



Compact Free-Standing Gas RANGES

SAFETY INFORMATION	3
USING THE COOKTOP	
Surface Burners	7
USING THE OVEN	
Oven Air Vents	9
Oven Racks	9
Oven Controls	10
Sabbath Usage	10
Cooking Modes	11
Cookware	11
Aluminum Foil and Oven Liners	11
Cooking Guide	12
CARE AND CLEANING	
Oven	13
Cooktop	15
Door and Drawer	16
Oven Light	17
Oven Door	17
TROUBLESHOOTING TIPS	18
WARRANTY	22
ACCESSORIES	23
CONSUMER SUPPORT	24

OWNER'S MANUAL

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find the rating label on the front behind the range drawer.

ESPAÑOL

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

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

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

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

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



GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

! This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and the word “DANGER”, “WARNING”, or “CAUTION”. These words are defined as:

⚠ DANGER Indicates a hazardous situation which, if not avoided, **will** result in death or serious injury.

⚠ WARNING Indicates a hazardous situation which, if not avoided, **could** result in death or serious injury.

⚠ CAUTION Indicates a hazardous situation which, if not avoided, **could** result in minor or moderate injury.

⚠ WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

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

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

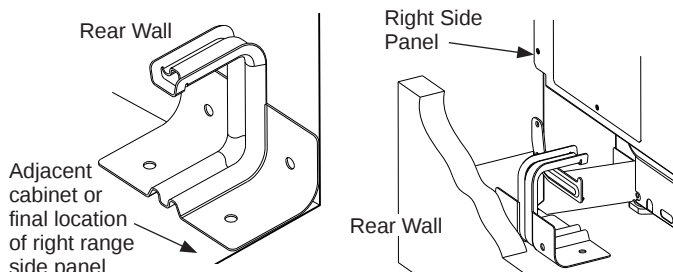
For Freestanding Ranges

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel

can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

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

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



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS:

⚠ WARNING

This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Gas appliances can cause low level exposure to some of these substances, including carbon monoxide, benzene, formaldehyde and soot, caused primarily by incomplete combustion of natural gas or propane fuels. Exposure to these substances can be minimized by opening a window or using a ventilation fan or hood.

⚠ WARNING

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Use this appliance 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 gas range installers or service technicians. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with LP gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use on extension cord with this appliance.
- 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.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the broil drawer, lower oven drawer or kick panel.
- 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 surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the burners, grates, 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.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom, drip pans 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.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in 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. Avoid storing commonly used items in cabinets above the range and be careful when reaching over the range. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite 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 burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, turn the oven off and keep the door closed until the fire goes out. If necessary, use 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

⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- 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 and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- 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 burners.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil or oven liners. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Never place foil or oven liners on the oven bottom. They can trap heat causing risk of smoke or fire.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven 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, be careful to avoid touching hot surfaces.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent which is in the center of the backguard. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Surface Burners

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.

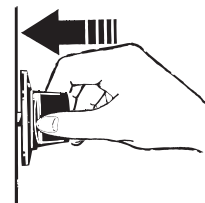
How to Light a Surface Burner

▲ WARNING Burners should be operated only when covered by cookware. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.

Make sure all burners are in their correct locations and fully assembled before attempting to operate any burner.

Select a burner and find its control knob. Push the knob in and turn it to the **LITE** position.

You will hear a clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to **LITE**, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at **LITE**. Once gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.



Push the control knob in and turn it to the **LITE** position.

After Lighting a Burner

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.

Use of the Surface Burners

Your gas rangetop has sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility for a wide range of cooking applications.

The **smallest** burner is the simmer burner. On some models, the center burner of the triple flame burner provides an additional simmer burner. A simmer burner turned down to **LO** provides precise cooking

performance for foods such as delicate sauces that require low heat for a long cooking time.

The **extra-large** burner is designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. Some models have a **POWER BOIL™** setting especially designed for use with cookware with a diameter of 11 inches or larger.

How to Select Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size on a burner should match the size of the cookware you are using. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.



These flames are too large for the pot

Surface Burners (Cont.)

Top-of-Range Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Stove Top Grills

Do not use an after-market stove top grill on your gas surface burners. A stove top grill will cause incomplete combustion resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.



Do not use stove top grills

Using a Wok

Use only a flat-bottomed wok with a diameter of 14 inches or less. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.



Use a flat-bottomed wok.



In Case of a Power Failure

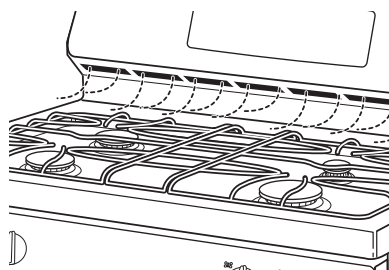
In case of a power failure, you can light the surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner ports, then slowly turn the control knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally. If Lock Control (on some models) is in use at the time of a power failure, the surface burners cannot be lit.

Oven Air Vents

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

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



Oven Racks

Main Oven

Your oven has four rack positions in the main oven. 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 sufficient space between pans to allow air to flow.

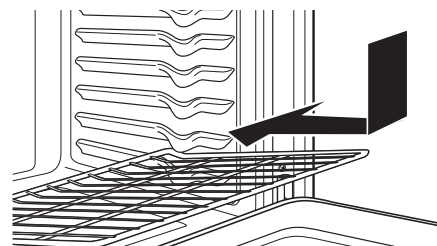
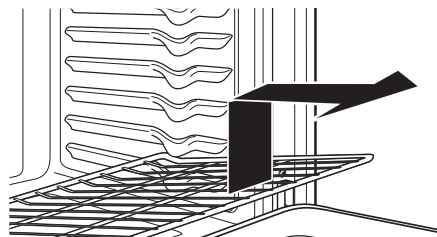
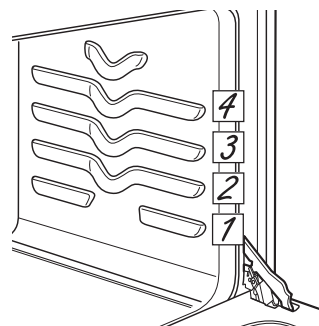
Oven Racks

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.



Oven Controls

Oven Temperature Knob

Turn the **Oven Temp** knob to the setting you want.

- Preheat the oven for 10 minutes for baking.
- The “oven on” light comes on when the burner is on. It will cycle on and off during cooking.

To Adjust the Thermostat:

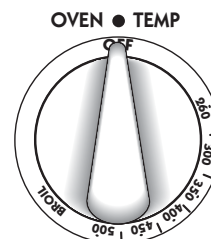
1. Pull the **Oven Temp** knob off the range and look at the back side. To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.
2. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front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

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

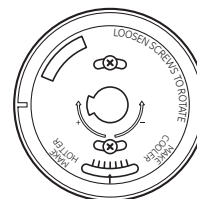
To decrease the oven temperature, move the top screw toward the left.

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

3. After the adjustment is made, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.
4. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft, and check performance.



Front of OVEN TEMP knob (knob appearance may vary)



Back of OVEN TEMP knob (knob appearance may vary)

Sabbath Usage

Certain models comply with the Star-K Jewish Sabbath requirements for use during the Sabbath and holidays. For the latest list of models, see www.star-k.org.

Start Baking

To start baking, simply turn the thermostat knob to the desired temperature. Because a thermostat model will respond with a clicking sound when the thermostat knob is used to turn on the oven, this operation should take place before the Sabbath or Holidays begin.

Adjusting the Temperature

To adjust the oven temperature while in compliance with Sabbath requirements, the user must observe the orange glow through the oven bottom slots which are located at the left and right sides of the oven bottom. During normal operation, the orange glow cycles on and off every few minutes. The proper operating procedure to make an oven temperature adjustment while in compliance with Sabbath requirements is as follows:

- To adjust the oven temperature to a higher value, the user must first confirm a constant orange glow through the oven bottom slots. Only then, can the user turn the knob to a higher temperature than was previously set.

- To adjust the oven temperature to a lower value, the user must first confirm that there is no orange glow through the oven bottom slots. Only then, can the user turn the knob to a lower temperature than was previously set.

Stop Baking

To stop baking, simply turn the thermostat knob to the off position. Because a thermostat model will respond with a clicking sound when the thermostat knob is used to turn off the oven, this operation should take place after the Sabbath or Holidays end.

Oven Light Operation

The oven light can be set to either on or off prior to the start of the Sabbath or the holiday. Opening and closing of the door will not change the state of the oven light.

Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs during a Sabbath bake, the unit will return to Sabbath bake mode when power is restored and the oven will return to the same temperature as before the outage, without any intervention from the user.

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.

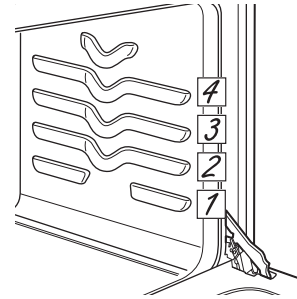
Bake

Place food in approximately the center of the oven. When baking on a single rack use position 2 or 3. When baking on multiple racks use positions 2 and 4. If baking on multiple racks in traditional bake mode, switch food location partially through cooking for more even results. When baking multiple items, ensure there is space between items.

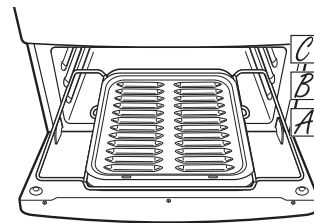
Broil

Always broil with the door closed. For better searing use the rack position that places food closest to the broil heater. Move food down or use Broil Lo mode for more doneness/less searing. Some models have a broil drawer with three broiling positions. In positions B and C, the broil pan (some models) or rack (some models) rests on the supports. In the bottom position (A), cookware sits directly on the drawer bottom. Take care not to touch the inner door when placing and removing food on the drawer bottom.

NOTE: Remove unused racks from oven and/or drawer for faster preheat, improved efficiency, and optimal performance.



Oven Cavity



Broil Compartment

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 25° 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.

Aluminum Foil and Oven Liners

⚠ CAUTION Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can block airflow or melt, resulting in damage to the product and risk of carbon monoxide poisoning, 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.

Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods		
Layer Cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake	Use shiny cookware.
Chiffon cakes (angel food)	Bake	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Bake	Ensure adequate airflow.
Beef & Pork		
Hamburgers	Broil Hi	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	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	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry		
Whole chicken	Bake	Use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Hi	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
	Broil Lo Bake	
Boneless chicken breasts	Broil Lo Bake	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
Whole turkey	Bake	Use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey Breast	Bake	Use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil Lo	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Casseroles	Bake	
Frozen Convenience Foods		
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	Use shiny cookware.
Pizza, french fries, tator tots, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Bake	Use shiny cookware.

Oven

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

Control Panel and Knobs

Wipe the control panel after each use of the oven with a damp cloth. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water. 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.

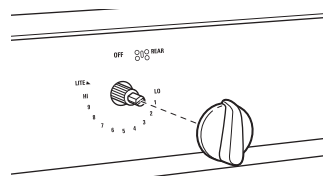
Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

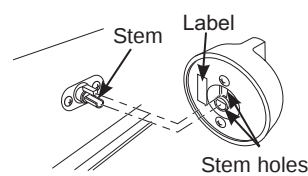
With knobs in the **OFF** position pull them straight off the stems.

The knobs can be washed by hand with soap and water or in a dishwasher.

Not all knobs are interchangeable. To determine the correct location of a particular knob, examine the back of the knob. A knob with a label or two stem holes should be replaced on the front panel first by matching the shape of the knob holes to the shape of the control panel stems. The remainder of the knobs having no labels and only one stem hole can then be replaced on the front panel anywhere there is a single stem.



Surface burner knob



Knobs with two stem holes have special locations

Oven Exterior and Cooktop Surface

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 a 50/50 solution of vinegar and water. 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 a 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.

Lift-Up Cooktop

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

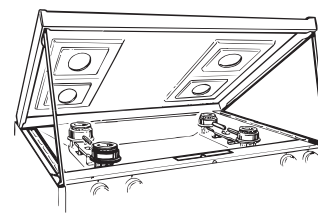
To make cleaning easier, the cooktop may be lifted up.

To raise the cooktop:

1. Be sure the burners are turned off and cool.
2. Remove the grates.
3. Grasp the two front burner wells and lift up.

Clean under the cooktop with hot, soapy water and a clean cloth. If you removed your surface burners while cleaning, make sure they are properly seated when replacing them.

After cleaning, lower the cooktop (be careful not to pinch your fingers).



Some models have dual support rods that will hold the cooktop up while you clean underneath it.

Oven (Cont.)

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

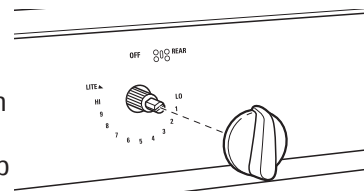
To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ will remove surface rust, tarnish and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge.

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, read the Assistance/Accessories sections at the beginning of this manual.

For easier cleaning, the control knobs may be removed by pulling them directly outwards once the knobs are in the OFF position. Do not pull knobs up or down or hang objects on them. This can damage the gas valve shaft. The knobs can be washed by hand with soap and water or in a dishwasher.

To replace knobs after cleaning, align the hole on the knob backside with the gas valve shaft and push inward until the knob is securely fastened.



Surface burner knob

Oven Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually.

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

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, 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 50/50 solution of vinegar and water. 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.

Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. Black porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. If nickel-plated oven racks remain in the oven during the self-cleaning cycle, they

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

Cooktop

Removal of Surface Burners for Cleaning

Turn all controls **OFF**. Allow cooktop to cool before removing grates and burner parts. When removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

Cleaning The Burners

Burner Caps

Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles. The round caps may also be cleaned in your dishwasher.

Burner Heads

Wash the burner heads routinely, especially after bad spillovers, which could clog the openings. Lift burners off when cool. Use hot, soapy water. Rinse with clean water. For more stubborn stains, use a brush with plastic bristles.

NOTE: Do not use steel wool or scouring powders to clean the burner parts as these may clog the parts. Never wash burner heads in your dishwasher as dishwasher detergents will discolor your burners.

The ports in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.

For proper ignition, make sure the small hole in the notch that fits over the electrode is kept open. A sewing needle or wire twist-tie works well to unclog it

After cleaning

Before putting the burner caps, heads (on some models) and oval head/cap assembly back, shake out excess water and allow them to dry thoroughly.

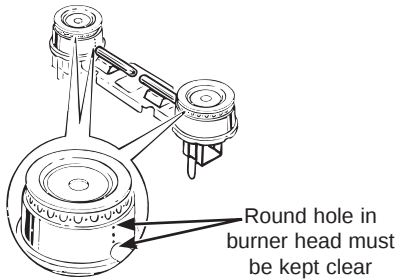
Replacing Burner Heads

Replace burner heads in the correct locations according to size.

⚠ CAUTION

Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.

Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.



Cooktop (Cont.)

Burner Grates

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. To soften burned-on food, place grates in a plastic bag containing ¼-cup of household ammonia for several hours. Afterward, scrub grates with a plastic scouring pad soaked in hot, soapy water. Rinse well and dry.

When replacing the grates, be sure to locate them correctly on the cooktop. Grates are identified by the words **LEFT** and **RIGHT** on their bottom surfaces. Grate should fit securely into the cooktop.

Grates will gradually lose their shine due to their continual exposure to high temperatures.

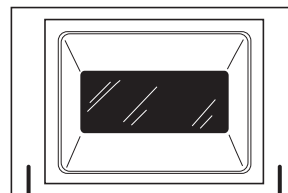
Door and Drawer

To clean the inside of the door

Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.

Wipe dishwashing detergent over any baked-on spatters on the glass. Use a single sided safety razor blade to clean it off. Then wipe over the glass with a soapy cloth to remove any residue and dry off.

The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad.



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

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

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

Oven Light

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

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

Oven Light Replacement

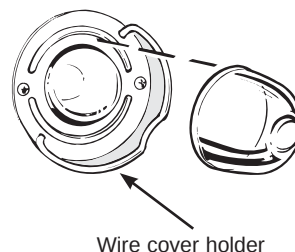
Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

To remove the cover:

1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.
2. Replace bulb with a 40-watt appliance bulb.

To replace the cover:

1. Place it into groove of the light receptacle. Pull wire forward to the center of the cover until it snaps into place.
2. Connect electrical power to the range.



Oven Door

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

⚠ WARNING If improperly removed, oven door hinges may suddenly open and can cause personal injury to appendages near the hinge. Follow instructions below to avoid a risk of injury when removing and re-installing the oven door.

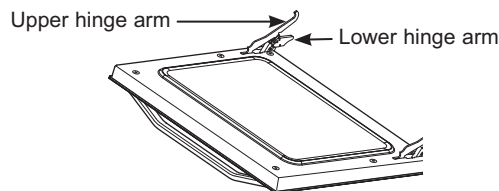
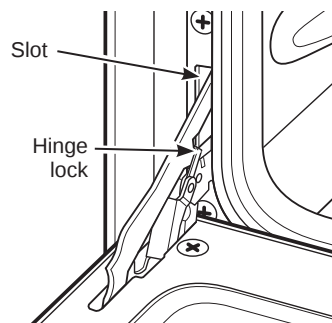
To remove the door:

1. Open the door to the full open position.
2. Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides.
3. Grasp the door firmly on each side, lift slightly and pull it straight out and away from the oven.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Insert and seat the upper and lower hinge arms into the oven slots.
3. Push the hinge locks down from the hinge hooks.
4. Close the oven door and make sure it is working properly. If it is not working properly, remove and replace it following the above steps.

DO NOT ATTEMPT TO CLOSE THE DOOR UNTIL THIS STEP IS COMPLETE. THE HINGE OR DOOR COULD BE DAMAGED.



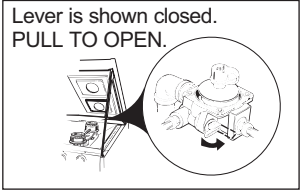
Troubleshooting tips ... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
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.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
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.
"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 has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, and self-clean cycles.	This is normal.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.

Troubleshooting tips ... Before you call for service

TROUBLESHOOTING TIPS

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	Switch operating light is broken.	Call for service.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Strong odor	An odor from the oven insulation is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses.
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.
Top burners do not light or do not burn evenly.	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Burner holes on the side or around the top of the burner may be clogged.	Remove the burners and clean them. See the Care and cleaning of the range section.
	Improper burner assembly.	Make sure the burner parts are installed correctly. See the Care and cleaning of the range section.
Burner flames very large or yellow	Improper air to gas ratio.	If range is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but oven does not	The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving.	To check the oven gas shut-off valve on standard twin burner models, raise cooktop and look for gas shut-off lever at the extreme left rear corner. (Standing pilot models do not have a gas shut-off valve on the regulator.)  Lever is shown closed. PULL TO OPEN.
Burners do not light	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	See the Care and Cleaning of the range section.
Lower broil compartment will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Controls improperly set.	See the broil drawer section.

Notes

GE Appliances Gas Range 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 www.geappliances.com/service_and_support/, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

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

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

What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery, or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods, or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Marks or stains (including surface rust stains) that can be removed by following cleaning instructions.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE 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 warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, 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

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Appliances Service will still be there after your warranty expires.

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

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 ¼")

Parts

Oven racks

Oven burners

Light bulbs

Cleaning Supplies

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner

Consumer Support

GE Appliances Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: **GEAppliances.com**

Register Your Appliance

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

Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In the US: **GEAppliances.com/ge/service-and-support/service.htm** or call 800.432.2737 during normal business hours.

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 on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires. In the US: **GEAppliances.com/ge/service-and-support/shop-for-extended-service-plans.htm** or call 800.626.2224 during normal business hours.

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at **GEAppliances.com/ge/connected-appliances/** or call 800.220.6899 in the US.

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day. In the US: **GEApplianceparts.com** or by phone at 877.959.8688 during normal business hours.

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

Contact Us

If you are not satisfied with the service you receive from GE Appliances, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/ge/service-and-support/contact.htm



COCINA

a Gas Compacta con Modo de Pie

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ... 3

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Quemadores 7

USO DEL HORNO

Ventilaciones de Aire del Horno 9

Estantes del Horno..... 9

Controles del Horno.....10

Uso del Modo Sabático.....10

Modos de Cocción 11

Utensilios..... 11

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno.... 11

Guía de Cocción.....12

CUIDADO Y LIMPIEZA

Horno13

Superficie de cocción15

Puerta y Cajón16

Luz del Horno17

Puerta del Horno17

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS18

GARANTÍA..... 22

ACCESORIOS..... 23

**SOPORTE PARA
EL CONSUMIDOR 24**

MANUAL DEL PROPIETARIO

Escriba los números de modelo y
de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Encontrará la placa de calificación
en el frente, detrás del cajón de la
cocina.

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

! Éste es el símbolo de alerta de seguridad. El mismo alerta sobre potenciales riesgos que le pueden producir la muerte o lesiones tanto a usted como a otras personas. Todos los mensajes de seguridad estarán a continuación del símbolo de alerta de seguridad y con la palabra “PELIGRO”, “ADVERTENCIA” o “PRECAUCIÓN”. Estas palabras se definen como:

▲ PELIGRO

Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **producirá** la muerte o lesiones graves.

▲ ADVERTENCIA

Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **podría** producir la muerte o lesiones graves.

▲ PRECAUCIÓN

Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **podría** resultar en lesiones menores o moderadas.

▲ ADVERTENCIA

Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.

- No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.

- QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS

- No intente iluminar ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en su edificio.
- De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
- Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

- La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

▲ ADVERTENCIA

Riesgo de Volcaduras

Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir. Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

Asegurese de que el soporte anti volcaduras sea reinstalado cuando se mueva la cocina.

No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado.

Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

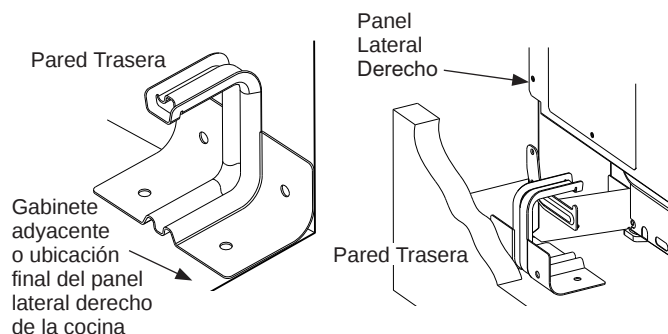
A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Consulte las instrucciones de instalación provistas con el soporte, para acceder a detalles completos antes de intentar realizar la instalación.

Cocinas con Modo de Pie

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

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

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



LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

ADVERTENCIAS DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

⚠️ ADVERTENCIA

Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

Los electrodomésticos a gas pueden causar exposiciones menores a cuatro de estas sustancias, incluyendo el monóxido de carbono, benceno, formaldehído y hollín, producidas principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles de propano. La exposición a estas sustancias puede ser minimizada abriendo una ventana o usando un ventilador extractor o una campana.

⚠️ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores de cocinas a gas calificados o por técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas LP. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la cocina o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- 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.
- Evite ralladuras o impactos sobre las puertas de metal, cocinas o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos – no se deberá dejar a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **⚠️ PRECAUCIÓN** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- No permita que nadie se trepe, se pare o se cuelgue de la puerta del horno, del cajón o de la parte superior de la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (Cont.)

- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina debajo del cajón calentador, del cajón del horno inferior o del panel de protección.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura interna de 160° F y la carne de ave por lo menos a una temperatura interna de 180° F. Normalmente la cocción a estas temperaturas es una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno, cubetas de goteo 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.

⚠ ADVERTENCIA

MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

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

- No guarde ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la parte superior de la cocina, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la cocina. La grasa del horno o sobre la cocina se podrá incendiar.
- Limpie las campanas de ventilación de forma frecuente. No se debe permitir la acumulación de grasa en la campana o el filtro.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.

⚠ ADVERTENCIA

EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES O LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante la cocción, apague el horno y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el período de auto limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de auto limpieza podrá conducir a la producción de llamas en el horno. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras graves.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite cuando esté friendo en una olla que no sea profunda y evite cocinar comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- 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.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio o cobertores de horno. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Nunca coloque papel de aluminio o cobertores de horno en el fondo del horno. Podrán atrapar el calor, ocasionando riesgos de humo o incendio.

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- 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 no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje artículos en la parte superior de la cocina cerca de la ventilación del horno, que está en el centro de la parte trasera. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Quemadores

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.

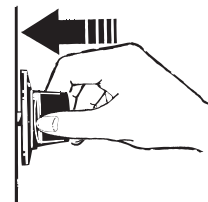
Cómo Encender un Quemador Superficial de Gas

⚠ ADVERTENCIA Los quemadores sólo deben ser usados cuando estén cubiertos por los utensilios. Las llamas de los quemadores que no estén cubiertas por el utensilio presentan un riesgo de incendio o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio. Si esto no se cumple, se podrán producir lesiones graves.

Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correspondientes y que estén totalmente ensamblados antes de usar cualquiera de estos.

Seleccione un quemador y busque su perilla de control. Empuje y gire la perilla hasta la posición **LITE**.

Escuchará un ruido de clic – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando un quemador se gire a **LITE**, todos los quemadores generarán chispas. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en **LITE**. Una vez encendido el gas, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición **LITE**.

Luego de Encender un Quemador de Gas

- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

Uso de los Quemadores

La parte superior de su cocina a gas cuenta con quemadores de gas sellados. Le ofrecen conveniencia, facilidad de limpieza y flexibilidad para ser usados en una amplia variedad de aplicaciones de cocina.

El quemador **más pequeño es** para fuego lento. En algunos modelos, el quemador central del quemador de triple llama brinda un quemador de fuego lento adicional. Un quemador de fuego lento que se coloque en LO (Bajo) brinda una

cocción precisa para comidas tales como salsas delicadas que requieren poco calor durante un tiempo de cocción prolongado.

El quemador **extra grande** está diseñado para llevar rápidamente grandes cantidades de líquido a punto de hervor. Algunos modelos cuentan con una configuración de **POWER BOIL™**, especialmente diseñada para usar con utensilios de un diámetro de 11 pulgadas o más.

Cómo Seleccionar el Tamaño de la Llama

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá ser equivalente al utensilio de cocina que esté usando. Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.



Estas llamas son demasiado grandes para la olla.

Quemadores (Cont.)

Utensilio sobre la Cocina

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

Parrillas para la Parte Superior de la Cocina

No use cualquier repuesto de rejilla para la parte superior de la cocina con sus quemadores de gas, ya que realizará una combustión incompleta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



No use rejillas para la parte superior de la cocina.

Cómo Usar un Wok

Use sólo woks con base plana de un diámetro de 14 pulgadas o menos. Asegúrese de que el fondo del wok se apoye de forma plana sobre la rejilla.

No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



Use un wok con fondo plano



En Caso de Corte de Corriente

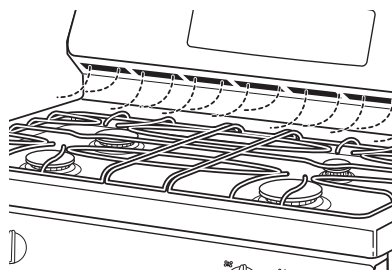
En caso de corte de corriente, puede encender los quemadores de gas superficiales de la cocina con un fósforo. Acerque un fósforo prendido al quemador, y luego presione y gire la perilla de control hasta la posición **LITE**. Tenga especial cuidado al encender los quemadores de esta manera.

Los quemadores que se estén usando cuando se produzca un corte de corriente eléctrica continuarán funcionando normalmente. Si el Control de Bloqueo (Algunos modelos) está en uso en el momento de un corte de corriente, los quemadores superficiales no se podrán encender.

Ventilaciones de Aire del Horno

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina se mantenga fresca y funcione de forma correcta con la combustión adecuada.

Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.



Estantes del Horno

Horno Principal

Su horno cuenta con cuatro posiciones de estantes en el horno principal. 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 suficiente espacio entre las ollas para que fluya el aire.

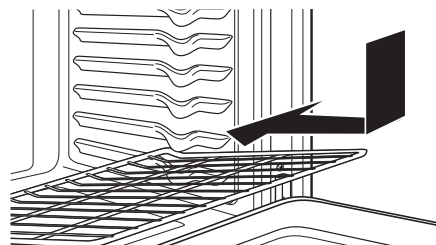
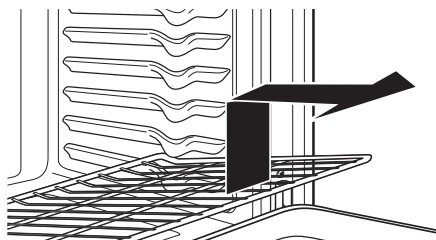
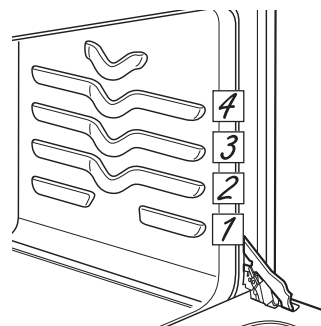
Estantes del Horno

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

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

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

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



Controles del Horno

Perilla de la Temperatura del Horno

Presione la perilla **Oven Temp (Temperatura del Horno)** en la configuración que desee.

- Precaliente el horno durante 10 minutos para hornear.
- La luz de "horno encendido" se enciende cuando el quemador está encendido. Realizará ciclos de encendido y apagado durante la cocción.

Para Ajustar el Termostato:

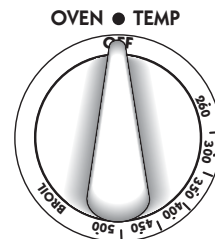
1. Empuje la perilla **Oven Temp (Temperatura del Horno)** fuera del rango y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
2. Con la parte trasera de la perilla hacia usted, sostenga el extremo exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la misma con la otra.

Para incrementar la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la derecha. Escuchará un sonido de clic por cada nivel en que mueva la perilla.

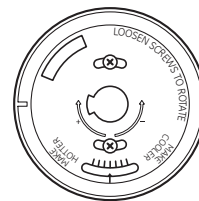
Para reducir la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.

Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10° F. (El rango es de más 60° F o menos 60° F desde la flecha). Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.

3. Una vez realizado el ajuste, vuelva a ajustar los tornillos de modo que estén firmes, pero tenga cuidado de no ajustarlos en exceso.
4. Reemplace la perilla, enlazando el área plana de la misma con el hueco, y controle el funcionamiento.



Frente de la Perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno)
(la apariencia de la perilla puede variar)



Parte trasera de la Perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno)
(la apariencia de la perilla puede variar)

Uso del Modo Sabático

Ciertos modelos cumplen con los requisitos Sabáticos de la Estrella-K Judía para el uso durante el día sabático y feriados. Para acceder a la lista más reciente de modelos, consulte www.star-k.org.

Inicio del Horneado

Para iniciar el horneado, simplemente gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada. Debido a que el modelo con termostato responderá con un sonido de clic cuando la perilla del mismo sea usada para encender el horno, esta operación debe tener lugar antes del comienzo del modo Sabbath (Sabático) o Holidays (Feriados).

Ajuste de Temperatura

Para ajustar la temperatura del horno mientras se cumple con los requisitos sabáticos, el usuario debe observar el brillo anaranjado a través de las ranuras del botón del horno que están ubicadas en los costados izquierdo y derecho del fondo del horno. Durante el funcionamiento normal, el brillo anaranjado inicia y finaliza su ciclo cada unos pocos minutos. El procedimiento adecuado de funcionamiento para hacer un ajuste de temperatura del horno, cumpliendo con los requisitos sabáticos es el siguiente:

- Para ajustar la temperatura del horno en un valor más alto, el usuario primero debe confirmar que haya un brillo anaranjado constante a través de las ranuras inferiores del horno. Sólo entonces, el usuario puede girar la perilla a una temperatura más alta que aquella configurada previamente.

- Para ajustar la temperatura del horno en un valor más bajo, el usuario primero debe confirmar que no haya un brillo anaranjado constante a través de las ranuras inferiores del horno. Sólo entonces, el usuario puede girar la perilla a una temperatura más baja que aquella configurada previamente.

Dejar de Hornear

Para dejar de hornear, simplemente gire la perilla del termostato a una posición de apagado. Debido a que el modelo con termostato responderá con un sonido de clic cuando la perilla del mismo sea usada para apagar el horno, esta operación debe tener lugar luego de la finalización del modo Sabbath (Sabático) o Holidays (Feriados).

Funcionamiento de la Luz del Horno

La luz del horno se puede encender o apagar antes del inicio del modo sabático o del feriado. Abrir y cerrar la puerta no cambiará el estado de la luz del horno.

Aviso de Corte de Luz durante el Modo Sabático

Si se produce un corte de luz mientras realiza un horneado sabático, la unidad regresará al modo de horneado sabático cuando el servicio sea reestablecido, y el horno regresará a la misma temperatura configurada antes del corte, sin ninguna intervención del usuario.

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.

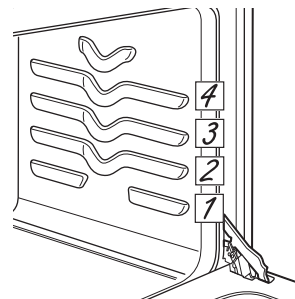
Bake (Hornear)

Coloque la comida aproximadamente en el medio del horno. Al hornear en un solo estante, use la posición 2 o 3. Al hornear en estantes múltiples, use las posiciones 2 y 4. Si horneará en estantes múltiples en el modo de horneado tradicional, cambie la ubicación de la comida parcialmente a través de la cocción para obtener resultados más parejos. Al hornear múltiples ítems, asegúrese de que haya espacio entre los mismos.

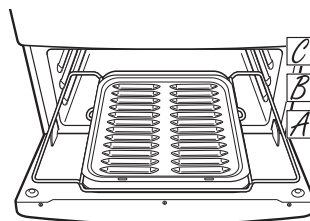
Broil (Asar)

Siempre ase con la puerta cerrada. Para un mejor soasado, use la posición del estante que ubique la comida más cerca del calentador para asar. Mueva la comida hacia abajo o use el modo Broil Lo (Asado Bajo) para una mayor cocción/ menor soasado. Algunos modelos cuentan con un cajón para asar con tres posiciones para asar. En las posiciones y en C, la olla para asar (en algunos modelos) o el estante (en algunos modelos) se apoya sobre los soportes. En la posición inferior (A), el utensilio se apoya directamente sobre la parte inferior del cajón. Tenga cuidado de no tocar la puerta interna al colocar y retirar comida de la parte inferior del cajón.

NOTA: Retire los estantes en desuso del horno y/o del cajón para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia, y óptimo rendimiento.



Cavidad del Horno



Compartimiento para Asar

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 25° 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.

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Este ítems pueden bloquear el flujo de aire o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de envenenamiento con monóxido de carbono, 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.

Guía de Cocción

TIPO DE COMIDA	MODOS RECOMENDADOS	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados		
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	Use utensilios brillantes.
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Hornear	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Bife y Cerdo		
Hamburguesas	Asar Alto	Use la parte para asar; mueva la comida más 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	Use la parte para asar; mueva la comida más 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	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave		
Pollo entero	Hornear	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asar Alto	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	
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	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.
Pavo entero	Hornear	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pescado	Asado Bajo	Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Cazuelas	Hornear	
Comidas Congeladas a Conveniencia		
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear	Use utensilios brillantes.
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Hornear	Use utensilios brillantes.

Horno

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.

Panel de Control y Perillas

Limpie el panel de control luego de cada uso del horno con una tela húmeda. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Enjuague con agua limpia. Pula en seco con una tela suave.

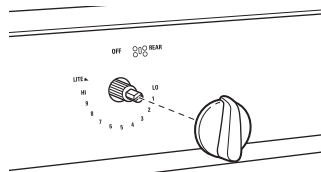
No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

No intente inclinar las perillas empujando las mismas hacia arriba o hacia abajo o colgando una toalla u otras cargas de este tipo. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.

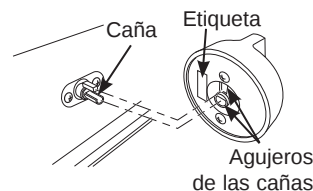
Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza.

Con las perillas en la posición **OFF (Apagado)**, retírelas de sus respectivos ejes. Las perillas se podrán lavar a mano con agua y jabón o en un lavavajillas.

No todas las perillas son intercambiables. Para determinar la ubicación correcta de una perilla en particular, examine su parte trasera. Una perilla con una etiqueta o dos agujeros para el eje deberá ser reemplazada primero en el panel frontal, haciendo coincidir la forma de los agujeros de la perilla con la forma de los ejes del panel de control. Las demás perillas que no posean etiquetas y sólo un agujero para el eje se podrán colocar en el panel frontal en cualquier lugar con un solo eje.



Perilla del quemador superficial



Las perillas con dos agujeros para el eje tienen ubicaciones especiales.

Exterior del Horno y Superficie de la Placa de Cocción

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 superficies, 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.

Elevador de la Estufa (en modelos con quemadores gemelos estándar)

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

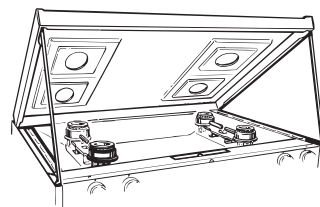
Para facilitar la limpieza, la estufa puede ser levantada.

Para levantar la estufa:

1. Asegúrese de que los quemadores estén apagados y fríos.
2. Retire las rejillas.
3. Tome los dos quemadores frontales y levántelos.

Limpie debajo de la estufa con agua caliente y jabón y una tela seca. Si retiró los quemadores durante la limpieza, asegúrese de que se encuentren correctamente posicionados al reemplazarlos.

Luego de la limpieza, baje la estufa (evite pincharse los dedos).



Algunos modelos cuentan con varas de soporte dual que sostendrán la estufa mientras limpia su parte inferior.

Horno (Cont.)

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

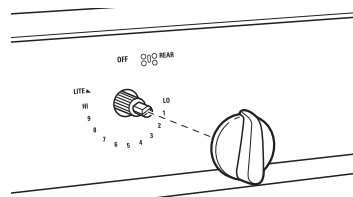
Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas sobre la superficie. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, lea las secciones de Asistencia y Accesorios, en el comienzo de este manual.

Para una limpieza más fácil, las perillas del control pueden ser retiradas empujando las mismas directamente hacia fuera una vez que las mismas estén en la posición OFF (Apagado). No empuje las perillas hacia arriba o abajo ni sostenga objetos sobre las mismas. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas. Las perillas se podrán lavar a mano con agua y jabón o en un lavavajillas.

Para reemplazar las perillas luego de la limpieza, alinee el agujero de la perilla de la parte trasera con el eje de la válvula de gas y empuje hacia adentro hasta que la perilla esté ajustada de forma segura.



Perilla del quemador superficial

Interior del Horno

El interior de su nuevo horno puede ser limpiado de forma manual.

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, 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 superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

Estantes del Horno

Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta. Los estantes del horno negros y cubiertos de porcelana podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática sin sufrir ningún tipo de daños. Si las parrillas del horno de níquel permanecen en el horno durante el ciclo de auto limpieza, perderán su lustre y será

difícil deslizarlas. Será necesario engrasar todos los costados de la parrilla del horno con una capa suave de aceite vegetal luego de limpiarlas a mano o en el horno. Esto ayudará a que las parrillas se puedan deslizar con facilidad fuera del horno.

Superficie de cocción

Retiro de los Quemadores para su Limpieza

APAGUE todos los controles. Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de retirar las rejillas y las partes del quemador. Al retirar las tapas y cabezas de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en sus mismas ubicaciones luego de la limpieza.

Limpieza de los Quemadores

Tapas de los Quemadores

Lave las tapas de los quemadores en agua caliente con jabón y enjuague con agua limpia. Puede fregar con una base de fregado plástica para eliminar partículas de comida quemadas. Las tapas redondas también se pueden limpiar en un lavavajillas.

Cabezas de los Quemadores

Limpie las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrán bloquear las aberturas. Retire los quemadores cuando estén fríos. Use agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia. Para eliminar las manchas más rebeldes, use un cepillo con cerda plástica.

NOTA: No use estropajos ni polvos para fregar para limpiar las partes del quemador, ya que podrán bloquear sus partes. Nunca limpie las cabezas de los quemadores en el lavavajillas, ya que los detergentes usados en lavavajillas descolorarán los quemadores.

Las hendiduras de las cabezas de los quemadores se deben mantener limpias en todo momento para obtener una llama pareja y sin obstrucción.

Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores o los electrodos no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.

Para un encendido adecuado, asegúrese de que el agujero pequeño en la sección que coincide con el electrodo se mantenga abierto. Puede usar una aguja de coser o un precinto para desbloquearlo.

Luego de la limpieza

Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores (en algunos modelos) y el ensamble de la cabeza/ tapa nuevamente, escurra el exceso de agua y luego seque las mismas totalmente.

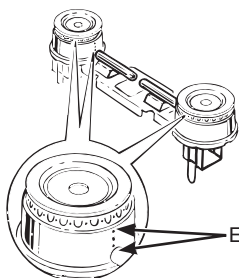
Reemplazo de las Cabezas de los Quemadores

Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores en las ubicaciones correctas, de acuerdo con sus tamaños.

⚠ PRECAUCIÓN

No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores y las parrillas estén en sus respectivos lugares.

Cualquier derrame en o alrededor de un electrodo se deberá limpiar de forma cuidadosa. Tenga cuidado de no golpear un electrodo con nada duro, ya que se podrá dañar.



El agujero redondo en la cabeza del quemador se deberá mantener limpio.

Superficie de cocción (Cont.)

Parrillas de Quemadores

Las rejillas se deberán lavar con agua caliente y jabón y deberán ser enjuagadas con agua limpia. Para ablandar la comida quemada, coloque las rejillas en una bolsa plástica que contenga $\frac{1}{4}$ de taza de amoníaco hogareño durante varias horas. Luego, friegue las rejillas con un estropajo de plástico con agua caliente y jabón. Enjuague a fondo y seque.

Al reemplazar las rejillas, asegúrese de ubicarlas de forma correcta en la placa de cocción. Las rejillas están identificadas por las palabras LEFT (Izquierda) y RIGHT (Derecha) en sus superficies inferiores. La rejilla se debería poder posicionar de forma segura en la placa de cocción.

Las rejillas perderán gradualmente su brillo, debido a su continua exposición a altas temperaturas.

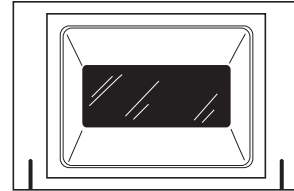
Puerta y Cajón

Para limpiar el interior de la puerta

No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.

Aplice detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.

El área fuera de la junta se puede limpiar con una almohadilla para fregar de plástico con jabón.



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

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

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

Luz del Horno

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

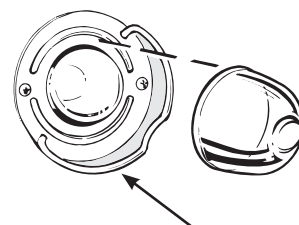
RIESGO DE INCENDIO: La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

Reemplazo del foco del horno

Asegúrese de que la cubierta del foco y el foco estén a temperatura ambiente.

Para remover la cubierta:

1. Mantenga una mano debajo de la cubierta para que no caiga cuando la suelte. Con los dedos de esa misma mano, empuje el cable sujetador. Levante la cubierta. No retire ningún tornillo para remover la cubierta del foco.
2. Reemplace el foco con un foco para aparatos electrodomésticos de 40 watts.



Cable sujetador de la cubierta

Para volver a colocar la cubierta:

1. Colóquela en el zurco del receptáculo. Jale el cable hacia adelante, hacia el centro de la cubierta hasta que quede en su lugar.
2. Vuelva a conectar el aparato.

Puerta del Horno

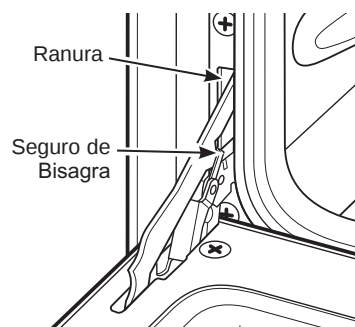
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

⚠ ADVERTENCIA

Si se eliminan de forma inapropiada, las bisagras de la puerta del horno se podrán abrir repentinamente y ocasionar lesiones personales sobre extremidades que estén cerca de la bisagra. Siga las siguientes instrucciones, a fin de evitar riesgos de lesión al retirar y volver a instalar la puerta del horno.

Para retirar la puerta:

1. Abra la puerta completamente.
2. Jale los seguros de las bisagras por encima de los ganchos de bisagra en ambos lados.
3. Detenga la puerta firmemente por ambos lados, levante ligeramente y jale hacia usted.

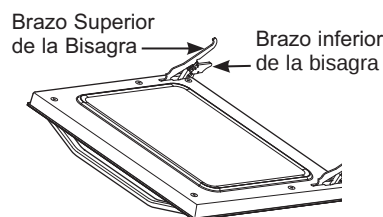


Para volver a colocar la puerta:

1. Detenga la puerta firmemente por ambos lados.
2. Inserte y acomode los brazos superiores e inferiores de las bisagras en las ranuras del horno.
3. Empuje los seguros de las bisagras hacia abajo de los ganchos de bisagra.

4. Cierre la puerta del horno y asegúrese de que funciona sin problemas. Si no funciona apropiadamente, retire la puerta y vuelva a colocarla siguiendo los pasos anteriores.

NO INTENTE CERRAR LA PUERTA HASTA QUE ESTE PASO ESTÉ COMPLETADO. DE OTRA MANERA, LA PUERTA O LAS BISAGRAS PODRÍAN RESULTAR DAÑADAS.



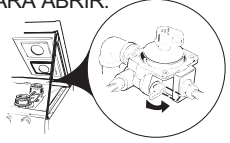
Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica.
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.	SeConsulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
La comida no asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Asegúrese de que el utensilio esté frío
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado.	Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	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 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.
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. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hagan sonidos de “clic” con mayor frecuencia que con hornos más antiguos para lograr mejores resultados durante los ciclos de horneado, asado, convección y limpieza automática.	Esto es normal.
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.

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

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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.
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
Olor fuerte	Un olor en la aislación del horno es normal durante las primeras veces en que el horno es usado.	Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos.
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.
Los quemadores no se encienden o no queman de forma pareja.	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	Las hendiduras de los quemadores al costado o alrededor de la parte superior del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Consulte la sección de Cuidado y limpieza de la cocina.
	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las partes del quemador estén instaladas correctamente. Consulte Cuidado y limpieza en la sección de la cocina.
Llamas del quemador muy grandes o amarillas	Improper air to gas ratio.	Si la cocina es conectada a gas LP, contacte a la persona que instaló la cocina o que hizo la conversión.
Los quemadores superficiales se encienden pero el horno no	Se pudo haber movido la válvula de cierre del horno de forma accidental durante la limpieza o al moverlo.	Para controlar la válvula de cierre de gas en modelos con quemadores dobles estándar, levante la placa de cocción y busque la palanca de cierre de gas en la esquina trasera del extremo izquierdo. (Los modelos con piloto continuo no cuentan con una válvula de cierre de gas en el regulador). La palanca se muestra cerrada. EMPUJE PARA ABRIR. 
El quemador no se enciende	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.et.
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su cocina.
	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.
	Las piezas del quemador no fueron reemplazadas correctamen.	Lea la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
El compartimiento del horno inferior no funciona	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.
	Los controles están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección del cajón para asar.

Garantía de la Cocina a Gas 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 www.geappliances.com/service_and_support/, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

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

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

Qué no cubrirá GE Appliances:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- 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.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Marcas o manchas (incluyendo manchas de óxido sobre la superficie) que pueden ser eliminadas siguiendo las instrucciones de limpieza.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño 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 excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances, 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

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial. Los Servicios para los GE Appliances aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

Accesorios

¿Busca Algo Más?

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

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

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

Olla para Asar Pequeña (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")

Olla para Asar Grande (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

Olla para Asar Extra Grande (17 ¾" x 1 ¼" x 19 ½")

Piezas

Estantes del horno

Elementos del horno

Lámparas de luz

Suministros de Limpieza

Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine™

Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable
CERAMA BRYTE®

Soporte para el Consumidor

Sitio Web de GE Appliances

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de GE Appliances las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de GE Appliances y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia.

En EE.UU.: GEAppliances.com

Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

En EE.UU.: GEAppliances.com/register

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de GE Appliances está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: GEAppliances.com/ge/service-and-support/service.htm o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de GE Appliances aún estarán allí cuando su garantía caduque.

En EE.UU.: GEAppliances.com/ge/service-and-support/shop-for-extended-service-plans.htm

o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en GEAppliances.com/ge/connected-appliances/ o comuníquese al 800.220.6899 en EE.UU.

Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: GEApplianceparts.com o de forma telefónica al 877.959.8688 durante el horario de atención comercial.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deben ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE Appliances, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio Web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

GEAppliances.com/ge/service-and-support/contact.htm