GE APPLIANCES

# RANGES

## Electric Slide-In and Drop-In


**SAFETY INFORMATION** . . . . . 3

**USING THE RANGE**
Surface Units . . . . . 8
Cookware for Radiant Glass Cooktop . . . . . 10
Oven Controls . . . . . 11
Special Features . . . . . 12
Oven Racks . . . . . 13
Aluminum Foil and Oven Liners . . . . . 13
Cookware . . . . . 13
Cooking Modes . . . . . 14
Cooking Guide . . . . . 15

**CARE AND CLEANING**
Cleaning the Range – Exterior . . . . . 16
Cleaning the Range – Interior . . . . . 17
Cleaning the Glass Cooktop . . . . . 18
Oven Light . . . . . 20
Oven Door . . . . . 21
Oven Vent . . . . . 21
Storage Drawer . . . . . 21

**TROUBLESHOOTING TIPS** . . . . 22

**LIMITED WARRANTY** . . . . . 26

**ACCESSORIES** . . . . . 27

**CONSUMER SUPPORT** . . . . . 28


**OWNER'S MANUAL**

**JS630 - 30" Slide In Range**
**JD630 - 30" Drop In Range**

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label behind the door or drawer.

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

**49-2000995 Rev. 4 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



49-2000995 Rev. 4

# 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**

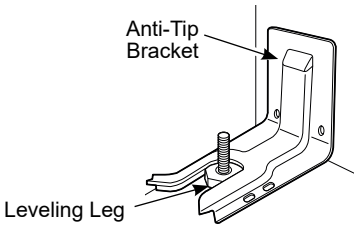
**Tip-Over Hazard**

- **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.

### For Free-Standing and Slide-In Ranges

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




Free-Standing and Slide-In Ranges

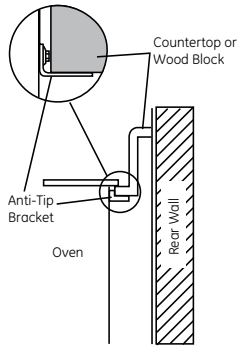
If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

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

### For Drop-In Ranges

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

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




Drop-In Ranges

## ⚠WARNING 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.

### ⚠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.

# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION
## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

### ⚠WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off. Clean cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

## 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.

### 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.

# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION
# READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE 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

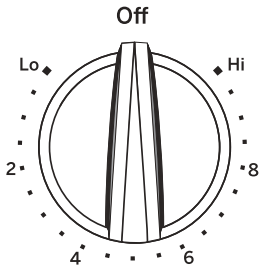
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

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

**For glass cooktop surfaces:**

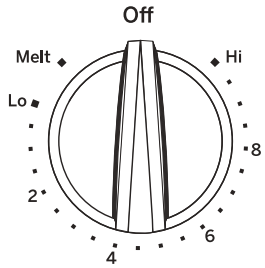
A **HOT COOKTOP** indicator light will:

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




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.

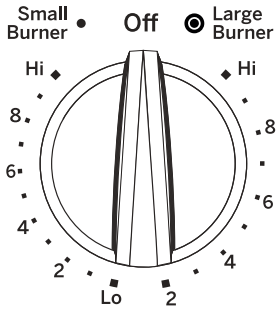
Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.



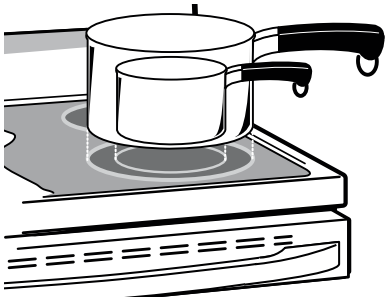

**Melt** setting (on some models) will melt chocolate or butter.

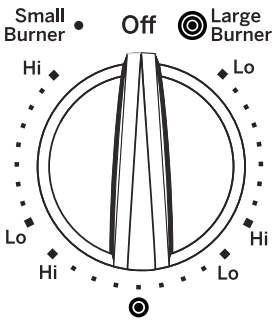
## Dual and Triple Surface Units and Control Knobs (on some models)

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




Models with a Dual-Ring surface element only






Models with a Tri-Ring surface element only.

# Surface Units (Cont.)

## 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.

## For Models With a Radiant Glass Cooktop

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

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

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

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

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

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

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




Never cook directly on the glass. Always use cookware.




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




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

## Temperature Limiter on Radiant Glass Cooktops

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

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

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

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

# Cookware for Radiant Glass Cooktop

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

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

## Recommended

### Stainless Steel

### Aluminum:
heavy weight recommended

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

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

### Enamel (painted) on Cast Iron:
recommended if bottom of pan is coated

## Avoid/Not Recommended

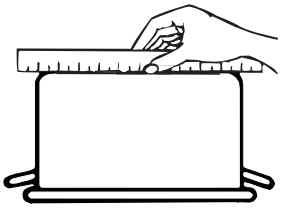
### Enamel (painted) on Steel:
Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

### Glass-ceramic:
Poor performance. Will scratch the surface.

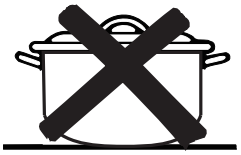
### Stoneware:
Poor performance. May scratch the surface.

### Cast Iron:
not recommended—unless designed specifically for glass cooktops

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



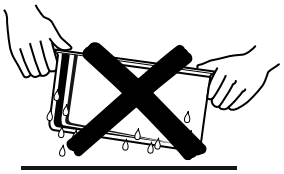




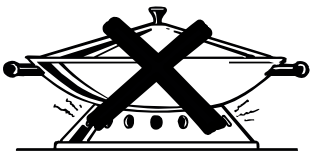
Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

## For Best Results

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



Do not place wet pans on the glass cooktop.

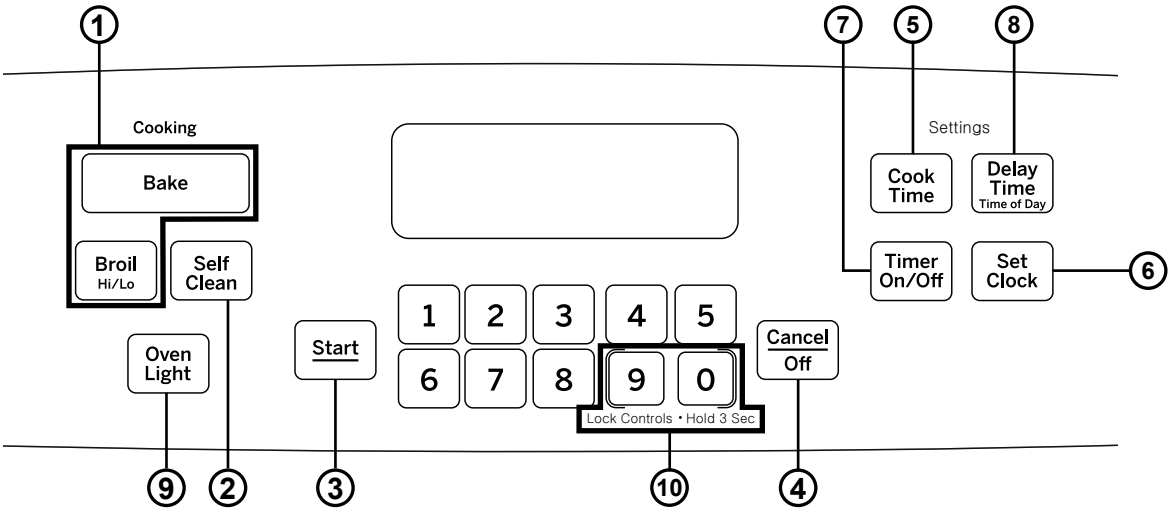


Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

# 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 number pads to program a cooking time in hours and minutes, then press **Start.** This can only be used with Bake.
6. **Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Set Clock** pad and the number pads to program the clock. Press **Start** to save the time.
7. **Timer On/Off:** Works as a countdown timer. Press the **Timer On/Off** pad and the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. If the oven is on, it will not turn off when the timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer On/Off** 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 number 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.
10. **Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **9 , 0** pad, for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.

# 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 **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 the Jewish Sabbath requirements.

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

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 exit Sabbath mode, make sure that the oven is turned off. To turn the oven off, press **Cancel/Off**. The oven will immediately turn off and **][** will change to **]** indicating that the oven has 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**.

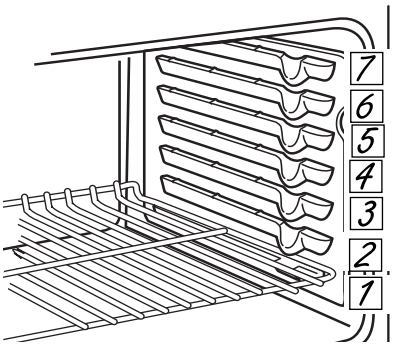
**NOTE:** If power outage occurs during Sabbath mode the unit will remain in Sabbath mode but off when power is restored.

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.

# 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.




The number of rack positions may vary by model.

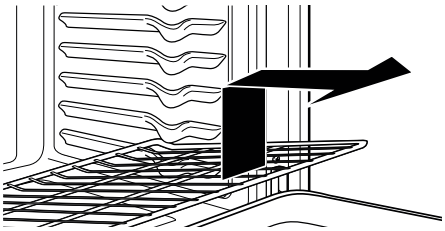
## Flat Racks

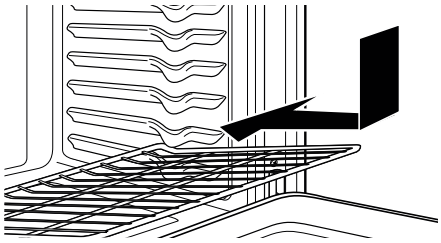
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

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.





# 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.

## Bake

The 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, enter a 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 rack position 7 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 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 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.

## Pre-Heat

Proper preheating ensures that the oven is hot enough to begin baking. Improper preheating (that is, cooking in the oven that has not come up to set temperature) can negatively affect cooking. Depending on the recipe recommendations, the temperature of your foods when they go into the oven may determine your final baking time and baking results; if you put your food, such as biscuits or breads, in during Pre-heat, they may over brown on top or burn.

**IMPORTANT:** The more items to be heated in the oven during preheat (this includes multiple racks, baking stones, etc.) will affect the length of your pre-heat time. Always begin baking after the pre-heat signal. The signal will be a beep, indicaotr light or chime. This lets you know your oven is at your needed baking temperature. For best results, turn the oven On before you begin your prep work.

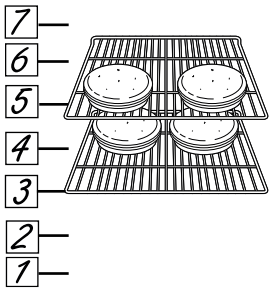
# Cooking Guide



| 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 | 4 | Use shiny cookware. |
| Layer cakes* on Multiple Racks | Bake | 3 and 5 | Ensure adequate airflow (see illustration below). |
| Chiffon cakes (angel food) | Bake | 1 | Use shiny cookware. |
| Cookies, biscuits, scones on a Single Rack | Bake | 4 | Use shiny cookware. |
| Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks | Bake | 3 and 5 | Ensure adequate airflow. |
| **Beef & Pork** | | | |
| Hamburgers | Broil Hi | 6 | 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 | 6 | 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 | 3 or 4 | Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary. |
| **Poultry** | | | |
| Whole chicken | Bake | 3 or 4 | Use a low sided pan such as a broil pan. |
| Bone-in chicken breasts, legs, thighs | Broil Hi | 2 | 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<br>Bake | 2 or 3 | |
| Boneless chicken breasts | Broil Lo<br>Bake | 2 or 3 | 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 or 2 | Use a low sided pan such as a broil pan. |
| Turkey breast | Bake | 2 or 3 | Use a low sided pan such as a broil pan. |
| **Fish** | Broil Lo | 6 (1/2 inch thick or less)<br>5 (>1/2 inch) | Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element. |
| **Casseroles** | Bake | 4 | |
| **Frozen Convenience Foods** | | | |
| Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack | Bake | 4 | Use shiny cookware. |
| Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks | Bake | 3 and 5 | 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.




Rack position for baking 4 layer cakes.

# 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 Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning. Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

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

Replace the knobs, in the **OFF** position to ensure proper placement.

## Control Lockout

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

See How to Lock Out the Controls in the Using the clock, kitchen timer and control lockout section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth. You may also use a glass cleaner.

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

Reactivate the touch pads after cleaning.

## 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.

## Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior or 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.

## Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

## Porcelain Enamel Cooktop (on some models)

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

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

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

# 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.

## Steam Clean Mode

Steam clean is intended to clean small spills using water and a lower cleaning temperature than Self-Clean.

To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Press the **Steam Clean** pad and then press **Start**. The oven door will lock. You can not open the door during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. At the end of the steam clean cycle the door will unlock. Wipe out any excess water and any remaining soil.

## 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. The oven door will lock when using this feature. Before operating the self-clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. 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. Press the Self Clean pad and a default self-clean time is displayed. The clean time can be changed to any time between 3:00 and 5:00 hours by using the number 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 Clean pad. The oven will turn off automatically when the self-clean cycle is complete. The door will stay locked until the oven has cooled down. 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.

## Flat Racks

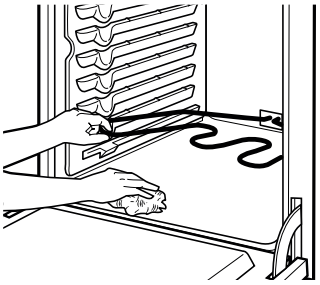
Flat racks can be left in the cavity during self-clean (if enameled racks, not shiny) or can be washed with warm, soapy water.

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.

## 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.



Gently lift the bake element

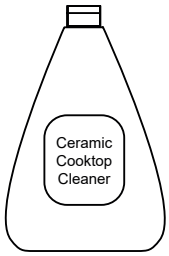
# Cleaning the Glass Cooktop

## Normal Daily Use Cleaning

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

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the glass cooktop and makes cleanup easier.
2. Regular use of ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

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



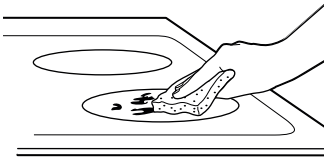

Clean your cooktop after each spill. Use ceramic cooktop cleaner.

For cleaning videos and instructions, scan the QR code with your device.

## Burned-On Residue

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

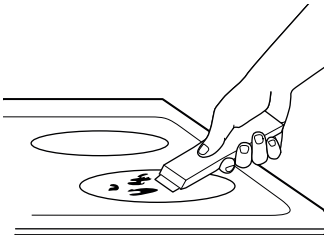
1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



Use a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

## Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a non-scratch cleaning pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



A ceramic cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

**NOTE:** Do not use a dull or nicked blade.

# Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)



## Metal Marks and Scratches

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

   These marks are removable using ceramic cooktop cleaner with a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

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

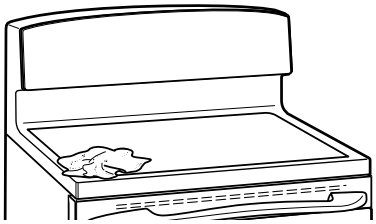
   This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

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

3. Be careful not to place aluminum baking sheets or aluminum frozen entrée containers on a hot cooktop surface. It will leave shinny dots or markings on the cooktop surface. These markings are permanent and cannot be cleaned off.

## Cooktop Seal

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



## Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

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

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

# 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)

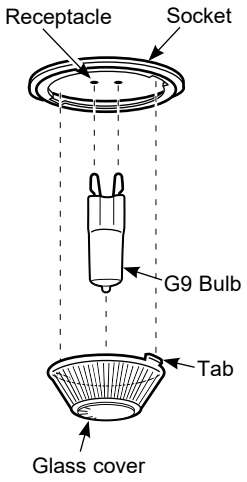
**To remove:**

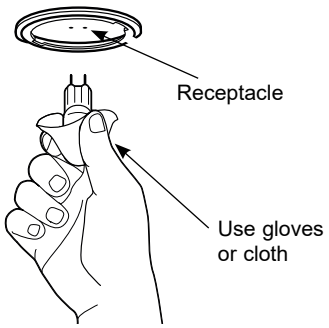
1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

**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.

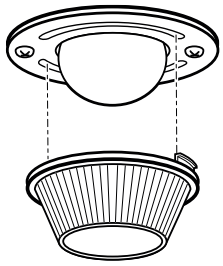



## Oven Light Replacement (on some models)

**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.

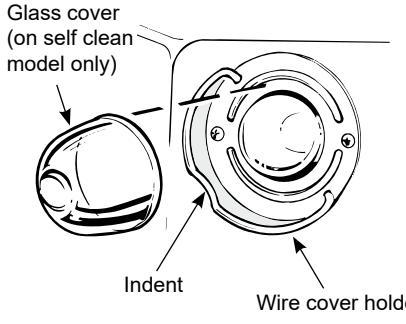
   For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
3. Reconnect electrical power to the oven.

## 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.



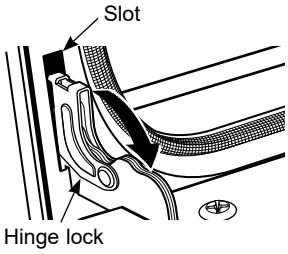
# Oven Door

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

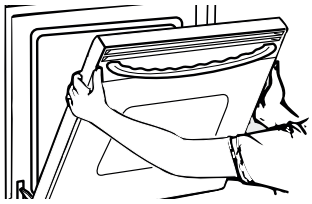
Do not lift the door by the handle.

**To remove the door:**

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position. The door should be open approximately 3" with no obstruction above the door.
5. Lift door up and out until both hinge arms are clear of the slots.

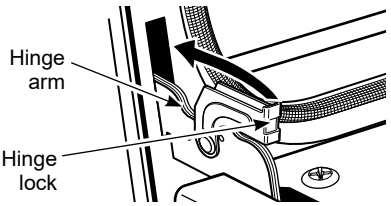


Pull hinge locks down to unlock

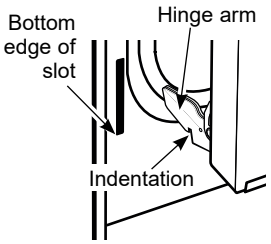

Removal position

**To replace the door:**

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Starting on the left side, with the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.



Push hinge locks up to lock



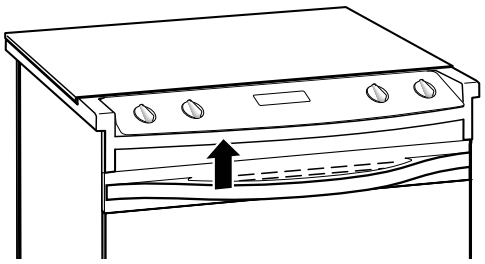

# Oven Vent

The oven vent is above the left side of the door.

This area could become hot during oven use.

It is normal for steam to come out of the vent.

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



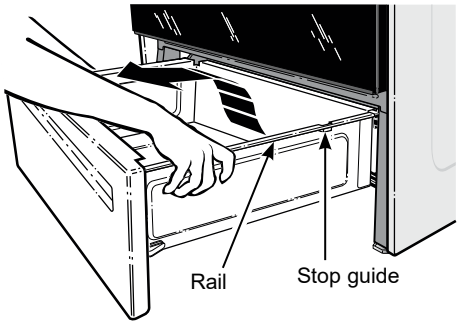
# Storage Drawer (on some models)

**To remove the drawer:**

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

**To replace the drawer:**

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



# 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. Check out self-help videos and FAQ at **GEAppliances.com/support.**

| 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. |
| **Surface units do not work properly** | A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | Cooktop controls improperly set. | Check to see the correct control is set for the surface unit you are using. |
| **Surface unit stops glowing when turned to a lower setting** | The unit is still on and hot. | This is normal. |
| **Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface** | Incorrect cleaning methods being used. | Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. |
| | Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface. | To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms. |
| **Areas of discoloration on the cooktop** | Food spillovers not cleaned before next use. | See the Cleaning the glass cooktop section. |
| | Hot surface on a model with a light-colored cooktop. | This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools. |
| **Plastic melted to the surface** | Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop. | See the Glass surface—potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section. |
| **Pitting (or indentation) of the cooktop** | Hot sugar mixture spilled on the cooktop. | Call a qualified technician for replacement. |
| **Frequent cycling off and on of surface units** | Improper cookware being used. | Use only flat cookware to minimize cycling. |
| **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. |

# **Troubleshooting Tips ...** Before you call for service



| Problem | Possible Cause | What To Do |
|---|---|---|
| **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. |
| **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 Using the Oven 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. |
| **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. |
| **Storage drawer won’t close** | Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range. | Reposition the drawer and power cord. See the Storage Drawer Removal instructions in the Care and cleaning of the range section. |
| | Rear drawer support is on top of the guide rail. | Reposition the drawer. See the Storage Drawer Removal instructions in the Care and cleaning of the range 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, re-install the door. See the "Lift-Off Oven Door" instructions in the "Care and Cleaning" section. |

# Troubleshooting Tips ... Before you call for service

| Problem | Possible Cause | What To Do |
|---|---|---|
| **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. |
| **Power outage, 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. |
| **Fan noise (on some models)** | A cooling fan may automatically turn on and off. | This is normal on some models. The cooling fan will turn off and on to cool internal parts. It may run after the oven is turned off. |
| **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. |

# **Troubleshooting Tips ...** Before you call for service



| Problem | Possible Cause | What To Do |
|---|---|---|
| **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. |
| **Display flashes** | Power failure. | Reset the clock. |
| **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. |
| **Drawer does not slide smoothly or drags** | The drawer is out of alignment. | Fully extend the drawer and push it all the way in See the Care and cleaning of the range section. |
| | Drawer is over-loaded or load is unbalanced. | Reduce weight. Redistribute drawer contents. |
| **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

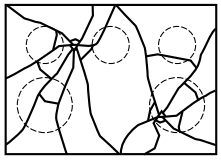
All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **bodewell.com/schedule-repair-service**, or call Bodewell at **800.833-4BODEWELL (833-426-3393)**. Please have your serial number and your model number 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**<br>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.
- 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.
- Effective January 1, 2022, cosmetic damage to the glass cooktop such as, but not limited to, chips, scratches, or baked on residue not reported within 90 days of installation.
- Effective January 1, 2022, damage to the glass cooktop due to impact or misuse. See example.



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.



49-2000995 Rev. 4

# 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
- Stainless Steel Appliance Cleaner
- Non-scratch Cleaning Pads for Ceramic Cooktops
- Ceramic Cooktop Cleaner
- 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.

**NOTE:** Go to **GEAppliances.com** to view recommended cleaners.

# 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

**I**f 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

# ESTUFAS

## Eléctricas con Deslizables y Empotrables


**INFORMACIÓN DE SEGURIDAD** . . . 3

**USO DE LA ESTUFA**

Unidades de superficie . . . . . 8
Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante . . . . . 10
Controles del Horno . . . . . 11
Funciones Especiales . . . . . 12
Estantes del Horno . . . . . 13
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno. . . . . 13
Utensilios. . . . . 13
Modos de Cocción. . . . . 14
Guía de Cocción . . . . . 15

**CUIDADO Y LIMPIEZA**

Limpieza de la Estufa - Exterior . . . . . 16
Limpieza de la Estufa - Interior . . . . . 17
Limpieza de la Placa de Cocción de Vidrio . . . . . 18
Luz del Horno . . . . . 20
Puerta del Horno . . . . . 21
Ventilación del horno. . . . . 21
Cajón de Almacenamiento . . . . . 21

**CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS** . . . . . 22

**GARANTÍA LIMITADA**. . . . . 26

**ACCESORIOS** . . . . . 27

**SOPORTE AL CONSUMIDOR** . . . . . 28


**MANUAL DEL PROPIETARIO**

**Estufa Deslizable JS630 de 30”**
**Estufa Empotrable JD630 de 30”**

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo_____

Nº de Serie _____

Los encontrará en una etiqueta detrás de la puerta o del cajón.

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

**49-2000995 Rev. 4 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.**

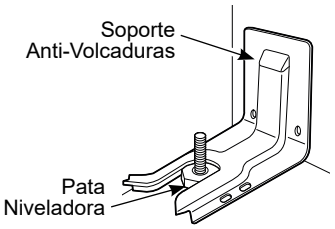
Para reducir el riesgo de volcar la estufa, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

**Para Estufas Sin Apoyo y Deslizabless**

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

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

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

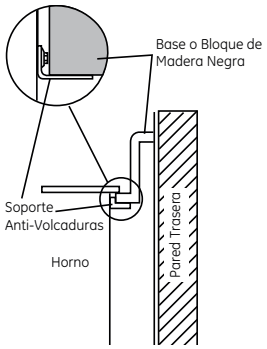



Estufas Sin Apoyo y Deslizables

**Estufas Empotrables**

Para controlar si el soporte está instalado y conectado correctamente, deslice la estufa hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté adherido de forma segura a la parte trasera de la estufa, 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**).




Estufas Empotrables

### ⚠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 [illegible] 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.

### ⚠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.

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO



### ⚠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.
- Use un tamaño de bandeja adecuado – seleccione el utensilio con partes inferiores planas y lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento para calentar de la superficie. El uso de utensilios de menor tamaño expondrán una parte de la unidad de la superficie al contacto directo y podrán generar el incendio de la vestimenta. Una relación adecuada entre el utensilio y la unidad de la superficie también mejorará el rendimiento.
- 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.
- No cocine sobre una estufa rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede rayarse con elementos tales como cuchillos, instrumentos filosos, anillos u otras joyas, y remaches de la ropa.
- No coloque o almacene elementos que pueden derretirse o prenderse fuego sobre la estufa de vidrio, aún cuando no la esté usando. Si la estufa se enciende en forma accidental, pueden prenderse fuego. El calor proveniente de la estufa o de la ventilación del horno también puede prenderlos fuego, aún si el aparato está apagado.
- Use el limpiador de estufas cerámicas y la esponjilla de limpieza para limpiar la estufa. Espere hasta que la estufa se enfríe y la luz indicadora se apague antes de limpiar. Una esponja o un paño húmedos sobre una superficie caliente pueden provocar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. NOTA: Los derrames de azúcar son la excepción. Éstos deben quitarse mientras están calientes utilizando una agarradera y un raspador. Para instrucciones detalladas, ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.

### ⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN RADIANTE

Tenga cuidado al tocar la superficie de cocción. La superficie de vidrio de la superficie de cocción retendrá el calor luego de que se hayan apagado los controles. Limpie la superficie de cocción con Cuidado - Si se usa una esponja o trapo para limpiar derrames sobre una superficie de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras con vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

## 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.

### 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.

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

### 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 estufa 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

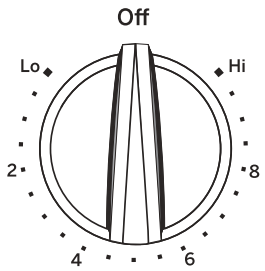
Presione la perilla hacia adentro y gire en cualquiera de las direcciones hasta la configuración que desee.

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

**Para superficies de vidrio de la estufa:**

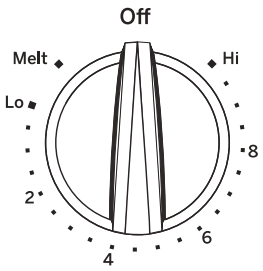
Una luz indicadora de **ESTUFA CALIENTE**:

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




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

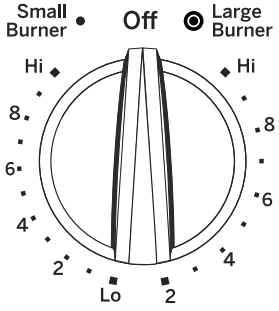
Asegúrese de girar la perilla de control a **Off (Apagado)** cuando finalice la cocción.



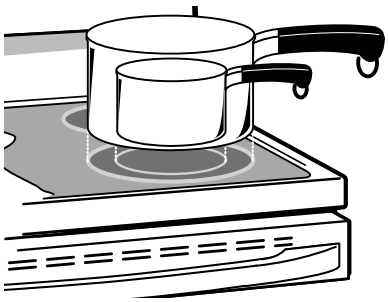

La configuración **Melt (Derretir)** (en algunos modelos) derretirá chocolate o manteca.

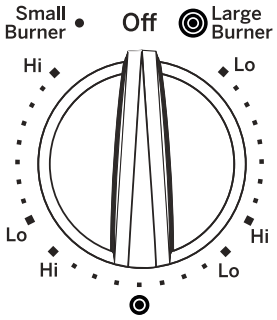
## Unidades Superficiales Dobles y Triples y Perillas de Control (en algunos modelos)

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




Modelos con un elemento superficial de Anillo-Doble únicamente






Modelos con un elemento superficial de Anillo-Triple únicamente.

# Unidades de superficie (Cont.)



## 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.

## Para Modelos con Estufa de Vidrio Radiante

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

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

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

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

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

Aunque las unidades de superficie se hayan apagado, la estufa de vidrio retiene suficiente calor para continuar la cocción. Para evitar la sobrecocción, quite las ollas de las unidades de superficie cuando los alimentos estén cocidos. No coloque nada sobre la unidad de superficie hasta que se haya enfriado por completo.

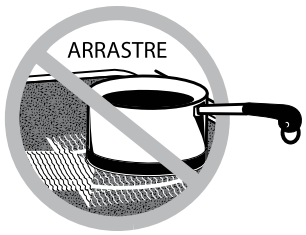
- Las manchas de agua (depósitos minerales) pueden quitarse utilizando crema limpiadora o vinagre blanco sin diluir.
- El uso de limpiador de ventanas puede dejar una película iridiscente sobre la estufa. La crema limpiadora quitará esta decoloración.
- No almacene elementos pesados sobre la estufa.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




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




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




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

## Limitador de Temperatura en Estufas de Vidrio Radiante

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

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

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

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

# Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante

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

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

## Recomendado

### Acero inoxidable

### Aluminio:
Se recomienda de capa gruesa

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

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

### Esmalte (pintado) sobre hierro fundido:
Se recomienda si la base de la olla se encuentra revestida

## Evitar/No se recomienda

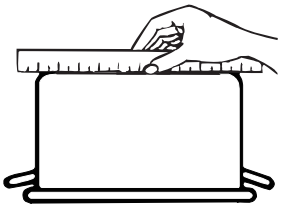
### Esmalte (pintado) sobre acero:
Calentar recipientes vacíos puede provocar daños permanentes al vidrio de las estufas. El esmalte puede derretirse y adherirse a la estufa cerámica.

### Vidrio-cerámico:
Desempeño pobre. Raya la superficie.

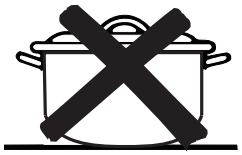
### Cerámica:
Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

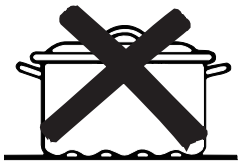
### Hierro fundido:
No se recomienda, a menos que se encuentre específicamente diseñado para estufas de vidrio

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



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla.





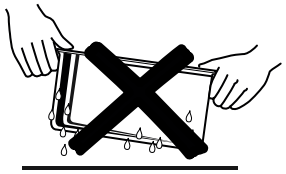


No se recomiendan recipientes con bases redondeadas, curvadas, con rebordes o torceduras..

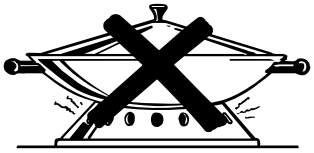
---

### Para mejores resultados

- Coloque sólo recipientes secos sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, en especial tapas mojadas. Las ollas y tapas mojadas podrán quedar adheridas a la superficie una vez frías.
- No use woks con anillos de soporte. Esta clase de wok no se calienta sobre elementos de superficie de vidrio.
- Recomendamos el uso de woks de base plana solamente. Se encuentran disponibles en su negocio minorista local. La base del wok debe tener el mismo diámetro que el elemento de superficie para asegurar un contacto adecuado.
- Algunos procedimientos de cocción especiales requieren recipientes de cocción específicos, como ollas a presión, freidoras, etc. Todos los recipientes de cocción deben tener bases planas y ser del tamaño correcto.



No coloque recipientes mojados sobre la estufa de vidrio.



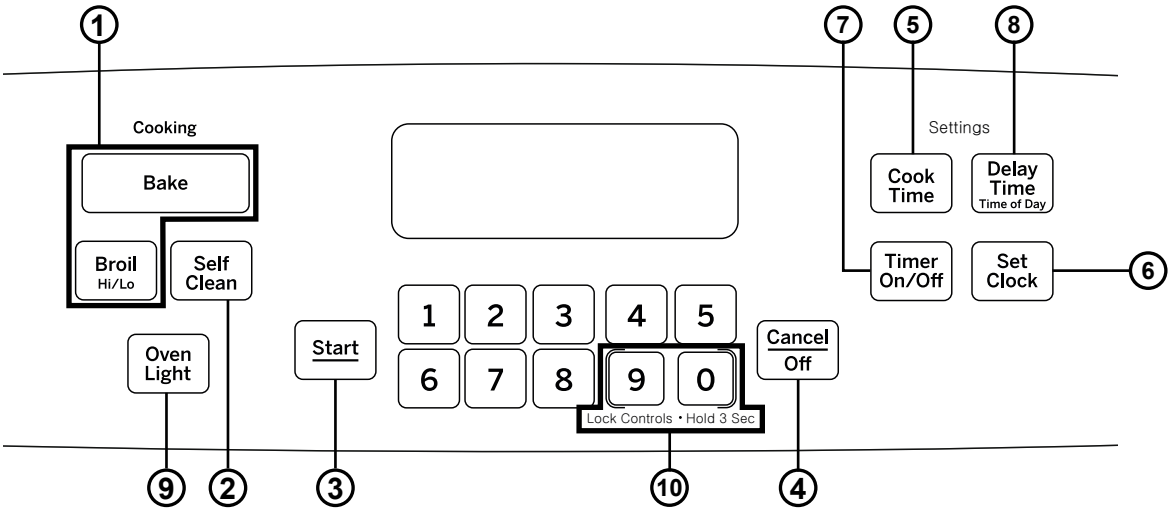
No use woks con anillos de soporte sobre la estufa de vidrio.



Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

# 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/Lo (asar alto/bajo). 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 numéricas para programar un tiempo de cocción en horas y minutos, y luego presione **Start (Iniciar)**. Esto sólo puede ser usado con Bake (Hornear).
6. **Clock (Reloj):** Configure el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** y las teclas numéricas para programar el reloj. Presione **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la hora.
7. **Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva: Presione la tecla **Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)** y las teclas numéricas para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start (Iniciar)**. Si el horno está encendido, no se apagará una vez que la cuenta regresiva sea completada. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)**.
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 numéricas para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda y 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(es) del horno.
10. **Lock Controls (Controles de Bloqueo):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionadas las teclas **9**, **0** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.

# Funciones Especiales

Su estufa 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 y de horneado por convección sean ajustadas 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 los modos Bake (Hornear) y Convection Bake. 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 en forma descendente y ascendente.

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 **Cooking 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 **Clock (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 todos los sonidos (el control no emitirá un pitido cuando se presione un botón), los modos de Convección, 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.

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

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 salir del modo Sabbath (Sabático), asegúrese de que el horno esté apagado. Para apagar el horno, presione **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)**. El horno se apagará inmediatamente y el ícono, **][** cambiará a **]**, indicando que el horno fue 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" o "no Shdn" aparezcan en la pantalla y presione **Start (Iniciar)**.

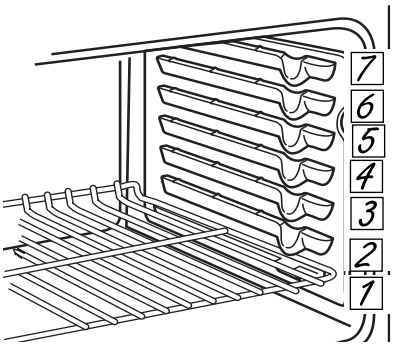
**NOTA:** Si se produce un corte de corriente durante el modo Sabático, la unidad permanecerá en el modo Sabático pero apagada cuando vuelva la corriente.

Si desea usar la función Cook Time (Tiempo de Cocción) (si está disponible) 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.

# 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.

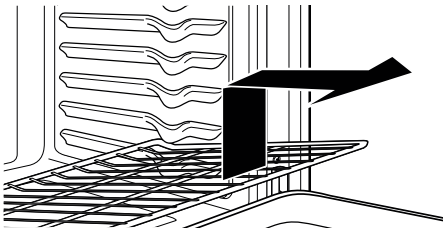
## Estantes Planos

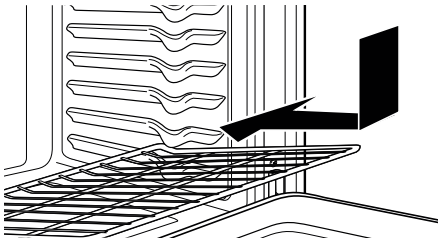
Al colocar y retirar utensilios de estufa, empuje el estante hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del estante.

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.





# 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.

## Bake (Hornear)

El modo de hornear 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)**, ingrese una temperatura, 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 Broil Hi (Asado 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 Broil Lo (Asado 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.

## Precalentamiento

Un precalentamiento adecuado asegura que el horno esté suficientemente caliente como para comenzar a hornear. Un precalentamiento inadecuado (es decir: cocinar cuando el horno aún no alcanzó la temperatura configurada) podrá afectar la cocción de forma negativa. Dependiendo de las recomendaciones de la receta, la temperatura de las comidas al ingresar al horno podrán determinar el tiempo de horneado final y los resultados del mismo; si introduce comidas tales como galletas o panes durante la función Pre-heat (Precalentamiento), se podrán dorar en exceso en su parte superior o quemarse.

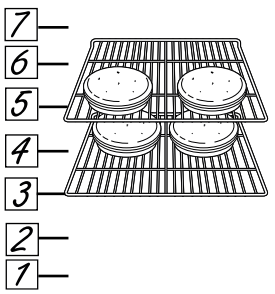
**IMPORTANTE:** Agregar mayor cantidad de ítems para calentar en el horno durante el precalentamiento (esto incluye muchos estantes, piedras de horneado, etc.) afectará la duración del precalentamiento. Siempre comience a hornear luego de la señal de precalentamiento. La señal será un pitido, una luz indicadora o un sonido de campanada. Esto le permitirá saber que el horno se encuentra en la temperatura de horneado necesaria. Para obtener mejores resultados, encienda el horno antes de comenzar con el trabajo de preparación.

# 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 | 4 | Use utensilios brillantes. |
| Tortas con capas* en Múltiples Estantes | Hornear | 3 y 5 | 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 | 4 | Use utensilios brillantes. |
| Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes | Hornear | 3 y 5 | Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado. |
| **Bife y Cerdo** | | | |
| Hamburguesas | Asar Alto | 6 | 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 | 6 | 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 | 3 o 4 | Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla. |
| **Ave** | | | |
| Pollo entero | Hornear | 3 o 4 | Use una olla chata tal como una olla para asar. |
| Pechugas, patas, muslos con huesos | Asar Alto | 2 | 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 | 2 o 3 | |
| Pechugas de pollo deshuesadas | Asado Bajo Hornear | 2 o 3 | 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 o 2 | Usa una olla chata tal como una olla para asar. |
| Pechuga de Pavo | Hornear | 2 o 3 | Usa una olla chata tal como una olla para asar. |
| **Pescado** | Asado Bajo | 6 (mitad del grosor o menos)<br>5 (>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 | 4 | |
| **Comidas Congeladas a Conveniencia** | | | |
| Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante | Hornear | 4 | Use utensilios brillantes. |
| Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes | Hornear | 3 y 5 | Use utensilios brillantes. |

*Al hornear cuatro tortas con capas a la vez, use los estantes 3 y 5. 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 **IsItDoneYet.gov**. Asegúrese de usar un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.




Posición del estante para hornear tortas de 4 capas.

# Limpieza de la Estufa - Exterior

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



**⚠ADVERTENCIA** Si se quita la estufa 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 estufa. Si no toma esta precaución, la estufa puede volcarse y provocar lesiones.

## 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.

## Bloqueo del Control

Si así lo desea, puede desactivar los botones de toque antes de la limpieza.

Consulte Lock Controls (Controles de Bloqueo) en la sección Oven Controls (Controles del Horno) en este manual.

Limpie los derrames con un paño húmedo.

También puede utilizar un limpiador de vidrios.

Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa. No utilice abrasivos de ninguna clase.

Vuelva a activar los botones de toque después de la limpieza.

## 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.

## 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 interior o 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 estufa y la puerta, la parte superior del panel de control y el frente del cajón. Límpielas con jabón y agua o con una solución de agua y vinagre.

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

## Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

## 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 Estufa - 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 con Vapor

La limpieza con vapor está pensada para limpiar pequeños derrames usando agua y a una temperatura de limpieza más baja que la función Self-Clean (Limpieza Automática).

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor), limpie las grasas y suciedades del horno. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno. Cierre la puerta. Presione la tecla **Steam Clean (Limpieza con Vapor)** y luego presione **Start (Iniciar)**. La puerta del horno se trabará. No podrá abrir la puerta durante los 30 minutos de la limpieza con vapor, ya que esto reducirá su rendimiento. Al finalizar el ciclo de limpieza al vapor, la puerta se destrabará. Limpie cualquier exceso de agua y cualquier suciedad que haya quedado.

## Modo de Limpieza Automática

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, la puerta del horno se trabará. 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. 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 numéricas para ingresar un tiempo diferente y presionando **Start (Iniciar)**. 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. La puerta permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

Recomendamos ventilar su estufa 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 estufa 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..

## Estantes Planos

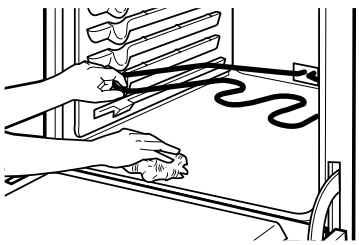
Estantes Planos se pueden lavar con agua caliente y jabón. Los estantes esmaltados (no brillosos) se pueden dejar en la cavidad durante el ciclo de limpieza automática.

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.

## 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.



Gently lift the bake element

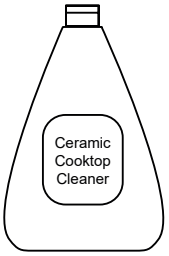
# Limpieza de la Placa de Cocción de Vidrio

## Limpieza normal de uso diario

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

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso diario de limpiadores de superficies de cocción de cerámica ayudarán a mantener la superficie de cocción con un aspecto nuevo.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas del limpiador de estufas cerámicas directamente sobre la estufa.
4. 4. Use una toalla de papel o una almohadilla de limpieza no abrasiva para Superficies de Cocción de Cerámica para limpiar toda la superficie de cocción.
5. Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

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



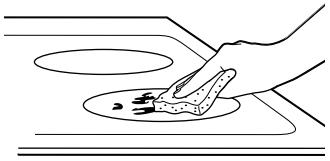

Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas.

Para acceder a videos de limpieza e instrucciones, escanee el código QR con su dispositivo.

## Residuos pegados

**NOTA:** Se podrán producir DAÑOS sobre la superficie de vidrio si utiliza estropajos que no sean los recomendados.

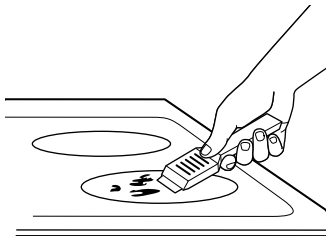
1. Deje enfriar la estufa.
2. Coloque unas gotas del limpiador de estufas cerámicas sobre toda el área de residuos pegados.
3. Utiliz una almohadilla de limpieza no abrasiva para, frote el área de residuos aplicando el nivel de presión necesario.
4. Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas y una toalla de papel.



Utilice un paño de limpieza para estufas cerámicas.

## Residuos pegados rebeldes

1. Deje enfriar la estufa.
2. Utilice el raspador de filo único a un ángulo aproximado de 45 degrees contra la superficie del vidrio y raspe la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión al raspador para quitar la suciedad.
3. Luego de raspar con una espátula afilada, esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados. Utilice una almohadilla de limpieza no adherente para eliminar cualquier residuo restante.
4. Para una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos, pula toda la superficie con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



La espátula para superficies de cocción de cerámica y todos los elementos recomendados se encuentran disponibles a través de nuestro Centro de Piezas.

**NOTA:** No utilice hojas desafiladas o dañadas.

# Limpieza de la Placa de Cocción de Vidrio (Cont.)



## Marcas de metal y rayones

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

   Estas marcas se pueden eliminar utilizando un limpiador para superficies de cocción de cerámica con una almohadilla de limpieza no abrasiva para Superficies de Cocción de Cerámica.

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

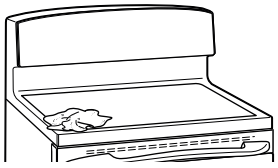
   Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

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

3. Tenga cuidado de no colocar bandejas de horneado de aluminio ni recipientes de platos principales congelados de aluminio sobre una superficie caliente de la placa de cocción. Éstas dejarán puntos brillantes o marcas sobre la superficie de cocción. Estas marcas son permanentes y no se podrán eliminar.

## Sellado de la estufa (en algunos modelos)

Para limpiar el sellado de la estufa alrededor de los bordes de vidrio, coloque un paño húmedo sobre los mismos durante unos minutos y luego limpie con limpiadores no abrasivos.



## Daños por derrames azucarados y plástico derretido

Se deberá tener especial cuidado al eliminar sustancias calientes, **a fin de evitar daños permanentes sobre la superficie de vidrio.** Los derrames azucarados (como gelatinas, dulce, caramelo, jarabes) o plásticos derretidos pueden marcar la superficie de la estufa (no cubierto por la garantía) a menos que el derrame se quite mientras está caliente. Debe tenerse mucho cuidado al remover sustancias calientes.

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

1. Apague todas las unidades de superficie. Quite las ollas calientes.
2. Utilizando un guante de estufa:
   a. Use un raspador de filo único para desplazar el derrame a un área fría de la estufa.
   b. Quite el derrame con toallas de papel.
3. Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.
4. No use las unidades de superficie de nuevo hasta que todos los restos se hayan eliminado por completo.

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

# 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)

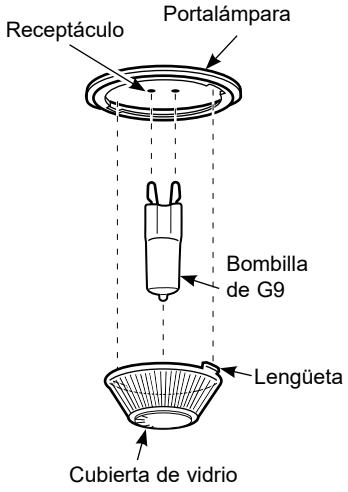
**Para retirar:**

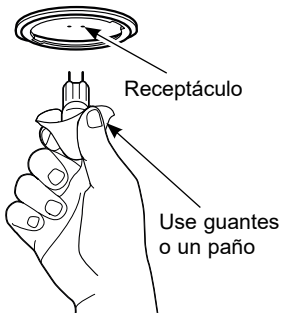
1. Gire la cubierta de vidrio en sentido contrario a las manecillas del reloj 1/4 de vuelta hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio liberen los surcos del portalámparas. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola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

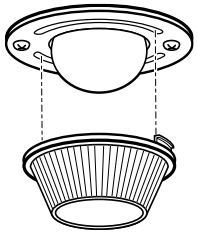



## Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

**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.

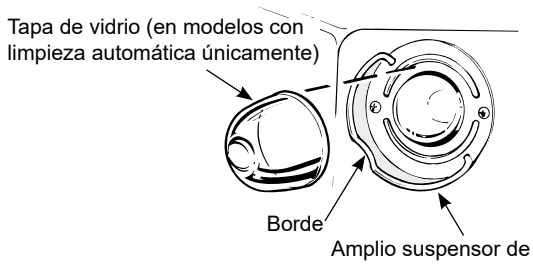
   Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.
3. Vuelva a conectar el cable de electricidad del horno.

## 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.



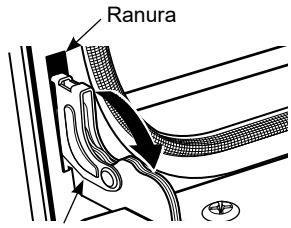
# Puerta del Horno

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

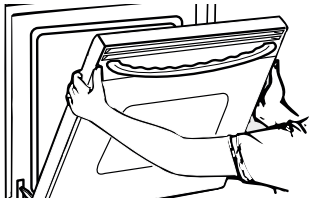
No levante la puerta usando la manija.

**Para retirar la puerta:**

1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo en dirección a la estructura de la puerta, hasta la posición desbloqueada. Es posible que necesite una herramienta tal como un destornillador pequeño de punta plana.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de retiro de la misma. La puerta debería ser abierta aproximadamente a 3”, sin obstrucción sobre la misma.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera, hasta que los brazos de las bisagras queden fuera de las ranuras.



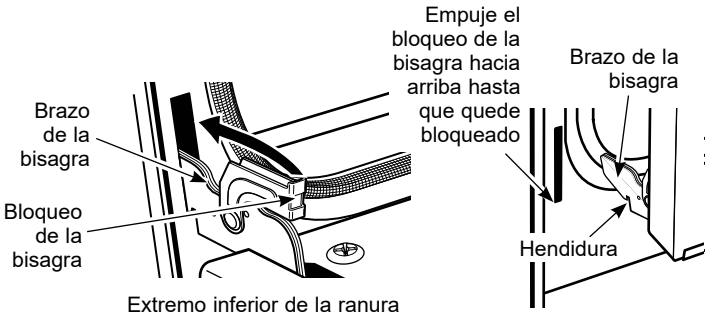

Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para desbloquear



Posición de retiro

**Para reemplazar la puerta:**

1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Comenzando desde el lado izquierdo, con la puerta en el mismo ángulo de la posición de retiro, apoye la hendidura del brazo de la bisagra en el extremo inferior de la ranura de la bisagra. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.
3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre totalmente, la hendidura no está correctamente apoyada en el extremo inferior de la ranura.
4. Empuje los bloqueos de la bisagra contra la estructura frontal de la cavidad del horno, hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.




Extremo inferior de la ranura

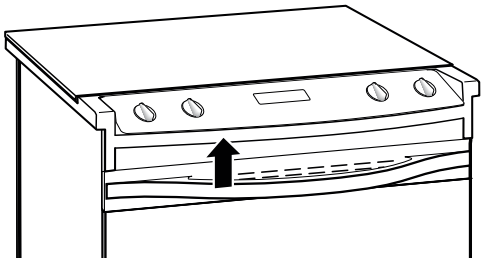
# Ventilación del horno

La ventilación del horno se encuentra encima del lado izquierdo de la puerta.

Esta área puede calentarse durante el uso del horno.

Resulta normal que salga vapor de la ventilación.

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



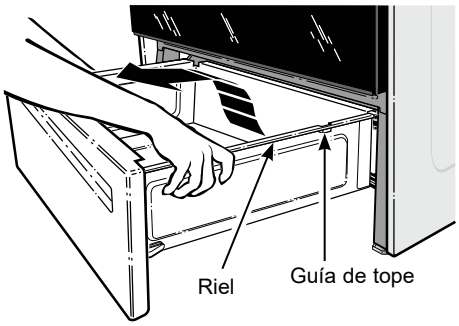
# Cajón de Almacenamiento

**Para quitar el cajón:**

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

**Para volver a colocar el cajón:**

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



# **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. Acceda a los videos de ayuda y preguntas frecuentes (FAQ) a través de **GEAppliances.com/support.**

| 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. |
| **Los elementos de superficie no funcionan bien** | El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. | Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos. |
| | Los controles de la estufa están mal configurados. | Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando. |
| **La unidad de superficie deja de resplandecer cuando se cambia a una configuración menor** | La unidad sigue encendida y caliente. | Esto es normal. |
| **Rayones (pueden parecer como roturas) en la superficie de vidrio de la estufa** | Se están usando métodos de limpieza incorrectos. | Los rayones no pueden removerse. Los rayones más pequeños se volverán menos visibles como resultado de la limpieza. |
| | Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa. Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa. | Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas. |
| **Áreas de decoloración en la estufa** | No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente. | Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio. |
| | Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro. | Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio. |
| **Plástico derretido sobre la superficie** | La estufa caliente entró en contacto con plástico colocado sobre la misma. | Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio. |
| **Marcas (o hendiduras) en la estufa** | Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa. | Llame a un técnico calificado para el reemplazo. |
| **Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia** | Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados. | Use sólo recipientes de base plana para minimizar el encendido y apagado. |
| **Mi horno nuevo no estufa 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 estufa 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. |

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

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|---|---|---|
| **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 estufa 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 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 estufa 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 estufa. |
| **El cajón de almacenamiento no cierra** | **El cable de energía puede estar obstruyendo el cajón en la parte trasera inferior de la estufa.** | Cambie la ubicación del cajón y del cable de energía. Ver las instrucciones de Remoción del cajón de almacenamiento en la sección Cuidado y limpieza de la estufa. |
| | **El soporte de cajón trasero se encuentra sobre el riel de la guía.** | Vuelva a colocar el cajón. Ver las instrucciones de Remoción del cajón de almacenamiento en la sección Cuidado y limpieza de la estufa. |
| **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 alinear la puerta, vuelva a instalar la misma. Consulte las instrucciones sobre “Cómo Retirar la Puerta del Horno” en la sección “Cuidado y Limpieza”. |

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

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|---|---|---|
| **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 estufa 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. |
| **Corte de corriente, el reloj titila** | Corte o exceso de corriente | Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla **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. |
| **Se oye un ventilador (en algunos modelos)** | Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente. | Esto es normal. Para potenciar al máximo una cocción pareja, el ventilador está diseñado para girar en ambas direcciones, con una pausa entre ellas. El ventilador de convección funciona durante el precalentamiento del ciclo de horneado. El ventilador se apagará después de que el horno haya alcanzado la temperatura configurada. Esto es normal. |
| | Un ventilador de refrigeración puede encenderse y apagarse automáticamente. | Esto es normal. Se encenderá y apagará un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Puede funcionar aún después de que el horno se haya apagado. |
| **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. |

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

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|---|---|---|
| **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. |
| | Diferentes modos de cocción | Los diferentes modos de cocción utilizan diferentes métodos de precalentamiento para calentar el horno en un modo de cocción específico. Algunos modos tardarán más que otros (tales como: horneado por convección múltiple). |
| **La pantalla destella** | Corte de energía. | Reconfigure el reloj. |
| **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. |
| **El cajón no se desliza bien o hay que tirar de él** | El cajón no está bien alineado. | Extienda el cajón por completo y presiónelo hasta el fondo. Ver la sección Cuidado y limpieza de la estufa. |
| | El cajón está muy cargado o la carga no está equilibrada. | Reduzca el peso. Redistribuya el contenido del cajón. |
| **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. |

GARANTÍA LIMITADA

# Garantía Limitada de la Estufa Eléctrica de GE Appliances

## GEAppliances.com

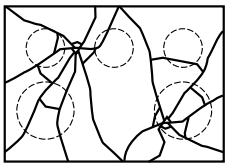
Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **bodewell.com/schedule-repair-service**, o llame al **800.833-4BODEWELL (833-426-3393)**. 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**<br>Desde la fecha de la compra original | **Cualquier parte** de la estufa 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.
- A partir de enero 1, 2022, daños estéticos sobre la placa de cocción de vidrio tales como, pero sin limitarse a, astillas, rayones, o residuos horneados que no se hayan reportado dentro de los 90 días desde el momento de la instalación.
- A partir de enero 1, 2022, daños sobre la placa de cocción de vidrio debido a impactos o uso inadecuado. Vea el ejemplo.



## 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.



49-2000995 Rev. 4

# 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" x 1 ¼" x 19")

### Piezas

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

### Suministros de Limpieza

- Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine™
- Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable
- Almohadillas de Limpieza no Abrasivas para Superficies de Cocción de Cerámica
- Limpiador de la Placa de Cocción de Cerámica
- Espátula para Placa de Cocción Cerámica
- Kit (el kit incluye crema y espátula para placa de cocción)

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

**NOTA:** Vaya a **GEAppliances.com** para ver los limpiadores recomendados.

# 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