GE APPLIANCES

Electric

RANGES

SAFETY INFORMATION 3

USING THE RANGE

Surface Units 8
Oven Controls 9
Special Features 10
Oven Racks 11
Aluminum Foil and Oven Liners 11
Cookware 12
Cooking Modes 12
Cooking Guide 13

CARE AND CLEANING

Cleaning the Range – Exterior 14
Cleaning the Range – Interior 16
Oven Light 17
Oven Door 18

TROUBLESHOOTING TIPS 19

LIMITED WARRANTY 22

ACCESSORIES 23

CONSUMER SUPPORT 24

OWNER'S MANUAL

JM250 - 27" Drop In Range

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 (lower) oven behind the oven door.

GE is a trademark of the General Electric Company. Manufactured under trademark license.

49-2000905 Rev. 3 09-26

THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

ANTI-TIP DEVICE



⚠WARNING

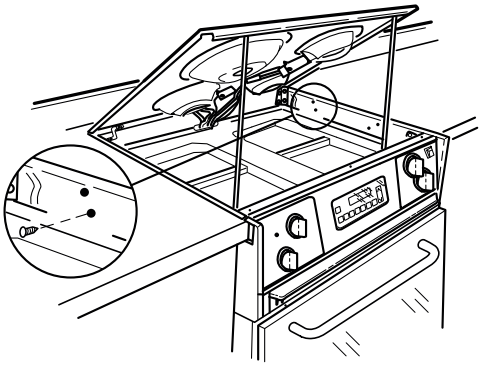
Tip-Over Hazard

- **A child or adult can tip the range and be killed.**
- **Install the anti-tip bracket to the wall or floor.**
- **Engage the range to the anti-tip bracket by sliding th range back such that the foot is engaged.**
- **Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.**
- **Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.**

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

Method 1

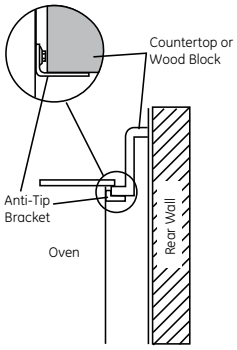
Raise the lift-up cooktop and support it with the cooktop support rod. Confirm that there are 4 screws (2 on each side) that secure the range to the contertop.



Method 2

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

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



⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)**

- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- If a heating element, either on a surface unit or in the oven, develops a glowing spot or shows other signs of damage, do not use that area of the range. A glowing spot indicates the surface unit may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the heating element off immediately and have it replaced by a qualified service technician.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur. Contact a qualified technician immediately.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at IsItDoneYet.gov and fsis.usda.gov. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Do not allow anyone to climb, stand, or hang on the oven door, drawer, or cooktop. They could damage the range or tip it over, causing severe injury or death.

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

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

⚠WARNING COIL COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher. Do not self-clean the surface units in an oven. Doing so may cause them to fail presenting a burn or fire hazard.
- Do not use a surface unit (heating element) if it develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the surface unit may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the surface unit off immediately and have it replaced by a qualified service technician.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the OFF position and all coils are cool before attempting to lift or remove a coil surface unit.
- Do not use aluminum foil to line drip pans. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.
- Be sure the drip pans are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage range parts and wiring.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

⚠WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as drip pans or bowls.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner unless certified for use in a self-cleaning oven.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

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.

Consider recycling options for your appliance packaging material.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Surface Units

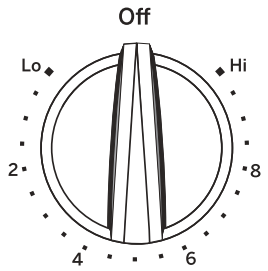
⚠WARNING **FIRE HAZARD:** Never leave the range unattended with the cooktop on medium or high settings. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

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

How to Set

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

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



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

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

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

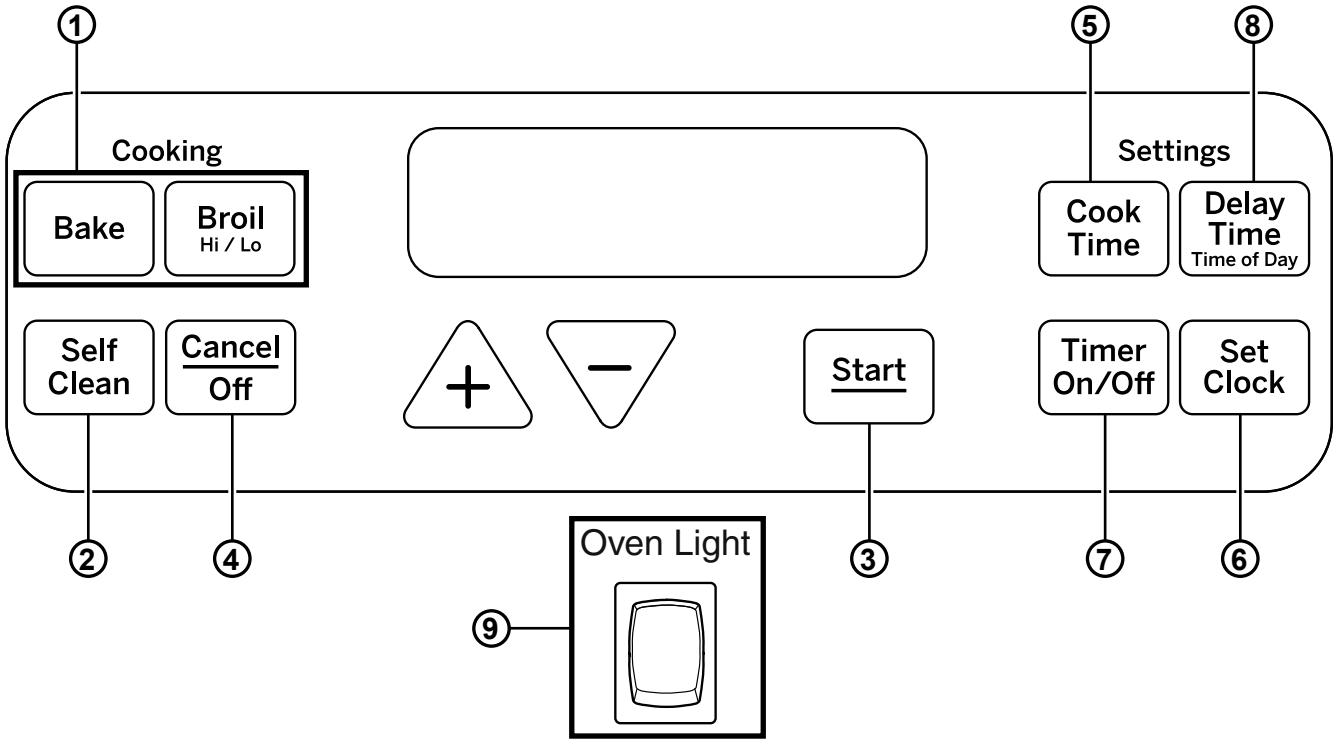
Make sure the canner is flat on the bottom.

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

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

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

Oven Controls



1. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake and Broil Hi/Lo. See the Cooking Modes section for more information.
2. **Self Clean:** See the Cleaning the Oven section for important information about using this mode.
3. **Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
4. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
5. **Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the **Cook Time** pad, use the **+/-** pads to program a cooking time in hours and minutes, then press **Start.** This can only be used with Bake.
6. **Set Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Set Clock** pad and the **+/-** pads to program the clock. Press **Start** to save the time.
7. **Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and the **+/-** pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer** pad.
8. **Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay Time** pad and use the **+/-** pads to program the time of day for the oven to turn on then press **Start**. Press the desired cooking mode and temperature then press **Start**. A cook time may also be programmed if desired. Follow the directions under Cook Time for setting this feature. This can only be used with Bake and Self-Clean.

   NOTE: When using the delay time feature, 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.
9. **Oven Light:** Turns the oven light on or off.

Special Features

There are several different special features on your range. To change the settings of these special features:

- Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds.
- "SF" will appear in the display.
- Select the feature you want to change.
- When the change has been made, press the **Start** key to save the change and return to the time of day.

Adjust the Oven Temperature

This feature allows the oven baking temperature to be adjusted up to 35ºF hotter or down to 35ºF cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects Bake mode. No other cooking modes are affected.

Press the **Bake** pad again to enter the temperature adjustment mode. A number between 35 and - 35 will display. Use the number pads to set the desired temperature adjustment and use the **Bake** pad to change between negative and positive.

Press the **Start** pad to save the temperature adjustment.

End of Timer Signals

This is the tone that signals the end of a timer. The tone can be continuous (Con bEEP) or one repeating beep (bEEP). A continuous setting will continue to sound a tone until a button on the control is pressed. Press the **Timer** pad to view the current setting and then to change the setting.

Fahrenheit or Celsius Temperature Display

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C). Press the **Cooking Time** & **Broil** pads at the same time to view the current setting, press again to change the setting.

Clock Display

This feature specifies how the time of day will be displayed or if no time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12 H), 24-hour military time display (24 H), or no clock displayed (oFF). Press the **Set Clock** pad to view the current setting, press again to change the setting.

12-hour auto shut-off and Sabbath

Options for this feature are "12 SHdn", "no SHdn" and "SAbbAtH".

12-hour auto shut-off turns off the oven after 12 hours of continuous operations.

Sabbath mode disables all sounds (the control will not beep when a button is pressed), Broil, Cook Time, Timer, Clock, and Delay Time functions. Sabbath mode can only be used with Bake. This feature conforms to Jewish Sabbath requirements.

Press the **Delay Time** pad to view the current setting and then to change the setting.

To use Sabbath mode, select "SAbbAtH" and press **Start**. A **]** will appear in the display and the clock will not display.

Once in Sabbath mode, at any time you can press **Bake**, use the number pads to enter a temperature between 170ºF and 550ºF, and press **Start**. No sound will be given when the keys are pressed. At a random time between 30 seconds and 1 minute, **][**, will appear in the display indicating the oven is running.

If you need to adjust the temperature, press **Bake**, use the number pads to enter a new temperature between 170ºF and 550ºF, and press **Start**.

To turn the oven off, press **Cancel/Off** at any time. **The oven will immediately turn off** and][will change to] indicating that the oven has turned off.

To exit Sabbath mode, make sure that the oven is turned off. Press and hold the **Bake** and **Broil** pads for 3 seconds to enter special features then press Delay Time until either "**12 Shdn**" or "**no Shdn**" is in the display and press **Start**.

NOTE: If power outage occurs during Sabbath mode the unit will remain in Sabbath mode but off when power is restored.

If you wish to use the Cook Time feature (if available) to bake in the oven and then have the oven automatically turn off, you will need to press the **Cook Time** pad, enter a cooking time duration, and press **Start**. Then enter special features to start Sabbath mode as detailed above.

Cook and Hold

Your new control has a cook and hold feature that keeps cooked foods warm for up to 3 hours after the cooking function is finished.

This feature can be used only at the end of a timed baking cycle which has an automatic stop.

To activate 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 **Cook Time** pad. The display will show "**HId OFF**". Press the **Cook Time** pad again to activate the feature. The display will show "**HId ON**".
3. Press the **Start** pad to activate the cook and hold feature and leave the control set in this special features mode.

Special Features (Cont.)

Changing the Speed of the Increase or Decrease Pads

As you use the **Increase** or **Decrease** pads when setting a time or temperature, you may notice the display changes slowly. This special feature allows you to change the speed.

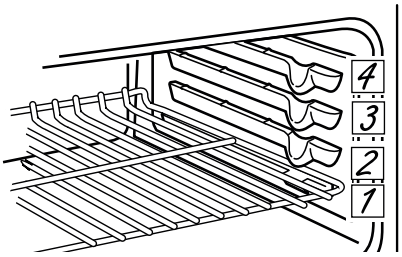
To set the speed you prefer, follow the steps below:

1. Press the **Bake** and **Broil HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows "**SF**".
2. Press the **Increase** pad. The display will show you a set speed between 1 and 5.
3. Press the **Increase** pad to increase the speed up to the number 5. Press the **Decrease** pad to decrease the speed down to the number 1.
4. Press **Start** to activate the setting and leave the control set in this special features mode.

Oven Racks

Your oven has seven rack positions. Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is at least 1½" between pans to allow sufficient space for air to flow.

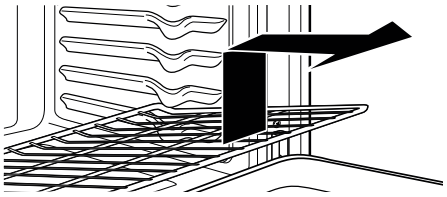


Flat Racks

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

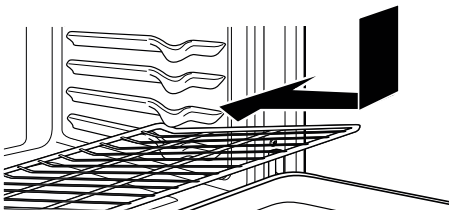
To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

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



Racks may become difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

NOTE: Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.



Aluminum Foil and Oven Liners

⚠CAUTION Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.

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

Cookware

Cookware Guidelines

The material, finish, and size of cookware affect baking performance.

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper, and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 25º F next time.

Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.

Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

Cooking Modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

Baking Mode

When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided, center food in the oven.

Traditional Bake

The traditional bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. To use this mode press the **Bake** pad, use the +/- pads to set the desired temperature, and then press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

Broiling Mode

Always broil with the door open. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. For best performance center food below the broil heating element. **Broiling on top rack is not recommended.**

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a rack position farther from the broiler or by using **Broil Lo.**

Broil Hi

The Traditonal Broil Hi mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/ or foods you prefer less done on the interior. To use this mode press the **Broil** pad once and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Broil Lo

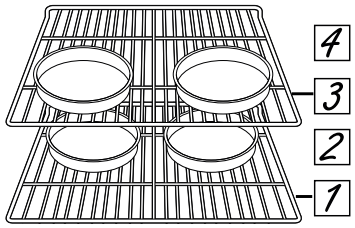
The Traditional Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also producing surface browning. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode press the **Broil** pad **twice** and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake	2	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake	1 and 3	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	2	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Bake	1 and 3	Ensure adequate airflow.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	4	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Broil Hi	4	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Roasts	Bake	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Bake	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Hi	1	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
	Broil Lo Bake	3	
Boneless chicken breasts	Broil Lo Bake	1 (broil) or 2	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Whole turkey	Bake	1	Use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey breast	Bake	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil Lo	4 (1/2 inch thick or less) 3 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Casseroles	Bake	2	
Frozen Convenience Foods			
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	2	Use shiny cookware.
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Bake	1 and 3	Use shiny cookware.

*When baking four cake layers at a time, use racks 3 and 5. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at **IsItDoneYet.gov**. Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.



Cleaning the Range – Exterior

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



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

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.

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

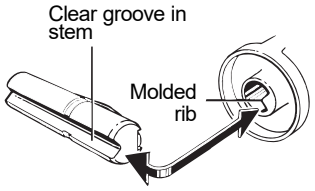
Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

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

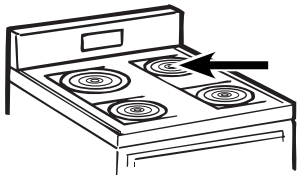
The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs in the Off position to ensure proper placement.



Oven Vent

The oven is vented through an opening under the right rear surface unit. Never cover the opening with aluminum foil or any other material.



Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

If stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

Painted Surfaces

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

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

Porcelain Enamel Cooktop

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

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

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

Cleaning the Range – Exterior (Cont.)

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

Surface Units

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

To remove a surface unit:

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

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

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

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

To replace a surface unit:

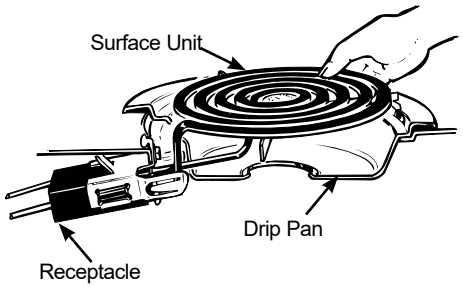
1. Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.
2. Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.
3. Guide the surface unit into place so it rests evenly.

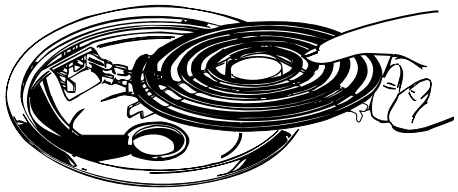
Do not immerse the surface units in liquids of any kind.

Do not clean the surface units in a dishwasher.

Do not bend the surface unit plug terminals.

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





Drip Pans

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

For best results, clean the drip pans by hand. Place them in a covered container (or a plastic bag) with 1⁄4 cup ammonia to loosen the soil. Rinse with clean water and polish with a clean soft cloth.

The drip pans may also be cleaned in a dishwasher.

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

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

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

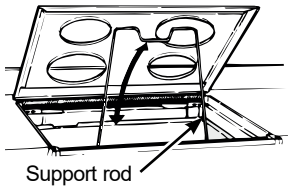
Lift-Up Cooktop

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

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

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

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



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

Cleaning the Range – Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using Steam Clean or Self Clean modes.

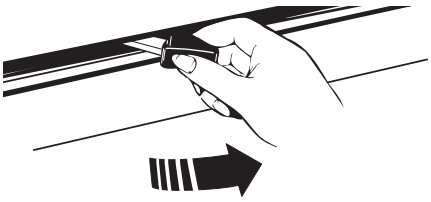
Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners (unless certified for self-cleaning oven), abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. You will need to lock the oven door when using this feature. Before operating the self-clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Remove all items from the oven. Shiny or silver racks and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self-clean cycle. Close the door. Latch the door.



NOTE: Never force the latch. If the oven is too hot, you will not be able to slide the latch. Allow the oven to cool. Press the Self Clean pad and a default self-clean time is displayed. The clean time can be changed to any time between 3 and 5 hours by using the +/- pads to enter a different time and pressing Start. For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. If you wish to use the default time, press the Start pad immediately after pressing the Self Clean pad. The oven will turn off automatically when the self-clean cycle is complete and the self-clean light will be off. Slide the latch handle to the left as far is it will go and open the door. Never force the latch handle. Forcing the handle will damage the door lock mechanism. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven.

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

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

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

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

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

To Stop a Self-Clean Cycle

Press **Cancel/Off** and wait for self clean light to go off.

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

Flat Racks

Flat racks can be left in the cavity during self-clean (if enameled racks, not shiny) or can be washed with warm, soapy water.

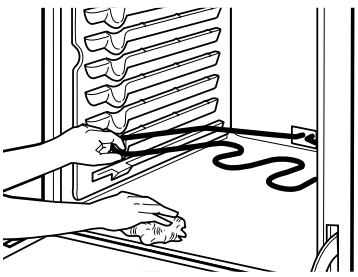
Racks may be more difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

NOTE: Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Oven Heating Elements

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

To clean the oven floor, gently lift the bake element. Clean with warm, soapy water.



Oven Light

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

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

Oven Light Replacement (on some models)

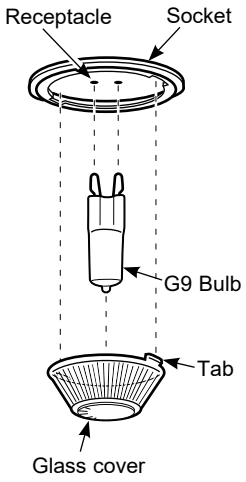
To remove:

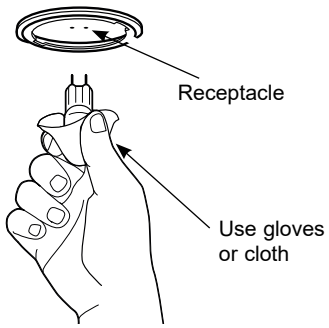
1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To replace:

1. Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. 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.

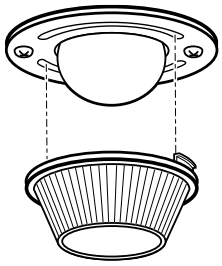




Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Remove the bulb by turning it counter-clockwise.



To replace:

1. Replace bulb with a new 40-watt appliance bulb. Insert the bulb and turn it clockwise until it is tight.
2. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

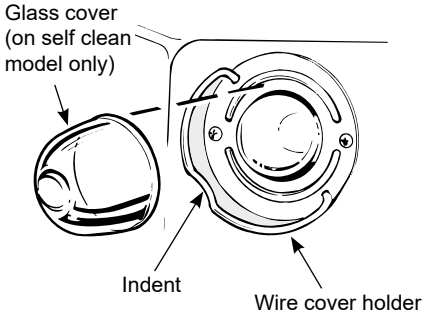
   For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
3. Reconnect electrical power to the oven.

Oven Light Replacement (on some models)

The oven light bulb is covered with a removable glass cover that is held in place with a bail-shaped wire. Remove the oven door, if desired, to reach the cover easily. See the Lift-Off Oven Door section for detailed oven door removal instructions.

Replacing the Light Bulb:

1. Disconnect electrical power to the range.
2. Hold the glass cover stable, so it doesn't fall when released.
3. Slide near the indent of the cover holder until the cover is released. **Do not remove any screws to release the glass cover.**
4. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb. **Do not touch hot bulb with hand or wet cloth. Only remove bulb when it is cool.**
5. Hold glass cover stable over new bulb.
6. Pull the wire cover holder near the indent until the indent in the wire cover holder is located in the indent of the glass cover.
7. Connect electrical power to range.



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:

Open it to the broil stop position. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.

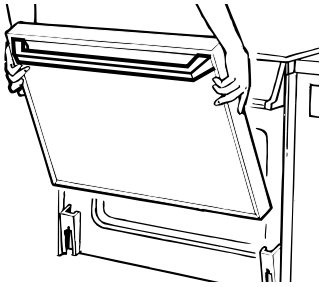
Do not place hands between the hinge and the oven door frame.

To replace the door:

Make sure the hinges are in the broil stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges and slowly lower it over both hinges.

To clean the inside of the door:

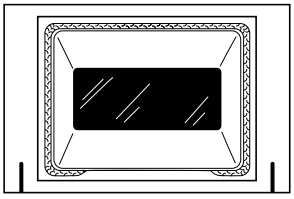
- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the front frame can be cleaned with a soap-filled steel wool or plastic pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.



Lift the door straight up and off the hinges.

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.



(appearance may vary)

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

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

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

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough.	**Improper cookware being used.**	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
Cooktop feels hot.	**Large pans hold heat.**	Choose a pan that matches the size of the surface unit you are using.
	The oven vent is blocked.	Pans on the right rear surface unit block air flow from the oven vent and cause the cooktop to get hot.
Coil surface units do not work properly.	**The surface units are not plugged in solidly.**	With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Frequent cycling off and on of surface units.	**Improper cookware being used.**	Use only flat cookware to minimize cycling.
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	**Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.**	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. **NOTE:** This adjustment affects Bake temperatures; it will not affect Broil or Clean.
Food does not bake properly.	**Oven controls improperly set.**	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
	Ingredient substitution.	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
Food does not broil properly.	**Oven controls improperly set.**	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
	Door not open to the broil stop position as recommended.	Make sure door is open to broil stop when broiling.
Oven temperature too hot or too cold.	**Oven temperature needs adjustment.**	See the Special Features section.
Oven does not work or appears not to work.	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Oven Controls section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
“Crackling” or “popping” sound.	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.**	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	**Your range cycles the heating elements by turning relays on and off to maintain the oven temperature.**	This is normal.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Clock and timer do not work.	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Oven controls improperly set.	See the Using the kitchen timer section.
Oven door is crooked.	**The door is out of position.**	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Oven light does not work.	**Light bulb is loose or defective.**	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not self-clean.	**The temperature is too high to set a self-clean operation.**	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle.	**Excessive soil or grease.**	Press the **Cancel/Off** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the **LOCKED** light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Excessive smoking during broiling.	**Food too close to burner element.**	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle.	**Oven too hot.**	Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle.	**Oven controls improperly set.**	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"LOCK DOOR" flashes in the display.	**The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.**	Close the oven door.
DOOR LOCK 🔒 light is on when you want to cook.	**The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.**	Press the **Cancel/Off** pad. Allow the oven to cool.
"F— and a number or letter" flash in the display.	**You have a function error code.**	Press the **Cancel/Off** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank.	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off.	See the Special features section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
Clock flashes.	**Power outage or surge.**	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the **Cancel/Off** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent.	**This is normal in a new oven and will disappear in time.**	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
Strong odor.	**An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.**	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?	**No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.**	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature.	**Cookware or food in oven.**	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven.	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Unable to get the display to show "SF".	**Oven control pads were not touched properly.**	The **BROIL HI/LO** and **BAKE** pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
Control signals after entering cooking time or start time.	**You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.**	Touch the **BAKE** pad and desired temperature or the **SELF CLEAN** pad and desired clean time.
Oven racks are difficult to slide.	**The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-clean cycle.**	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
Steam from the vent.	**When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.**	This is normal.

LIMITED WARRANTY

GE Appliances Electric Range Limited Warranty

GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **bodewell.com/schedule-repair-service**, or call GE Appliances at 800.833-4BODEWELL (833-426-3393). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a GE Appliances factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE Appliances improve its products by providing GE Appliances with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE Appliances, please advise your technician not to submit the data to GE Appliances at the time of service.

For the period of	GE Appliances will replace
One year From the date of the original purchase	**Any part** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, GE Appliances will provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Appliances 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, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

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

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 limited 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 Appliances 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 Appliances Service location for service. In Alaska, the limited 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 limited 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: GE Appliances, ***a*** **Haier** ***company***

Louisville, KY 40225

Extended Warranties: Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

bodewellcareplan.com

or call 866-884-5646 during normal business hours. GE Appliances Service will still be there after your warranty expires.

49-2000905 Rev. 3

Accessories

Looking For Something More?

GE Appliances offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

The following products and more are available:

Accessories

- Small Broiler Pan (8 ¾ ” x 1 ¼” x 13 ½ “)
- Large* Broiler Pan (12 ¾ ” x 1 ¼” x 16 ½ “)
- XL** Broiler Pan (17 ” x 1 ¼” x 19 1/4“)

Parts

- Oven racks
- Oven elements
- Light bulbs

Cleaning Supplies

- CitruShine™ Stainless Steel Wipes
- CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner
- CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops
- CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner
- CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper
- Kit (Kit includes cream and cooktop scraper)

*The large broiler pan does not fit in 20”/24” ranges.

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

Consumer Support

Visit us at **GEAppliances.com** or call 800.626.2005

Find owner support information on our website**:**

- **Information**
- **Register the Appliance**
- **Schedule Service through Bodewell**
- **Purchase Parts, Accessories or Extended Warranties**
- **Connect your Appliance** – 800.220.6899

If you are not satisfied with the service you receive, 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

GEAppliances.com





© 2026 GE Appliances, a Haier company

GE APPLIANCES

COCINAS Eléctricas

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD . . . 3

USO DE LA COCINA
Unidades de superficie 8
Controles del Horno 9
Funciones Especiales 10
Estantes del Horno 11
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno. 11
Utensilios. 12
Modos de Cocción. 12
Guía de Cocción 13

CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpieza de la Cocina - Exterior. 14
Limpieza de la Cocina - Interior 16
Luz del Horno 17
Puerta del Horno. 18

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 19

GARANTÍA LIMITADA. 22

ACCESORIOS 23

SOPORTE AL CONSUMIDOR. 24

MANUAL DEL PROPIETARIO

Cocina Empotrable JM250 de 27”

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo_____

Nº de Serie _____

Los podrá encontrar en una etiqueta en el borde lateral o en el frente del horno (inferior) detrás de la puerta del horno.

GE es una marca registrada de General Electric Company. Fabricado bajo licencia de marca.

49-2000905 Rev. 3 09-26

GRACIAS POR HACER QUE GE APPLIANCES SEA PARTE DE SU HOGAR.

Ya sea que haya crecido usando GE Appliances, o que ésta es su primera vez, nos complace tenerlo en la familia.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de GE Appliances, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.

Registre su electrodoméstico GE ahora a través de Internet. Sitios Web y números telefónicos útiles están disponibles en la sección de Soporte para el Consumidor de este Manual del Propietario. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

GE APPLIANCES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ADVERTENCIA

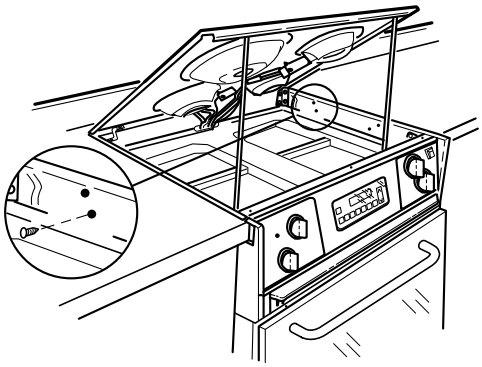
Riesgo de Caída

- **Un niño o adulto pueden volcar la estufa y morir.**
- **Instale el soporte anti-volcaduras sobre la pared o el piso.**
- **Asegúrese la estufa al soporte anti-volcaduras deslizando la unidad hacia atras de tal manera que la pata niveladora sea enganchada.**
- **Vuelva a adherir el soporte anti-volcaduras si la estufa se mueve de lugar.**
- **Si esto no se hace, se podrá producir la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.**

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

Método 1

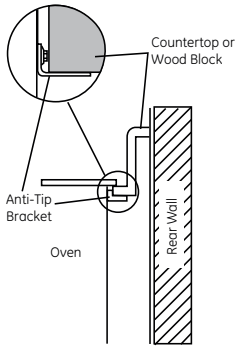
Levante la placa de cocción desmontable y sostenga la misma con la vara de apoyo. Confirme que haya 4 tornillos (2 en cada lado) que aseguren la cocina a la placa de cocción.



Método 2

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

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



⚠ADVERTENCIA **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su cocina a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.
- **⚠PRECAUCIÓN** No almacene elementos de interés para niños sobre una cocina o en la protección trasera de una cocina: los niños que se trepan a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (Cont.)**

- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar la habitación.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Si un elemento para calentar, ya sea sobre una unidad de la superficie como en el horno, desarrolla una mancha brillante o muestra otros signos de daño, no use dicha área de la cocina. Una mancha brillante indica que la unidad de la superficie puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el elemento para calentar de inmediato y solicítele a un técnico calificado del servicio el reemplazo de la misma.
- No toque las unidades de superficie, los elementos calentadores o la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro. Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con unidades de superficie, áreas cercanas a las unidades de superficie o cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Trate de no rayar o golpear las puertas, estufas o paneles de control de vidrio. Si lo hace podría romperse el vidrio. No cocine si un producto tiene un vidrio roto. Puede provocarse una descarga, un incendio o heridas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- No permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la superficie de cocción. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.

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

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

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

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA DE BOBINAS

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use el horno si un elemento de calentamiento genera un punto brillante durante el uso o aparecen otros signos de daños. Un punto brillante indica que el elemento para calentar puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el elemento para calentar.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa del horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación deseada mientras éste se encuentra frío. Si es necesario mover el estante mientras el horno está caliente, evite que el mango de la olla tenga contacto con el elemento calentador en el horno.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Coloque el estante del horno en la posición de bloqueo, al introducir y retirar comida del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando éste no se encuentre en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON LIMPIEZA AUTOMÁTICA

La función de limpieza automática usa el horno en temperaturas lo suficientemente altas como para consumir la suciedad de comida que haya dentro del horno. Para un funcionamiento seguro, siga estas instrucciones.

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya en el horno. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno cubiertos de porcelana. No use la función de limpieza automática para limpiar otras partes, tales como ollas de goteo o recipientes.
- Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de limpieza automática funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use una capa protectora para cubrir el horno ni use limpiadores de horno comerciales, a menos que estén certificados para su uso en un horno con limpieza automática.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

Tenga en cuenta las opciones de reciclaje del material de embalaje de su electrodoméstico.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Unidades de superficie

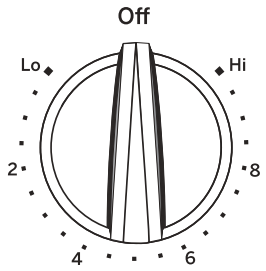
⚠ADVERTENCIA **RIESGO DE INCENDIO:** Nunca pierda de vista la cocina cuando la estufa esté en las configuraciones medio o alto. Mantenga los ítems inflamables alejados de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios,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

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

Cómo Configurar

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

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



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

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

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

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

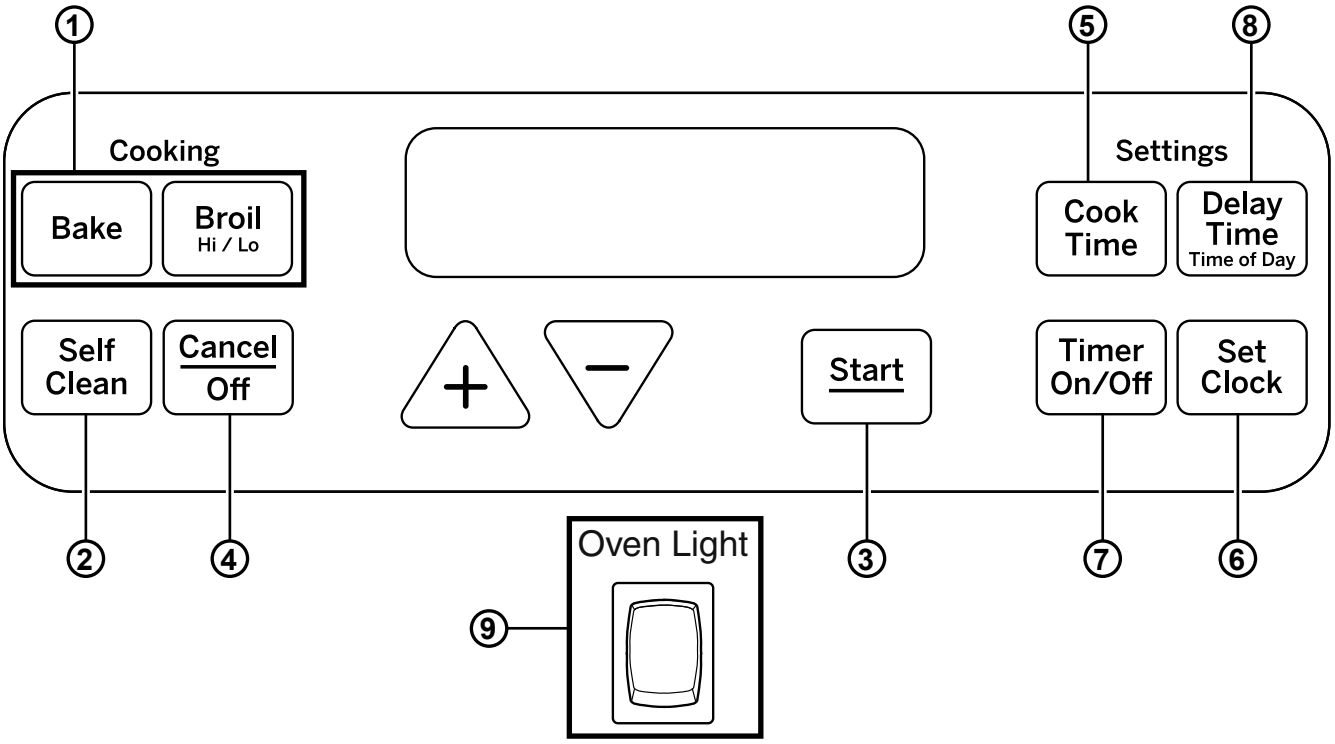
Asegúrese de que el producto enlatado sea plano en su parte inferior.

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

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

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

Controles del Horno



1. **Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear) y Broil Hi (Asar Alto). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
2. **Self Clean (Limpieza Automática):** Para acceder a información importante sobre el uso de este modo, consulte la sección de Limpieza del Horno.
3. **Start (Iniciar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.
4. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):** Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
5. **Cook Time (Tiempo de Cocción):** Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**; use las teclas **+/-** para programar un tiempo de cocción en horas y minutos, y luego presione **Start (Iniciar)**. Esto sólo puede ser usado con Bake (Hornear).
6. **Set Clock (Configurar Reloj):** Configure el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** y las teclas **+/-** para programar el reloj. Presione **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la hora.
7. **Timer (Temporizador):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y las teclas **+/-** para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start (Iniciar)**. La cuenta regresiva del temporizador se completó. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.
8. **Delay Time (Tiempo de Retraso):** Genera un retraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desea que el horno se inicie. Presione la tecla **Delay Time (Tiempo de Retraso)** y use las teclas **+/-** para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda y luego presione **Start (Iniciar)**. Presione el modo de cocción deseado y la temperatura y luego presione **Start (Iniciar)**. Si lo desea, también puede ser programado un tiempo de cocción. Siga las instrucciones de Cook Time (Tiempo de Cocción) para configurar esta función. Esto sólo puede ser usado con Bake (Hornear) y Self-Clean (Limpieza Automática).

   NOTA: Al usar la función de tiempo de retraso, las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.
9. **Oven Light (Luz del Horno):** Enciende o apaga la luz del horno.

Funciones Especiales

Su cocina cuenta con varias funciones especiales diferentes. Para modificar las configuraciones de estas funciones especiales:

- Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos.
- "SF" aparecerá en la pantalla.
- Seleccione la función que desee modificar.
- Cuando el cambio haya sido realizado, presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar el cambio y regrese a la hora del día.

Ajuste de la Temperatura del Horno

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno sea ajustada hasta 35ºF más caliente o 35ºF más fría. Use esta función si piensa que la temperatura de su horno es demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta el modo Bake (Hornear). Ningún otro modo de cocción se ve afectado.

Presione la tecla **Bake (Hornear)** nuevamente para ingresar el modo de ajuste de temperatura. Se exhibirá un número entre 35 y - 35. Use las teclas numéricas para configurar el ajuste de temperatura deseado y use la tecla **Bake (Hornear)** para realizar cambios entre negativo y positivo. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar el ajuste de temperatura.

Sonido de Finalización del Temporizador

Se trata de un tono que indica la finalización de un temporizador. El tono puede ser continuo (bEEP Cont) o un pitido repetido (bEEP). Una configuración continua seguirá haciendo que un tono suene hasta que un botón del control sea presionado. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** para visualizar la configuración actual y luego modifique la configuración.

Selección de Temperatura Fahrenheit o Celsius

El control del horno está configurado para su uso con temperaturas Fahrenheit (F), pero lo puede modificar a temperaturas Celsius (C). Presione las teclas numéricas de **Cook Time (Tiempo de Cocción)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo para visualizar la configuración actual; presione nuevamente para modificar la configuración.

Pantalla del Reloj

Esta función especifica cómo la hora del día será exhibida o si no se exhibirá la hora del día. Puede seleccionar el reloj con hora estándar de 12 horas (12 H), la hora militar de 24 horas (24 H), o que no se exhiba ningún reloj (oFF) (Apagado). Presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** para visualizar la configuración actual, y vuelva a presionar la misma para modificar la configuración.

Apagado automático de 12 horas y Modo Sabático

Las opciones de esta función son "12 SHdn" (Apagar Luego de 12 Horas), "no SHdn" (No Apagar) y "SAbbAtH" (Sabático).

El apagado automático de 12 horas apaga el horno luego de 12 horas de operaciones continuas.

El modo sabático desactiva las luces del horno (la luz del horno no se encenderá cuando la puerta sea abierta), todos los sonidos (el control no emitirá un pitido cuando se presione un botón), los modos de Asado, Calentar, Tiempo de Cocción, Temporizador, Reloj, y las funciones de Tiempo Retrasado. El modo sabático sólo puede ser usado con la función Bake (Hornear). Esta función se activa conforme con los requisitos Sabáticos Judíos.

Presione la tecla **Delay Clock (Reloj Retrasado)** para visualizar la configuración actual y luego para modificar la configuración.

Para usar el modo Sabbath (Sabático), seleccione "SAbbAtH" (Sabático) y presione **Start (Iniciar)**. Aparecerá una **]** en la pantalla y el reloj no será exhibido.

Una vez en el modo Sabbath (Sabático), en cualquier momento puede presionar **Bake (Hornear)**; use las teclas numéricas para ingresar una temperatura entre 170ºF y 550ºF, y presione **Start (Iniciar)**. No se emitirá ningún sonido cuando las teclas sean presionadas. En un momento al azar entre los 30 segundos y 1 minuto, **][**, aparecerá en la pantalla indicando que el horno está en funcionamiento.

Si necesita ajustar la temperatura, presione **Bake (Hornear)**, use las teclas numéricas para ingresar una nueva temperatura entre 170º F y 550º F, y presione **Start (Iniciar)**.

Para apagar el horno, presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** en cualquier momento. **El horno se apagará inmediatamente** y el ícono, **][** cambiará a **]**, indicando que el horno fue apagado.

Para salir del modo sabático, asegúrese de que el horno esté apagado. Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** durante 3 segundos para ingresar a las funciones especiales, luego presione **Delay Time (Tiempo Retrasado)** hasta que "**12 Shdn**" (Apagar Luego de 12 Horas) o "**no Shdn**" (No Apagar) aparezcan en la pantalla y presione **Start (Iniciar).**

NOTA: Si se produce un corte de corriente durante el modo Sabático, la unidad permanecerá en el modo Sabático pero apagada cuando vuelva la corriente.

Si desea usar la función Cook Time (Tiempo de Cocción) para hornear en el horno y luego hacer que éste se apague de forma automática, deberá presionar el botón **Cook Time (Tiempo de Cocción)**, ingresar una duración del tiempo de cocción, y presionar **Start (Iniciar)**. Luego ingrese a las funciones especiales para iniciar el modo Sabbath (Sabático), como se detalla más arriba.

Cocinar y Esperar

El nuevo control cuenta con la función de cocinar y esperar, que mantiene calientes las comidas cocinadas por hasta 3 horas una vez que la función cocinar finalizó.

Esta función puede ser usada únicamente al finalizar el ciclo de horneado por tiempo, el cual se detiene de forma automática.

Para activar esta función, siga los siguientes pasos:

1. Presione las teclas **Bake** and **Broil HI/LO** (**Hornear** y **Asar en Alto/ Bajo**) al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre "**SF**".
2. Presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**. La pantalla mostrará **"Hld OFF" (Demorar Apagado)**. Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de Cocción)** nuevamente para activar la función. La pantalla mostrará **"Hld ON" (Demorar Encendido)**.
3. Presione la tecla **Start (Inicio)** para activar la función de cocción y demora y deje la configuración del control en este modo de funciones especiales.

Funciones Especiales (Cont.)

Cambie la Velocidad de las Teclas Incrementar o Reducir

Al usar las teclas Increase (Incrementar) o Decrease (Reducir) al configurar un tiempo o una temperatura, observará que la pantalla cambia lentamente. Esta función especial le permite cambiar la velocidad.

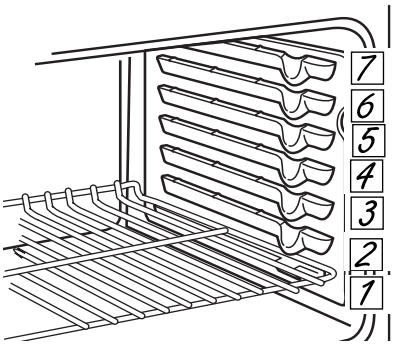
Para configurar la velocidad que prefiera, siga los siguientes pasos:

1. Presione las teclas Bake and Broil HI/LO (Hornear y Asar en Alto/ Bajo) al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre “SF”.
2. Presione la tecla Increase (Incrementar). La pantalla le mostrará una velocidad configurada entre 1 y 5.
3. Presione la tecla Increase (Incrementar) para incrementar la velocidad hasta el número 5. Presione la tecla Decrease (Reducir) para reducir la velocidad al número 1.
4. Presione Start (Iniciar) para activar la configuración y deje la configuración del control en este modo de funciones especiales.

Estantes del Horno

El horno cuenta con siete posiciones de estantes. En la Guía de Cocción, se brindan recomendaciones de posiciones de los estantes para diferentes tipos de comidas. Se ajusta un estante en una dirección para afectar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más oscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo la comida a un estante que se encuentre una posición más arriba. Si encuentra que las comidas están demasiado doradas en la parte superior, pruebe moviendo las mismas más abajo la próxima vez.

Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya por lo menos 11/2” entre las ollas, a fin de dejar suficiente espacio para que fluya el aire.



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

Estantes Planos

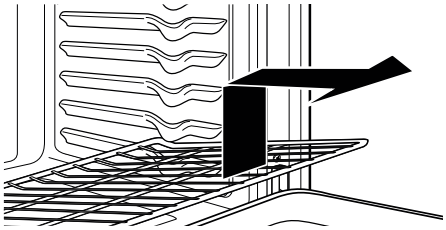
Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del estante.

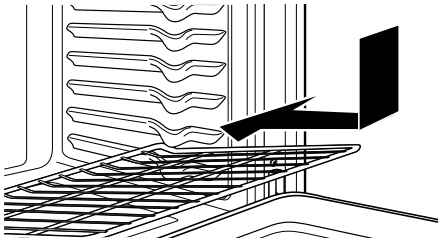
Para retirar el estante, empuje el mismo hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia afuera.

Para hacer un reemplazo, coloque el extremo curvo del estante (bloqueadores) en los soportes del horno, incline hacia arriba el frente y empuje el estante hacia adentro.

Es posible que resulte difícil deslizar los estantes, especialmente luego de la limpieza automática. Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o toalla de papel y frote el mismo sobre los extremos izquierdo y derecho.

NOTA: El uso de otros aceites de cocina provocará una descoloración o un residuo de color similar al óxido en los estantes y laterales de las cavidades. Para limpiar este residuo, use agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.





Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

⚠PRECAUCIÓN **No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.**

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2” de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

Utensilios

Pautas de Uso de Utensilios

El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa.

Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25º F la próxima vez.

Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.

Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor.

Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

Modos de Cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Para acceder a recomendaciones para comidas específicas, consulte la sección de la Guía de Cocción. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

Modos de Horneado

Al preparar comidas horneadas tales como tartas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero. Siga las recomendaciones de la receta sobre la colocación de la comida. Si no se brindan pautas, centre la comida en el horno.

Traditional Bake (Horneado Tradicional)

El modo de horneado tradicional está pensado para la cocción en un solo estante. Este modo usa el calor principalmente desde el elemento inferior, pero también desde el elemento superior para cocinar la comida. Para usar este modo, presione la tecla Bake (Hornear), use las teclas + / - para configurar el ajuste de temperatura deseado, y luego presione Start (Iniciar). El precalentamiento generalmente se recomienda al usar este modo.

Broiling Modes (Modo para Asar)

Siempre ase con la puerta cerrada. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en posiciones de estantes superiores, ya que colocar la comida más cerca del elemento para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas. **No se recomienda asar en el estante de la posición 7.**

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida. Coloque las comidas más cerca del elemento para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y las comidas cuyo interior debe ser cocinado deberían ser asadas en un estante en una posición alejada del usado para asar, o usando las funciones **Broil Lo (Asar Bajo)**.

Broil Hi (Asar Alto)

El modo Traditional Broil Hi (Asado Tradicional Alto) usa calor intenso del elemento superior para soasar las comidas. Use la función Broil Hi (Asado Alto) para cortes más delgados de carne y/o comidas que prefiera que quedan menos cocinadas en su interior. Para usar este modo, presione la tecla Broil (Asar) una vez y luego presione Start (Iniciar). No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Broil Lo (Asar Bajo)

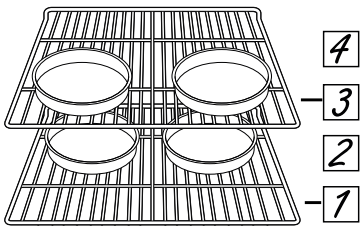
El modo Traditional Broil Lo (Asado Tradicional Bajo) usa menos calor intenso del elemento superior para cocinar la comida completamente mientras también produce el dorado superficial. Use la función Broil Lo (Asado Bajo) para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas. Para usar este modo, presione la tecla Broil (Asar) dos veces y luego presione Start (Iniciar). No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.z

Guía de Cocción

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	2	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear	1 y 3	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	2	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Hornear	1 y 3	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	4	Use una olla para asa; precaliente 5 minutos si usará el Modo para Asar por Convección. Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	4	Use una olla para asa; precaliente 5 minutos si usará el Modo para Asar por Convección. Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Dorados	Hornear	1 o 2	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Hornear	1 o 2	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asar Alto	1	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
	Asado Bajo Hornear	3	
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	1 (asar) o 2	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Pavo entero	Hornear	1	Usa una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear	1 o 2	Usa una olla chata tal como una olla para asar.
Pescado	Asado Bajo	4 (mitad del grosor o menos) 3 (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Cazuelas	Hornear	2	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear	2	Use utensilios brillantes.
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Hornear	1 y 3	Use utensilios brillantes.

*Al hornear cuatro tortas con capas a la vez, use los estantes 1 y 3. Coloque las ollas como se muestra, de modo que no quede una olla encima de la otra.

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en www.IsItDoneYet.gov. Asegúrese de usar un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.



Limpieza de la Cocina - Exterior

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



⚠ADVERTENCIA Si se quita la cocina para efectuar una limpieza, reparaciones o cualquier otra razón, verifique que el dispositivo anti-volcaduras se coloque de manera adecuada cuando vuelva a instalarse la cocina. Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar lesiones.

Panel de control

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con un jabón suave y agua o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pula en seco con una tela suave.

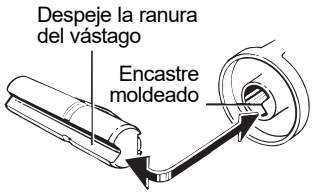
No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

Perillas de control

Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza. Verifique que las perillas estén en la posición **Off (apagado)** y sáquelas de los vástagos para la limpieza.

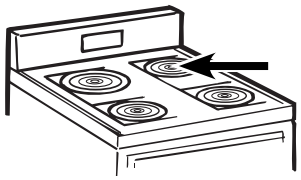
Las perillas pueden limpiarse en el lavavajillas o también pueden lavarse con jabón y agua. Asegúrese de que la parte interna de las perillas esté seca antes de volver a colocarse.

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



Ventilación del Horno

El horno es ventilado a través de una abertura debajo de la unidad de la superficie trasera derecha. Nunca cubra la abertura con papel de aluminio o cualquier otro material.



Exterior del Horno

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar. Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Deje que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Superficies pintadas

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

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

Estufa de esmalte de porcelana (en algunos modelos)

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

Si se derraman ácidos en la estufa mientras está caliente, utilice una toalla de papel o un paño secos para limpiarlo en el momento. Cuando la superficie se haya enfriado, limpie con agua jabonosa. Enjuague bien.

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

Limpieza de la Cocina - Exterior (Cont.)

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

Unidad de la Superficie

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

Para retirar una unidad de la superficie:

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

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

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

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

Para reemplazar una unidad de la superficie:

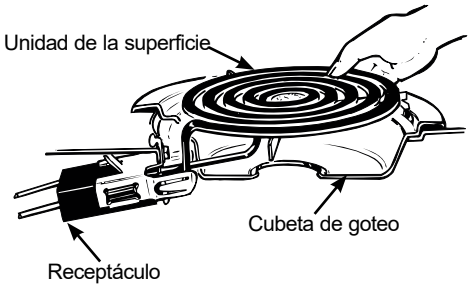
1. Reemplace la cubeta de goteo en el receso en la estufa. Asegúrese de que la abertura de la cubeta quede alineada con el receptáculo.
2. Inserte las terminales de la unidad de la superficie a través de la abertura en la cubeta de goteo y en el receptáculo.
3. Guíe la unidad de la superficie de modo que se apoye de forma pareja.

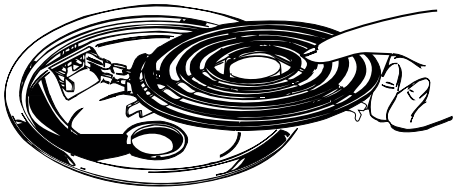
No sumerja las unidades superficiales en líquidos de ningún tipo.

No limpie las unidades superficiales en un lavavajillas.

No incline la unidad superficial en terminales de enchufes.

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





Cubetas de Goteo

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

Para obtener mejores resultados, limpie las cubetas de goteo en forma manual. Coloque las mismas en un envase cubierto (o en una bolsa plástica) con ¼ de taza de amoníaco para aflojar la suciedad. Enjuague con agua limpia y pula con una tecla suave y limpia.

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

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

No cubra las cubetas de goteo con papel de aluminio. El uso de papel de aluminio tan cerca del receptáculo podría ocasionar una descarga eléctrica, incendio o daños sobre la estufa.

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

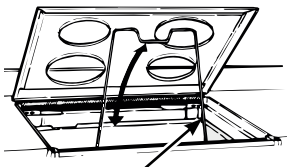
Estufa Elevable

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

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

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

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



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

Limpieza de la Cocina - Interior

El interior de su nuevo horno puede ser limpiado de forma manual o utilizando los modos Steam Clean (Limpieza con Vapor) o Self Clean (Limpieza Automática).

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Espere a que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno (a menos que estén certificados para hornos con limpieza automática), limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar, ni polvos limpiadores en el interior del horno.

Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

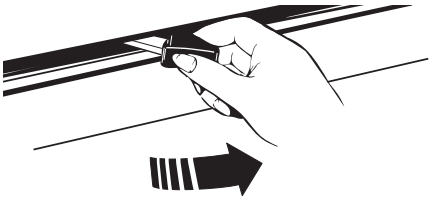
Modo de Limpieza Automática (en algunos modelos)

Lea las Instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática, en el comienzo de este manual antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Este modo usa temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Cuando use esta función, será necesario que trabe la puerta del horno. Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Retire todos los artículos del horno, excepto los estantes esmaltados (color oscuro). Los estantes brillantes o de plata y cualquier utensilio u otros artículos deberían ser retirados del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza automática. Cierre la puerta. Trabe la puerta.

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

Presione la tecla Self Clean (Limpieza Automática) y se exhibirá un tiempo de limpieza automática por omisión. El tiempo de limpieza puede ser modificado en cualquier momento entre las 3:00 y las 5:00 horas, usando las teclas +/- para ingresar un tiempo diferente y presionando Start (Iniciar). Cuando el nivel de suciedad en el horno sea muy alto, se recomienda usar el tiempo de limpieza máximo de 5 horas. Si desea usar el tiempo por omisión, presione la tecla Start (Iniciar) inmediatamente luego de presionar la tecla Self Clean (Limpieza Automática). El horno se apagará de forma automática cuando el ciclo de limpieza automática sea completado. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

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



La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y fuera de la junta de la puerta deberá limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas de lana de acero embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua limpia y seque.

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

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

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

Para Detener un Ciclo de Limpieza Automática

Presione Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) y espere hasta que la luz de limpieza automática se apague. Espere hasta que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo para destrabar la puerta. No podrá abrir la puerta de inmediato, a menos que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo.

Estantes Planos

Estantes Planos se pueden lavar con agua caliente y jabón. Los estantes esmaltados (no brillosos) se pueden dejar en la cavidad durante el ciclo de limpieza automática.

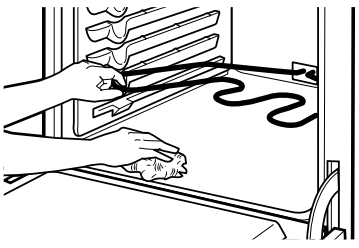
Es posible que resulte más difícil deslizar los estantes, especialmente luego de la limpieza automática. Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o toalla de papel y frote sobre los extremos izquierdo y derecho.

NOTA: El uso de otros aceites de cocina provocará una descoloración o un residuo de color similar al óxido en los estantes y laterales de las cavidades. Para limpiar este residuo, use agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

Elementos calentadores del horno

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

Para limpiar el piso del horno, eleve suavemente el elemento a hornear. Limpie la base del horno con agua caliente y jabón.



Luz del Horno

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

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

Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

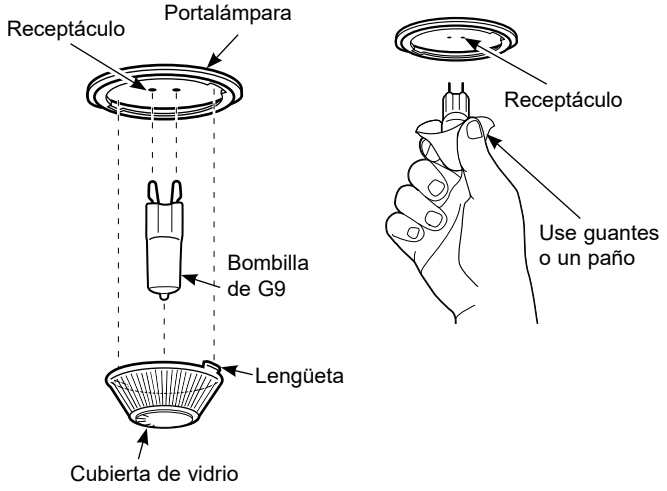
Para retirar:

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

Para reemplazar:

1. Utilice una nueva bombilla halógena de 120/130 voltios, no exceda 50 vatios. Reemplace la lámpara de luz con el mismo tipo de lámpara que se retiró. Asegúrese al reemplazar la lámpara que sea de 120 volts o 130 volts (NO de 12 volts).
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla de su paquete. No toque la bombilla con los dedos desnudos. El aceite para piel dañará la lámpara y acortará su tiempo de duración.
3. Empuje la bombilla en línea recta dentro del receptáculo hasta el tope.
4. Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio dentro de los surcos del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio en sentido de las manecillas del reloj 1/4 de vuelta.

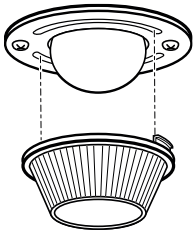
   Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie frecuentemente la cubierta de vidrio utilizando un paño húmedo. Esto debería hacerse cuando el horno está completamente frío.
5. Conecte nuevamente el suministro eléctrico al horno.



Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

Para quitar la tapa:

1. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en contra de las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio limpien las ranuras de la ficha. Si usa guantes de látex tendrá un mejor agarre.
2. Retire la lámpara girando la misma en dirección contraria a las agujas del reloj.



Para volver a colocar la tapa:

1. Reemplace la lámpara por una para electrodoméstico de 40 watts. Inserte la lámpara y gire la misma en dirección de las agujas del reloj, hasta que quede ajustada.
2. Coloque las lengüetas de la tapa de vidrio en las ranuras de la ficha. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en dirección de las agujas del reloj.

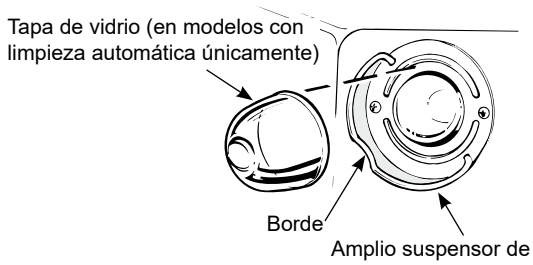
   Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.
3. Vuelva a conectar el cable de electricidad del horno.

Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

La lámpara de luz del horno está cubierta por una tapa de vidrio extraíble que es sostenida por un cable que la cruza. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente. Para acceder a instrucciones detalladas sobre el retiro de la puerta del horno, consulte la sección sobre Cómo Retirar la Puerta del Horno.

Reemplazo de la Lámpara:

1. Desconecte el cable de electricidad a la cocina.
2. Mantenga estable la tapa de vidrio, de modo que no se caiga al ser liberada.
3. Deslice la misma cerca del borde del suspensor de la tapa, hasta que la tapa sea liberada. **No retire ningún tornillo para retirar la tapa de vidrio.**
4. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos de 40 watts. **No toque la lámpara caliente con la mano o una tela húmeda. Sólo retire la lámpara cuando esté fría.**
5. Mantenga la tapa de vidrio estable sobre la lámpara nueva.
6. Empuje el suspensor de la tapa del cable cerca del borde, hasta que el borde del suspensor de la tapa del cable esté ubicado en el borde de la tapa de vidrio.
7. Conecte la electricidad a la cocina.



Puerta del Horno

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

No levante la puerta usando la manija.

Para retirar la puerta:

Abra la misma hasta la posición de detención para asar. Sostenga la misma de manera firme sobre cada lado y levante la puerta hacia arriba y afuera de las bisagras.

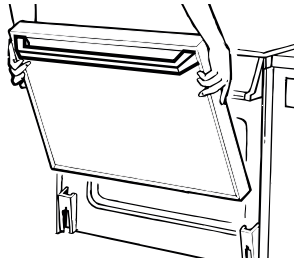
No coloque las manos entre la bisagra y la estructura de la puerta del horno.

Para reemplazar la puerta:

Make sure the hinges are in the broil stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges and slowly lower it over both hinges.

Para limpiar la parte interior de la puerta:

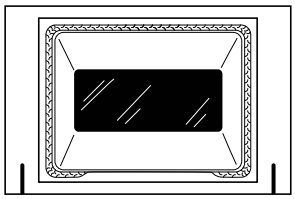
- Debido a que el área interna de la junta se limpia durante el ciclo de limpieza automática, no es necesario limpiar la misma en forma manual.
- El área fuera de la junta y la estructura frontal se pueden limpiar con una almohadilla con jabón o un estropajo plástico, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de agua y vinagre.



Levante la puerta hacia arriba y afuera de las bisagras.

Para limpiar la parte externa de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar completamente la parte superior, los costados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio de la parte exterior de la puerta. No permita que gotee agua en las aberturas de la ventilación.
- El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y materiales glaseados que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague.
- No use limpiadores para horno, polvos de limpieza ni abrasivos duros sobre la parte exterior de la puerta.



(el aspecto puede variar)

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

No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se empieza a gastar, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta.	**Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.**	Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida.
	En algunas regiones la energía (voltaje) puede ser baja.	Cubra el recipiente con una tapa hasta obtener el calo deseado.
La placa de cocción está caliente.	**Las ollas grandes retienen el calor.**	Elija una olla que coincida con el tamaño de la unidad de la superficie que está usando.
	La ventilación del horno está bloqueada.	Las ollas de la unidad de la superficie trasera derecha bloquean el flujo de aire de la ventilación del horno y hacen que la placa de cocción se caliente.
Las unidades de la superficie con bobina no funcionan de forma correcta.	**Las unidades de la superficie no están enchufadas de forma sólida.**	Con los controles apagados, asegúrese de que la unidad de la superficie esté enchufada completamente en el receptáculo.
	La configuración de los controles de la unidad de la superficie es incorrecta.	Asegúrese de que el control correcto esté configurado para la unidad de la superficie que esté usando.
	Las cubetas de goteo no están configuradas de forma segura en la estufa.	Con el control apagado, asegúrese de que la cubeta de goteo se encuentre en el hueco de la estufa y que la abertura de la cubeta quede alineada con los receptáculos.
	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia.	**Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.**	Use sólo recipientes de base plana para minimizar el encendido y apagado.
Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	**Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.**	En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. **NOTA:** Este ajuste afecta las temperaturas de Bake (Hornear) y Convection Bake (Hornear por Convección); no afectará las funciones Convection Roast (Dorar por Convección), Broil (Asar), o Clean (Limpiar).
La comida no se hornea de forma apropiada.	**Controles del horno configurados de forma incorrecta.**	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	Consulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
La comida no asa de forma apropiada.	**Controles del horno configurados de forma incorrecta.**	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Asegúrese de que el utensilio esté frío
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado.	Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla.
	En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo.	Precaliente el elemento para asar durante 10 minutos.
	La puerta no está abierta en la posición de detención para asar como se recomienda.	Asegúrese de que la puerta se abra hasta la posición de detención al asar.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría.	**La temperatura del horno debe ser ajustada.**	Consulte la sección Funciones Especiales.
El horno no funciona o parece no funcionar.	**Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.**	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales.
Sonido de “chisporroteo” o “traqueo”.	**Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.**	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?	**Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno.**	Esto es normal.
El reloj y el temporizador no funcionan.	**El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.**	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.	Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Los controles del horno están mal configurados.	Ver la sección Cómo usar el temporizador de cocina.
La puerta del horno alineada.	**La puerta no está bien.**	Dado que la puerta del horno es desmontable, a veces está torcida se desequilibra durante la instalación. Para enderezar la puerta, presione hacia abajo sobre la esquina superior.

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La puerta del horno alineada.	**La puerta no está bien.**	Dado que la puerta del horno es desmontable, a veces está torcida se desequilibra durante la instalación. Para enderezar la puerta, presione hacia abajo sobre la esquina superior.
La luz del horno no funciona.	**La lámpara está floja o presenta defectos.**	Ajuste o reemplace la lámpara.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	Llame al servicio técnico.
El modo de limpieza automática del horno no funciona.	**La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.**	Espere a que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Exceso de humo durante un ciclo de limpieza.	**Suciedad o grasa excesiva.**	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que la luz de la función **LOCKED (Bloqueado)** desaparezca. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
Humo excesivo al asar.	**La comida está demasiado cerca del quemador.**	Baje la posición del estante con comida.
La puerta del horno no se abrirá luego de un ciclo de limpieza.	**El horno está demasiado caliente.**	Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza.	**Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.**	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, sea necesario usar la limpieza automática nuevamente o usarla durante un período de tiempo más prolongado.
"LOCK DOOR" (Puerta Trabada) titila en la pantalla.	**El ciclo de limpieza automática fue seleccionado pero la puerta no está cerrada.**	Cierre la puerta del horno.
La luz de LOCKED DOOR (Puerta Bloqueada) está encendida cuando desea cocinar.	**La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.**	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Deje que el horno se enfríe.
"F – y un número o letra" titila en la pantalla.	**Tiene un código de error de función.**	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
	Si el código de función se repite.	Desconecte totalmente la corriente de la cocina durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
La pantalla queda en blanco.	**Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.**	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El reloj está apagado.	Consulte la sección Funciones Especiales.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático).	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales.
El reloj titila.	**Corte o exceso de corriente.**	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)** configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Olor a "quemado" o "aceite" desde la ventilación.	**Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.**	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Olor fuerte.	**Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal desde las primeras veces en que el horno es usado.**	Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos o de un ciclo de limpieza automática.
La puerta de vidrio del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoíris". ¿Es esto un defecto?	**No. El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.**	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura.	**Utensilio o comida en el horno.**	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno.	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.
La pantalla no muestra "SF".	**Los botones de control del horno no se presionaron correctamente.**	Los botones **Broil Hi/Lo (asar alto/bajo)** y **Bake (hornear)** deben presionarse al mismo tiempo y sostenerse durante 3 segundos.
El control emite una señal después de ingresar un tiempo de cocción o de inicio.	**Olvidó ingresar un temperatura de horneado o un horario de limpieza.**	Presione el botón **Bake (hornear)** y la temperatura deseada o el botón **Self Clean (auto-limpieza)** y el tiempo de limpieza deseado.
Resulta difícil deslizar las bandejas del horno.	**Las parrillas de color plateado brillante se limpiaron en un ciclo de auto limpieza.**	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las bandejas del horno. No rocíe con Pam® u otro lubricante en spray.
Emisión de vapor desde la ventilación.	**Cuando se utilizan los hornos, es normal ver una emisión de vapor de la ventilación del horno. A medida que el número de bandejas o la cantidad de alimentos a cocinar se incrementa, la cantidad de vapor visible se elevará.**	Esto es normal.

Notas

GARANTÍA LIMITADA

Garantía Limitada de la Cocina Eléctrica de GE Appliances

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **bodewell.com/schedule-repair-service**, o llame al 800.833-4BODEWELL (833-426-3393). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE Appliances la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE Appliances a mejorar sus productos al brindarle a GE Appliances la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE Appliances, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE Appliances en el momento del servicio.

Por el Período de	GE Appliances reemplazará
Un Año Desde la fecha de la compra original	**Cualquier parte** de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta **garantía limitada de un año**, GE Appliances también proveerá, **sin costo**, todo el trabajo y el servicio en el hogar para reemplazar la parte que presente defectos.

Qué no cubrirá GE Appliances:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por el uso de limpiadores distintos de las cremas y paños recomendados.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpiaron de acuerdo con las instrucciones del Manual del Propietario.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos comprados para uso doméstico dentro de EE. UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Appliances autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances, ***a*** **Haier** ***company***

Louisville, KY 40225

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede acceder a la misma a través de Internet en cualquier momento en

bodewellcareplan.com

o llamando al 866-884-5646 durante el horario comercial. Los Servicios para los GE Appliances aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

49-2000905 Rev. 3

Accesorios

¿Busca Algo Más?

¡GE Appliances ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Para acceder a números telefónicos e información de sitios Web, consulte la página de Soporte para el Consumidor.

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

- Olla para Asar Pequeña (8 ¾ ” x 1 ¼” x 13 ½ “))
- Olla para Asar Grande* (12 ¾ ” x 1 ¼” x 16 ½ “)
- Olla para Asar Extra Grande** (17 ¾ ” x 1 ¼” x 19 ½ “)

Piezas

- Estantes del horno
- Elementos del horno
- Lámparas de luz

Suministros de Limpieza

- Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine™
- Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable CERAMA BRYTE®
- Almohadillas de Limpieza CERAMA BRYTE® para Placas de Cocción Cerámicas
- Limpiador de la Placa de Cocción de Cerámica CERAMA BRYTE®
- Espátula para Placa de Cocción Cerámica CERAMA BRYTE®
- Kit (el kit incluye crema y espátula para placa de cocción)

*La olla para asar grande no entra en cocinas de 20”/24”.
**La olla XL no entra en hornos de pared de 24”, empotrables de 27” o cocinas de 20”/24”.

Soporte al consumidor

Visítenos en **GEAppliances.com** o llame al 800.626.2005

Encuentre información de soporte para propietarios en nuestro sitio web**:**

- **Información**
- **Registre el electrodoméstico**
- **Programe el servicio a través de Bodewell**
- **Compre repuestos, accesorios o garantías extendidas**
- **Conecte su electrodoméstico** – 800.220.6899

Si usted no está satisfecho con el servicio, contáctenos en nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número de teléfono, o escriba a**:**

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

GEAppliances.com





© 2026 GE Appliances, a Haier company