limpiadores en polvo, lana de acero ni abrasivos fuertes en ninguna superficie pintada.

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.

Puerta extraíble del horno

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

No levante la puerta de la manija.

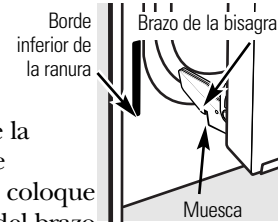
Para quitar la puerta:

- 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. Podrá ser necesario utilizar una herramienta, como un destornillador pequeño de hoja plana.
- 3 Sujete con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de extracción de la puerta (consulte la ilustración).
- 5 Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra se libere de la ranura.

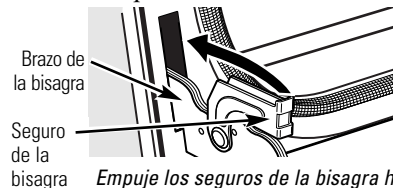
Para volver a colocar la puerta:

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

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

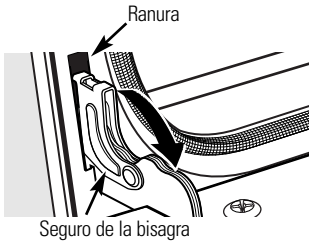


- 3 Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no está asentada correctamente en el borde inferior de la ranura.
- 4 Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco delantero de la cavidad del horno y colóquelos en la posición de bloqueo.

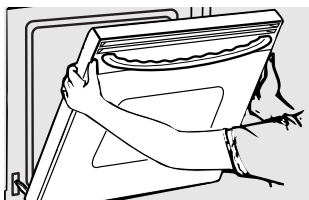


Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquearlos

- 5 Cierre la puerta del horno.



Tire los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquearlos



Posición de extracción

No permita que derramamientos de comida con alto contenido de azúcar o de ácido (como tomates, chucrut, jugos de frutas o rellenos de pasteles) permanezcan sobre la superficie. Pueden dejar manchas pálidas aún después de la limpieza.

Para limpiar el interior de la puerta:

- Agua y jabón normalmente es suficiente. Las salpicaduras o derrames pesados posiblemente necesiten limpieza con un limpiador abrasivo suave. También se pueden usar almohadillas de restregar con jabón.

Cuando sea necesario, puede usar un limpiador de horno. Siga las instrucciones del empaque.

Limpie el interior del horno con un limpiador suave que no raye y un paño húmedo.

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

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

Cuidado y limpieza del horno.

Seguridad

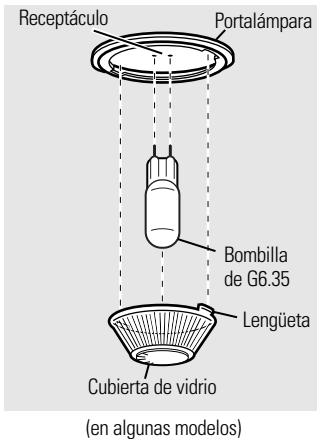
⚠️ ADVERTENCIA

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

⚠️ PRECAUCIÓN

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

Operación



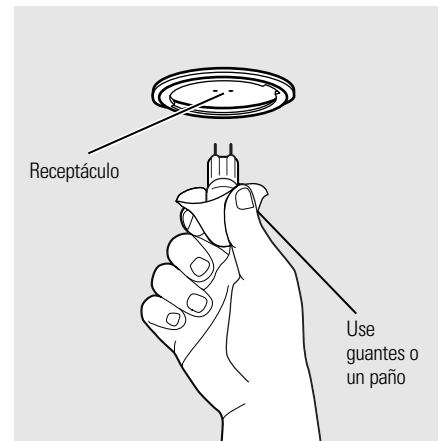
Bombilla eléctrica del horno inferior

Para retirar:

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

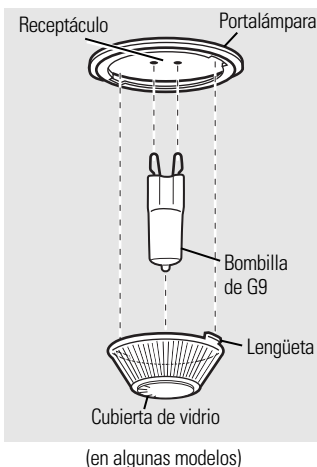
Para reemplazar:

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

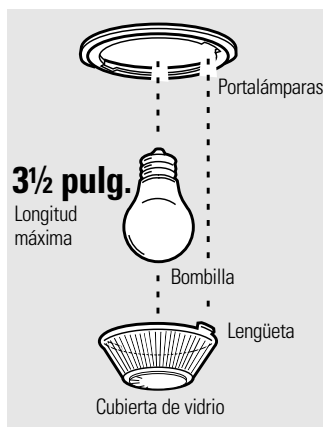


- 3 Empuje la bombilla en línea recta dentro del receptáculo hasta el tope.
- 4 Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio dentro de los surcos del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio en sentido de las manecillas del reloj 1/4 de vuelta.
Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie frecuentemente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

Cuidado y limpieza



Solucionar problemas



Lámpara de luz del horno (en algunos modelos)

NOTA: La cubierta de vidrio (en algunos modelos) sólo deberá quitarse cuando esté fría. El uso de guantes de látex puede ofrecer un mejor agarre.

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte la energía eléctrica que va al horno en el panel del cortacircuitos o fusible principal. Deje que la lámpara se enfríe por completo antes de quitarla. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con un paño húmedo. Si lo hace, se romperá la lámpara.

Para retirar:

Gire la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en sentido opuesto a las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio se liberen de las ranuras del portalámparas. Retire la lámpara.

Para volver a colocar:

Coloque una nueva lámpara de 40 vatios para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio en las ranuras del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.

NOTA:

- Una lámpara para electrodomésticos de 40 vatios es más pequeña que una lámpara estándar para uso doméstico de 40 vatios.
- Instale y ajuste la cubierta en el sentido de las agujas del reloj.
- Vuelva a conectar la energía eléctrica al horno.
- Para tener una mejor iluminación dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio con un paño húmedo de manera frecuente. Esto debería realizarse cuando el horno esté completamente frío.

Soporte al consumidor

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

GEAppliances.com



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

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Señales de control 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.
Los alimentos no se hornean o asan apropiadamente	Controles del horno no configurados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
	La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelado.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno</i>.
	El termostato del horno necesita ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!</i>.
Los alimentos no se asan a la parrilla apropiadamente	La puerta del horno está abierta.	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta. Este modelo está diseñado para un asado únicamente con la puerta cerrada. Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de presionar el botón BROIL HI/LO.
	Se está utilizando una posición inadecuada de la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la <i>Guía para asar a la parrilla</i>.
	Los 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.
	En algunas áreas el voltaje puede ser bajo.	<ul style="list-style-type: none"> Precalente el elemento de asado a la parrilla durante 10 minutos. Ase a la parrilla durante un periodo más prolongado que el recomendado en la <i>Guía para asar a la parrilla</i>.
El reloj y el temporizador no funcionan	Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados incorrectamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del reloj y el temporizador</i>.
La luz no funciona	La bombilla está floja o defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> Apriete o reemplace la bombilla.
	El botón de operación de la bombilla está roto.	<ul style="list-style-type: none"> Llame para solicitar servicio de mantenimiento.

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

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

Seguridad



Los consejos para resolución de problemas

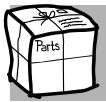
Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

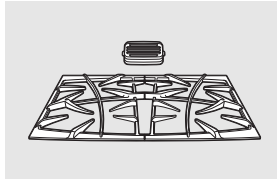
Soporte al consumidor

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: ¡Hágalo usted mismo!</i>
El horno no funciona	<p>Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.</p> <p>Los controles del horno están configurados inadecuadamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. Consulte la sección <i>Uso del horno.</i>
"F— y un número o letra" parpadean en la pantalla	<p>Tiene un código de error de la función.</p> <p>Si el código de la función se repite.</p>	<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	<p>Se ha fundido un fusible en su hogar o bien el cortacircuitos no está funcionando correctamente.</p> <p>El reloj está en el modo de apagado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reajuste el cortacircuitos. Consulte la sección <i>Funciones especiales de los controles de su horno.</i>
La pantalla parpadea	Falla en el suministro de electricidad.	<ul style="list-style-type: none"> Reinicie el reloj.
Imposible lograr la pantalla muestre "SF"	Los botones de control del horno no fueron presionados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Los botones BAKE y BROIL HI/LO deben ser presionados que al mismo tiempo y sostenidos durante 3 segundos.
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.
Olor fuerte	Un olor del aislamiento al rededor del interior del horno es normal las primeras veces que se utiliza el horno.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es temporal.
Suena un ventilador	Un ventilador de enfriamiento 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 2 horas después que el horno esté apagado.

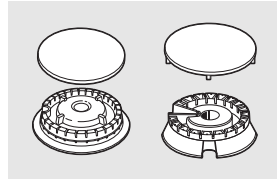


¿Desea algo más?

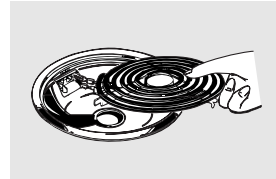
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en **GEAppliances.com**, o llame al **800.626.2002** (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.



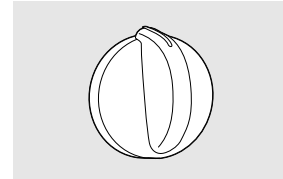
Rejillas



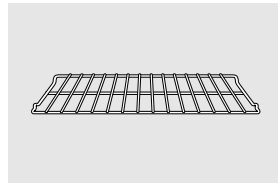
Cabezales o tapas de quemadores de superficie



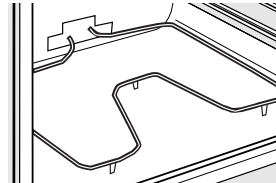
Elementos de superficie y bandejas colectoras



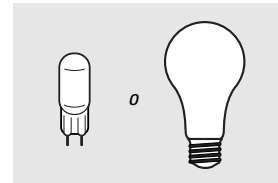
Perillas



Bandejas del horno



Elementos del horno



Bombillas de luz

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



Kit de limpieza de anafes vitrocerámicos: Incluye limpiador, rasqueta y paño

WX10X117GCS



Toallitas de limpieza de anafes vitrocerámicos

WX10X305



Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable

WX10X10001



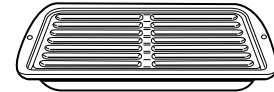
Limpiador de artefactos de acero inoxidable

PM10X311

¡Aproveche al máximo su bandeja para asar! (No para usar con modelos de cajón asador.)

¡Utilice su bandeja y tapa de rejilla para asar hamburguesas, frutos de mar, filetes, vegetales, panceta, costillas y mucho más! La bandeja inferior retiene el exceso de grasas y aceites.

- Pieza GE genuina
- Fácil de limpiar
- Garantía de un año



¡Oferta de tiempo limitado! ¡Envío sin cargo!

Cuando solicite la bandeja para asar **dentro de los 30 días** de haber adquirido su producto de cocina GE.

	Pequeña	Grande*	Extra grande**
N° de pieza	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensiones	8-3/4" A x 1-1/4" A x 13-1/2" P	12-3/4" A x 1-1/4" A x 16-1/2" P	17" A x 1-1/4" A x 19-1/4" P
Precio	US\$10.50†	US\$14.50†	US\$16.75†

† Más impuestos aplicables de venta estatales (PST/HST and GST)

* La bandeja para asar grande (estándar) no entra en cocinas de 20/24 pulgadas.

** La bandeja extra grande no entra en hornos de paredes de 24 pulgadas, empotradas de 27 pulgadas o cocinas de 20/24 pulgadas.

Llame al **800.626.2002** o utilice este formulario para enviar su solicitud por correo:
GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027.



Formulario de solicitud de la bandeja para asar

Cantidad _____ Número de pieza _____

Número de modelo _____ Número de serie _____ Marca _____ Fecha de compra _____

Nombre _____ Apellido _____

Dirección _____

Ciudad _____ Estado _____ Código Postal _____

Teléfono _____ Correo electrónico _____

Tarjeta de crédito _____ Check _____ Giro postal _____

Visa _____ MasterCard _____ Discover _____ AmEx _____ N° de Tarjeta de Crédito _____

Fecha de vencimiento: Mes _____ Año _____ Firma: _____

<i>Soporte al consumidor</i>	<i>Solucionar problemas</i>	<i>Cuidado y limpieza</i>	<i>Operación</i>	<i>Seguridad</i>
-------------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	-------------------------	-------------------------

Notas.

Garantía de GE para su horno eléctrico empotrado.



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

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

Por el período de: **GE reemplazará:**

Un año
A partir de la fecha de la compra original

Cualquier parte del horno que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante este **garantía limitada de un año**, GE también 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 fines 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 consecucional causado por posibles defectos con el aparato.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.

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

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

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

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Seguridad

Operación

Cuidado y limpieza

Solucionar problemas

SopORTE al consumidor

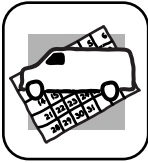
Soporte al consumidor.



Página Web de GE Appliances

GEAppliances.com

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



Solicite una reparación

GEAppliances.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



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

GEAppliances.com

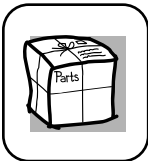
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas

GEAppliances.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al 800.626.2224 durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios

GEAppliances.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros

GEAppliances.com

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

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



Registre su electrodoméstico

GEAppliances.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.