Profile

Self-Cleaning Gas

RANGES

SAFETY INFORMATION 3

USING THE RANGE
In Case of a Power Failure 8
Surface Burners 8
Griddle 10
Oven Controls 11
Cooking Options 12
Settings 12
Sabbath Mode 14
Oven Racks 15
Aluminum Foil and Oven Liners 15
Oven Cooking Modes 16
Oven Air Vents 17
Oven Probe 17
Oven Cooking Guide 18
Air Fry Cooking Guide 20

CARE AND CLEANING
Range – Exterior 21
Range – Interior 22
Cooktop 23
Door and Drawer 25
Oven Probe 25
Oven Light 26
Oven Door 27

TROUBLESHOOTING TIPS 28

LIMITED WARRANTY 32

ACCESSORIES 33

CONSUMER SUPPORT 34

OWNER'S MANUAL

PGS930

ENGLISH / ESPAÑOL

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

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

49-2000781 Rev. 7 10-26

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

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

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

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

GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

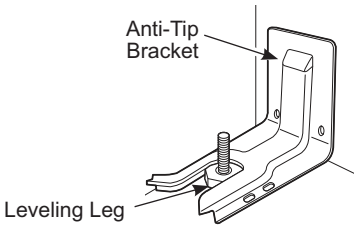
To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

For Free-Standing and Slide-In Ranges

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

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.



Free-Standing and Slide-In Ranges

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠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 installer or service technician. 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 propane 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 an 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 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.
- 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 warming 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 food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at **IsItDoneYet.gov** and **fsis.usda.gov.** Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

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

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

⚠WARNING **COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS**

⚠WARNING **NEVER Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.**

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**
  DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

- Never leave the surface burners unattended. 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 the minimum amount of oil when using a 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- 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.
- When disabling Lock Control (on some models), make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- 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.

- 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.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- 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.
- 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. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

⚠WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks, and other utensils from the oven. Only porcelain-coated oven racks may be left in the oven.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

Remote Enable Equipment

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The wireless communication equipment installed on this range has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to:

(a) provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

(b) accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

Note that any changes or modifications to the wireless communication device installed on this oven that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

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

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

Consider recycling options for your appliance packaging material.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

In Case of a Power Failure

In the event of a power failure, the oven is inoperable and no attempt should be made to operate it. However, the surface burners may be lit with a match. Using extreme caution, hold a lit match near the ports beneath the surface burner cap, then slowly turn the knob to the LITE position. Once lit, surface burners will continue to operate normally.

Surface Burners

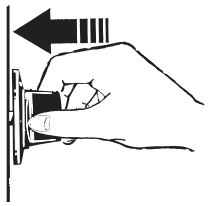
Lighting a Surface Burner

⚠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.

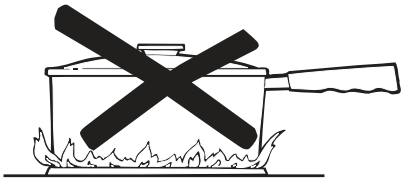
You will hear a clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to LITE, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at LITE. Once gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.



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

Selecting a Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size 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

Using the Surface Burners

NOTES:

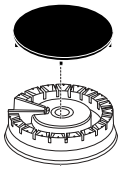
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. Damage to the product may occur.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.

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

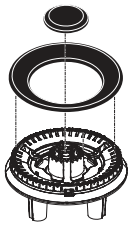
The smallest burner is the simmer burner. A simmer burner turned down to LO provides precise cooking performance for foods such as delicate sauces that require low heat for a long cooking time.

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.

Types of Surface Burners



Round Burner
Use this burner for general cooking purposes. Size cookware appropriately to the flames.



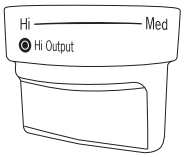
Multi-Ring Burner (on some models)
Use this burner for large cookware or for simmering applications.

Dual Oval Burner (on some models)
Use this burner to cook on the griddle or with small cookware.

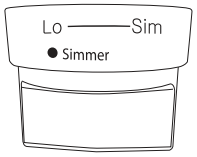
Surface Burners (Cont.)

Multi-Ring Burner (some models)

For large cookware, activate all rings by setting set the burner between Hi and Med.



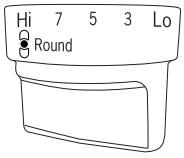
For small cookware or low heating applications, only activate the inner rings by setting the burner between Lo and Sim.



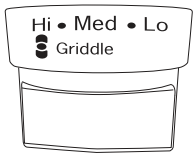
Side View Of The Multi-Ring Burner Knob

Dual Oval Burner (some models)

For small cookware, only activate the round burner.



When using a griddle, activate both the oval and round burner sections.



Side View Of The Dual Oval Burner Knob

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 or 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 the 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 the 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.

Griddle (on some models)

⚠WARNING Fire Hazard

- **Use care when cooking greasy foods. Spilled grease may result in fire.**
- **Never place any items on the griddle when it is not in use. Heat from surrounding burners can heat the griddle and may result in fire.**
- **Place and remove the griddle only when griddle is cool and all surface burners are turned OFF.**

Using Your Cast Iron Griddle

The ribbed side of the reversible griddle can be used for food normally grilled.

Your griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes and other foods usually prepared in a skillet. Before first use, rinse with hot water and dry thoroughly. Prepare the surface with cooking spray or vegetable oil.

Griddle Precautions:

- Do not place the griddle in a microwave oven.
- Do not clean your griddle in the dishwasher.
- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent “baked on” food soil.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.

Positioning Your Griddle

The cast-iron griddle can only be used over the center burner(s) of the rangetop. To position the griddle, remove the center grate (if present), and replace it with the griddle. Do not turn on the center burner(s) until you are certain the griddle has been positioned correctly.

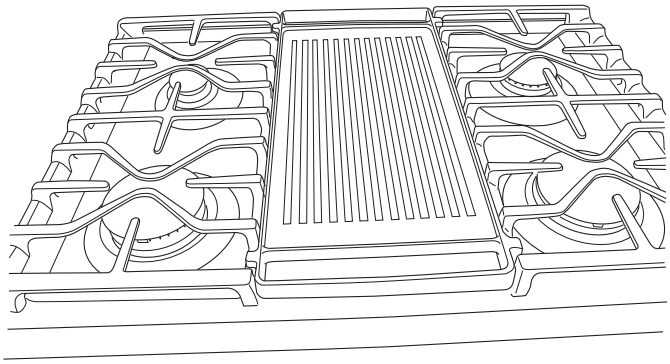
Preheating Your Griddle

With a reversible griddle, preheat your griddle by setting your center burner to Hi for 5-10 minutes before placing food on the griddle. Once the griddle is preheated, turn the knob on the burner(s) to the cook setting outlined in the table.

Preseasoned Reversible Cast-Iron Griddle

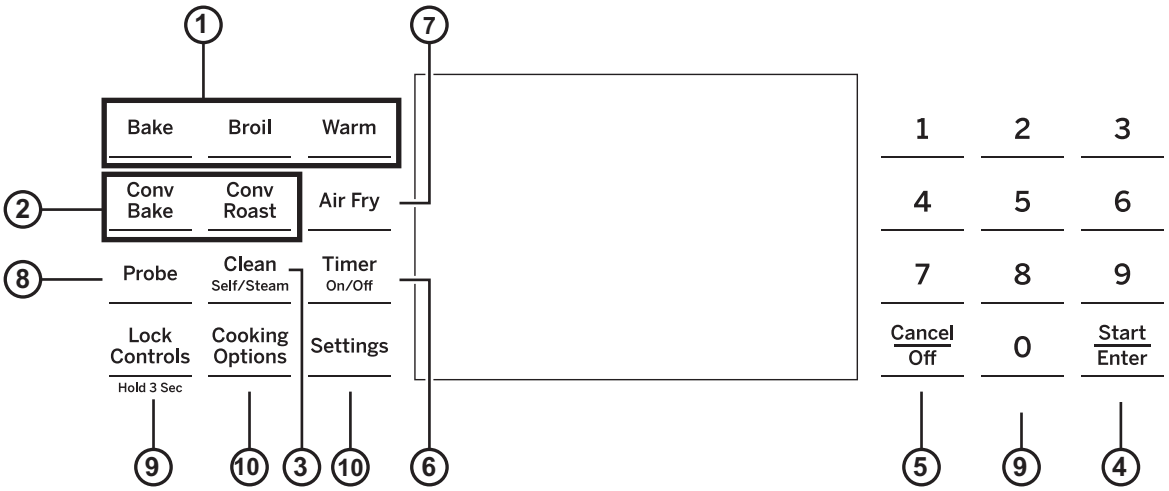
Type of Food	Cook Setting
Bacon	Med
Breakfast Sausage Links	Med
Eggs	Lo
Grilled Cheese	Med
Hamburgers	Med
Pancakes	Med
Warming Tortillas	Lo

Cook settings may need to be reduced if the griddle is used for an extended time.



Replace the center grate with the reversible cast iron griddle

Oven Controls



1. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil and Warm. See the Oven Cooking Modes section for more information.
2. **Convection Cooking Modes:** Convection cooking mode uses increased air circulation to improve performance. See the Oven Cooking Modes section for more information.
3. **Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
4. **Start/Enter:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
   NOTE: If your display and keys dim, opening the oven door or pressing any key will wake and illuminate the control.
5. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
6. **Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and use the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start/Enter** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer** pad.
7. **Air Fry:** Air Fry cooking mode is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. See the Oven Cooking Modes section for more information.
8. **Oven Probe:** Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, press the desired cooking mode, and program the probe temperature. See the Cooking Modes Section for more information. The probe can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.
9. **Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Lock Controls** pad, for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
10. **Cooking Options and Settings:** The Cooking Options and Settings pads open up more detailed menus in the display that allow access to additional functions and cooking modes. For each you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing the **Cooking Options** or **Settings** pad again. See the Settings, Cooking Options, and Cooking Modes Sections for more details.
11. **Oven Light:** Turns the oven light on or off. There is a control panel knob that controls the oven light.

Cooking Options

The Cooking Options pad opens up a menu of more cooking modes when the oven is off. It opens a menu with additional features if a cooking mode is already in process. You can exit the menu at any time by pressing the **Cooking Options** pad again.

You must first select a mode (bake, convection bake, convection roast) and then select Cooking Options to get to the following functions.

Cook Time

Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Select a desired cooking mode. Use the number pads to program a baking temperature. Press the **Cooking Options** pad and select **Cook Time**. Use the number pad to program cook time in hours and minutes. Then press **Start/Enter**. This can only be used with Bake, Convection Bake, Convection Roast and Air Fry.

Delay Time

Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Select a desired cooking mode. Use the number pad to program a baking temperature. Press the **Cooking Options** pad and select **Delay Time**. Use the number pads to program the time of day for the oven to turn on, and then press **Start/Enter**. Delay Time is not available with all modes.

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

Settings

The Cooking Options and Settings pads open up more detailed menus in the display that allow access to additional functions. For each you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing the Cooking Options or Settings pad again.

WiFi Connect and Remote Enable

Your oven is designed to provide you with two-way communication between your appliance and smart device. By using the WiFi Connect features, you will be able to control essential oven operations such as temperature settings, timers and cooking modes using your smartphone or tablet.*

Select **Settings** then **Wifi** - follow the instructions on your oven display and phone app. It is necessary to turn on WiFi before using Remote Enable on your oven.

Connecting your WiFi Connect Enabled Oven

What you will need

Your GE Appliances oven uses your existing home WiFi network to communicate between the appliance and your smart device. In order to setup your GE Appliances oven, you will need to gather some information:

1. Each GE Appliances oven has a connected appliance information label that includes an Appliance UPD ID. This is an important detail that you will need to connect to the appliance. The label is typically located inside the door of the oven or drawer.

Connected Appliance Information

Contains FCCID: ZKJ-WCATA009	**UPD ID: XX-XX-XX-XX-XX-XX**
Contains IC: 10229A-WCATA009	
MAC ID: D8-28-C9-XXXXXXXX	**PT. NO. XXXXXXXXXXXX**

Sample Label

2. Have your smart phone or tablet ready with the ability to access the internet and download apps.
3. You will need to know the password of your home WiFi router. Have this password ready while you are setting up your GE Appliances oven.

Connect your GE Appliances oven

1. On your smart phone or tablet visit **GEAppliances.com/connect** to learn more about connected appliance features and to download the appropriate app.
2. Follow the app onscreen instructions to connect your GE Appliances oven.
3. Once the process is complete, the connection light located on your GE Appliances oven display will stay on solid and the app will confirm you are connected.

* Compatible Apple or Android devices and home WiFi network required.

Settings

WiFi Connect and Remote Enable (cont.)

4. If the connection light does not turn on or is blinking, follow the instructions on the app to reconnect. If issues continue, please call the Connected Call Center 1.866.626.2000 and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

To connect additional smart devices, repeat steps 1 and 2.

Note that any changes or modifications to the remote enable device installed on this oven that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

REMOTE STARTING YOUR OVEN

To be able to start the oven remotely once connected to WiFi, press the **Remote Enable** pad and the icon will turn on in the display. The oven can now be remotely started with a connected device. Opening an oven door or turning off the oven will turn off the icon. The icon must be lit to start the oven remotely. The icon is not required to change the oven temperature while it is running, set a timer or to turn the oven off from the phone app while the icon shows it is Wifi Connected.

After using the oven, remember to verify that the icon is lit if you wish to start the oven remotely in the future.

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

Clock

This setting sets the oven clock time. Press the **Settings** pad and select **Clock**. Select **Set Clock** and follow the instructions to set the clock. This feature also specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12H), 24-hour military time display (24H), or no clock displayed (Off). Press the **Settings** pad, select **Set Clock** and select either **12/24 hr** or **On/Off**.

Bluetooth® - Chef Connect

This is a pairing feature for use with other compatible **Chef Connect** enabled products like an over-the-range microwave oven or range hood. To pair those products to the range Press the **Settings** pad and select **Bluetooth®**. Select **Pair** and follow the corresponding instructions included with the mating Chef Connect enabled product. The range will cancel pairing mode after two minutes if no mating device is detected. Select **Remove** to confirm product is paired or to un-pair from range. The Precision Cooking Probe can also be paired using the Bluetooth® feature.

Auto Conv (Auto Conversion)

When using Convection Bake and Convection Roast cooking, Auto Recipe Conversion will automatically convert the regular baking temperatures entered to convection bake cooking temperatures when turned on. Note that this option does not convert convection bake cooking times, it only converts temperatures. This feature may be turned On or Off. Select **Settings** and **Auto Conversion,** then follow the prompts to turn this feature on or off.

Auto Off

This feature shuts the oven down after 12 hours of continuous operation. It may be enabled or disabled. Select **Settings**, **More**, and **Auto Off** to turn this feature on or off.

Sound

You can adjust the volume and type of alert your appliance uses. Select **Settings**, **More**, and **Sound**. Follow prompts for making volume adjustments or for changing between continuous and single alert tones. A continuous setting will continue to sound a tone until a button on the control is pressed. The oven tone volume can be adjusted. The control will sound the oven tone at the new volume level each time the sound level is changed.

F/C (Fahrenheit or Celsius)

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C). Select **Settings**, **More**, and **F/C** to alter between temperature scales displayed.

Adjust the Oven temperature

This feature allows the oven baking and convection baking temperature to be adjusted up to 35ºF hotter or down to 35ºF cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects Bake and Convection Bake modes. Does not change Proof or Cleaning modes. Select **Settings** and **Oven Adjust** to add **More Heat** or **Less Heat** and then press **Save**.

Oven Info

Select **Settings**, **More**, and **Oven Info** to turn this feature on or off. This setting displays Model Number and Software Version.

Sabbath Mode

The Sabbath mode includes the disabling of tones, disabling of oven lights, and delays of about 30 seconds to one minute on display changes. Only continuous baking or timed baking is allowed in the Sabbath mode. Cooking in the Sabbath mode is a two-step process; first the Sabbath mode must be set and then the bake mode must be set.

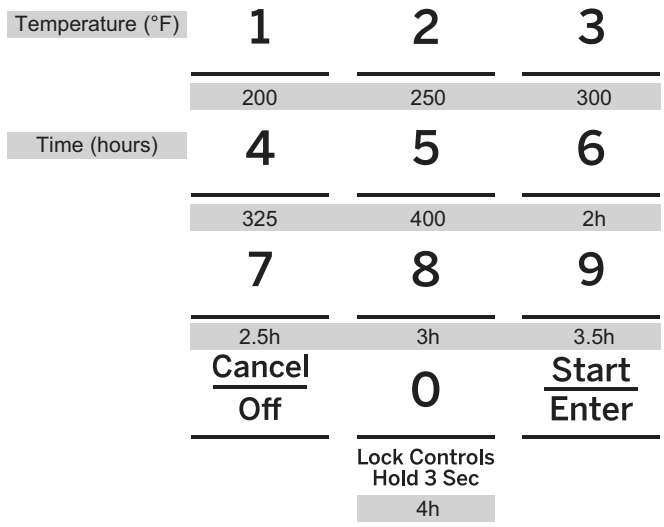
Setting the Sabbath Mode

Press the **Settings** pad, select **Sabbath**, and select **Turn on**. A single bracket "]" will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. The clock will not be displayed. Continuous bake or timed bake can now be programmed.

Starting a Continuous Bake

1. Press the **Bake** pad. (For double ovens, this operates the upper oven. If desiring to use Lower Oven, press **Lower Oven** and then **Bake**.)
2. If the desired temperature is 350F, press **Start/Enter**. If a different cooking temperature is desired, use the **1** through **5** number pads to select a preset cooking temperature, then press **Start/Enter**. Refer to the graphic below to determine which pad sets the desired cooking temperature.

After a delay, a second bracket "] [" will appear in the display indicating that the oven is baking.



1 = 200° F, 2 = 250° F, 3 = 300° F, 4 = 325° F, 5 = 400° F

6 = 2 hours, 7 = 2.5 hours, 8 = 3 hours, 9 = 3.5 hours, 0 = 4 hours

Adjusting the Temperature

1. Press **Bake (**or press **Lower Oven** and then **Bake** for lower oven in a double oven unit), use the **1** through **5** number pads to select a different preset cooking temperature, and press **Start/Enter**.
2. Since no feedback is given during temperature change, an oven thermometer can be used to confirm temperature changes.

Starting a Timed Bake

1. Press the **Bake** pad.
2. If the desired temperature is 350F, use the **6** through **0** number pads to select a cooking time. If a cooking temperature other than 350F is desired, use the **1** through **5** number pads to select a preset cooking temperature, then select the cooking time. Refer to the graphic on this page to determine which pad sets the desired cooking temperature and cooking time.
3. Press **Start/Enter**.

After a delay, a second bracket "] [" will appear in the display indicating that the oven is baking. When the cook time expires, the display will change back to a single bracket "]" indicating that the oven is no longer baking. No tone will sound when the cook time is complete.

Exit the Sabbath Mode

Exiting the Sabbath mode should be done after the Sabbath is over.

1. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running.
2. Press and hold **Settings** pad until **Sabbath Mode off** is displayed.

Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs while the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored, however the oven will return to the off state even if it was in the middle of a bake cycle when the power outage occurred.

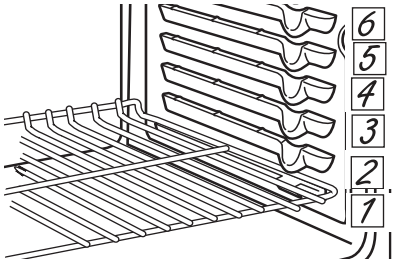
Oven Racks

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

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

Your Oven may have extension racks and/or traditional flat racks.

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



The number of rack positions may vary by model.

Removing and Replacing Flat Racks

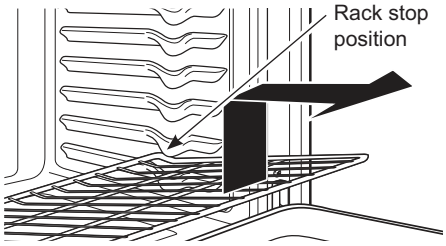
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

To remove a rack, pull it toward you until it reaches the stop position, tilt up the front of the rack and pull it out.

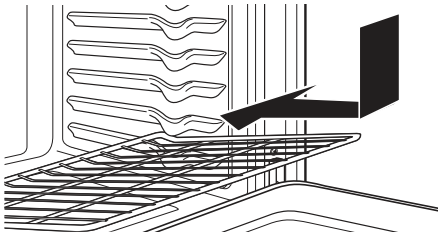
To replace a rack, place the curved end of the rack onto the rack supports. Tilt up the front of the rack and push the rack in until it stops. Then lay the rack flat and push it in until it is all the way into the oven.

Racks may become difficult to slide, especially after a self-clean cycle. To improve sliding conditions, use a soft cloth or paper towel to rub vegetable oil on the left and right edges of the racks and/or rack supports.

NOTE: Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency, and optimal cooking performance.



Removing racks



Replacing racks

Aluminum Foil and Oven Liners

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

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

Oven 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 rack position and other recommendations for specific modes and foods.

Bake

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

Convection Bake Multi Rack

The Convection Bake Multi Rack mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses heat primarily from the rear element but also heat from the upper and lower elements, along with air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to convert the temperature when using this mode. Baking time might be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode press the **Conv Bake** pad, enter a temperature with number pads, and then press **Start/Enter**.

Convection Roast

This mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. The utilization of all three elements and direct airflow down from the top of the oven improves browning and reduces cooking time. Check food earlier than the recipe suggests or use the probe when using this mode. To use this mode press the **Conv Roast** pad, enter a temperature with the number pads, and then press **Start/ Enter**.

Broiling Modes

Always broil with the door closed. The broil element in this oven is very powerful. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. Broiling on rack position 6 is not recommended.

Broiling can be used for foods that would typically be grilled.

Adjust the rack position in order to vary the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior are desired. For best performance center the food below the broil heating element.

Press the **Broil** pad twice for High or once for Low depending on the amount of searing and the internal temperature that is preferred. The High setting is best for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. The Low setting is preferred for thicker cuts of meat and foods you liket o be cooked all the way through. It is not necessary to preheat the oven for these modes. Then press **Start/Enter.**

Air Fry

Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode is intended for single rack cooking only. Press the **Air Fry** pad, then input the desired set temperature and press Start. The temperature can be set between 300°F and 500°F. Preheating is not recommended for this mode. Follow traditional oven recipe or package guidelines for set temperatures and cook times; adjust cook time to achieve your desired crispness. Additional guidelines for using this mode can be found in the Cooking Guide.

Baked Goods

The Baked Goods mode is designed for cooking cakes, breads, cookies, and similar foods on a single rack. This mode is designed to provide lighter top browning and better volume. Some foods may require slightly longer cook times relative to when cooked in the traditional bake mode. Press **Cooking Options** and select **Baked Goods** than follow any display prompts to access this mode.

Frozen Snacks

The Frozen Snacks modes are designed to cook frozen foods such as potato nuggets, French fries, and similar frozen snacks and appetizers. Most foods will cook within package recommended time. Adjust cooking time according to individual preferences. Press **Cooking Options** and select **Frozen** then follow any display prompts to access this mode.

Use Frozen Snacks Single when cooking frozen snacks on a single rack. This mode does not require preheating the oven. Food should be placed in the oven before or immediately upon starting this mode.

Use Frozen Snacks Multi when cooking frozen snacks on two racks simultaneously. This mode includes a preheating cycle to prepare the oven for multi-rack baking.

Cooking Modes (Cont.)

Frozen Pizza

The Frozen Pizza modes are designed to cook frozen pizzas. Most pizzas will cook within package recommended times. Adjust cooking time according to individual preferences. Press **Cooking Options** and select **Frozen** then follow any display prompts to access this mode.

Use Frozen Pizza Single when cooking on a single rack. This mode does not require preheating the oven. Food should be placed in the oven before or immediately upon starting this mode.

Use Frozen Pizza Multi when cooking on two racks simultaneously. This mode includes a preheating cycle to prepare the oven for multi-rack baking.

Warm

Warm mode is designed to keep hot foods at a higher temperature for up to 3 hours. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food other than crisping crackers, chips, or dry cereal. It is also recommended that food not be kept warm for more than 2 hours. Press the **Warm** pad and then press **Start/Enter.**

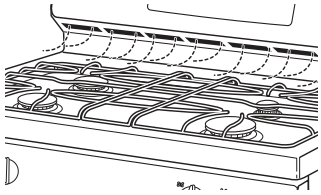
Proof

Proof mode is designed for rising (fermenting and proofing) bread doughs. Cover dough well to prevent drying out. Bread will rise more rapidly than at room temperature. **NOTE:** Do not use the Proof mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Press **Cooking Options** and select **Proof** then follow any display prompts or press the **Proof** pad (on some models) to access this mode.

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.



Vent appearance and location vary.

Oven Probe

⚠WARNING Consuming undercooked food can result in foodborne illness. Use probe according to the following instructions to ensure all portions of the food reach minimum safe cooking temperatures. Recommendations for minimum safe food temperatures can be found at foodsafety.gov or IsItDoneYet.gov.

Internal food temperature is frequently used as an indicator of doneness, especially for roasts and poultry. The Probe mode monitors the internal food temperature and turns the oven off when the internal food temperature reaches the programmed temperature.

Always check the temperature at multiple locations in the food with a food thermometer after cooking to ensure that all portions of the food have reached the minimum safe internal temperature for that food.

Proper Probe Placement

After preparing the meat and placing it on the cooking pan follow these instructions for proper probe placement.

- Insert the probe into the food, so that the tip of the probe will rest in the center of the thickest part of the food. For best performance the probe should be fully inserted into the food. If the probe is not located properly, it may not accurately measure the temperature of the coolest portion of the food. Some foods, particularly small items, are not well suited for cooking with the probe due to their shape or size.
- The probe should not touch bone, fat or gristle.
- For whole poultry insert the probe into the thickest part of the breast.
- For boneless roasts, insert the probe into the center of the roast.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint.
- For casseroles or dishes such as meatloaf, insert the probe into the center of the dish.
- For fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

Oven Probe (Cont.)

Probe Usage

The temperature probe can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.

To use the probe with preheating:

1. Select the desired cook mode (**Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**) pad and enter the desired cooking temperature with the number pads.
2. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
3. Once the oven is preheated, place the food in the oven and connect the probe to the probe outlet, making sure it is fully inserted. Use caution, the oven walls and probe outlet are hot.
4. When the probe is connected, the display will prompt you to enter the desired food temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200° F.

To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Press the **Cook Mode** pad (**Traditional Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**) and enter the desired cooking temperature with the number pads. Select the **Probe** pad then follow the display prompts to enter the desired food temperature.

Probe Care Guidelines

- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe outlet.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting the probe.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave the probe inside the oven during a self or steam clean cycle.
- Do not store the probe in the oven.

Oven Cooking Guide

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

Oven 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.

Stoneware heats slowly and retains heat well. It is recommended to preheat this type of cookware if possible. Additional cook time may be required.

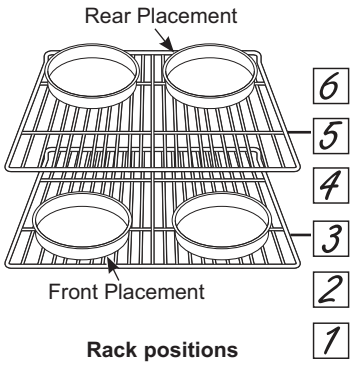
Cookware used in broil modes and air fry must be broil-safe.

Oven Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake Bake Goods	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	3 flat and 5 flat	Use shiny cookware. Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake Bake Goods	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake Bake Goods	4	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake	3 flat and 5 flat 2 ext, 4 flat, 6 flat	Use shiny cookware. Ensure adequate airflow.
Yeast Breads	Proof	3 or 4	Cover dough loosely.
	Bake Bake Goods	3 or 4	
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil High	6 flat	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 heater.
Steaks & Chops	Broil High	6 flat or 5 ext	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 heater.
Roasts	Bake Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Bake Convection Roast	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Low Bake	3	If breaded or coated in sauce avoid Broil High modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heater.
Boneless chicken breasts	Broil Low Bake	3	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil element or burner.
Whole turkey	Bake Convection Roast	1	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Turkey Breast	Bake Convection Roast	3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Fish	Broil Low	6 (1/2 inch thick or less) 5 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Casseroles	Bake	3 or 4	
Frozen Convenience Foods			
Pizza on a Single Rack	Frozen Pizza Single	4	Place food in oven prior to starting mode.
Pizza on Multiple Racks	Frozen Pizza Multi	3 and 5	Stagger pizzas left to right, do not place directly over each other.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Frozen Snacks Single	4	Place food in oven prior to starting mode. Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Frozen Snacks Multi	3 and 5	Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.

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

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



Rack positions

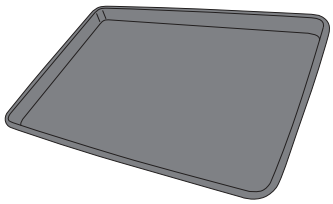
Oven Cooking Guide

Air Fry Cooking Guide

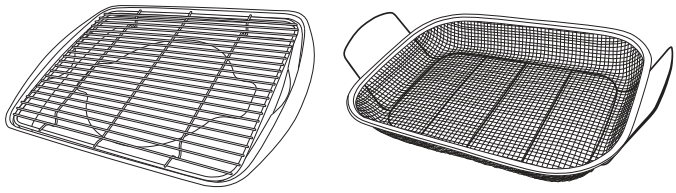
Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Press the **Air Fry** pad, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F.

Air Fry Cookware Guidelines

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- A dark sheet pan is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- Oven baking baskets and baking grids can also be used. A sheet pan should be placed on the rack below the foods to catch any drippings when using a baking basket.



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

General Tips for Air Fry Mode

- The Air Fry mode is designed for cooking on a single rack.
- The Air Fry mode is designed to be used without preheating.
- Rack position 4 is recommended for most foods. Use rack position 3 for thicker foods.
- Foods may cook faster than expected if the oven is already hot when food is placed in the oven.
- When air frying foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of cooking.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- For packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan.
- Always check internal food temperature to confirm minimum safe temperatures have been reached. Minimum safe food temperatures can be found on packages and at **IsItDoneYet.gov.**

FOOD TYPE	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	RECOMMENDED SET TEMPERATURES (F°)	RECOMMENDED COOK TIME (MIN)	NOTES
Fresh boneless fish or poultry pieces, breaded such as nuggets, tenders, fillets	4	375-400	15-30	User lower set temperatures for larger pieces. Use shiny cookware.
Fresh bone in chicken wings	4	375-400	25-40	Salt wings or coat in a dry rub, if using sauce apply after cooking or toward the end of cooking
Fresh bone in chicken drumsticks or thighs	3 or 4	375-400	30-55	User lower set temperatures for larger pieces.
Fresh French fries, thin (< ½ inch)	4	400-425	15-30	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Fresh French fries, thick (> ½ inch)	3 or 4	375-400	20-35	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Frozen packaged foods	3 or 4 (use rack position 3 for thicker foods)	Use traditional oven(not Air Fry) cooking instructions as a guideline for set temperature and cook time. Additional cook time beyond recommended package time may be required for some foods. If oven is hot when starting, food may cook faster than the minimum package time.		

Range – Exterior

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

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

Control Lockout

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

See Lock Controls in the Oven Controls section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

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

Reactivate the touch pads after cleaning.

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

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

Oven Exterior

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

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

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

Painted Surfaces

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

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

Stainless Steel excluding Black Stainless Steel (on some models)

Do not use a steel wool pad; it will scratch the 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 clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

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

Range – Interior

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

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

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, or scouring pads on the interior of the oven. For soils on the oven bottom and other enameled surfaces, use a gentle abrasive containing oxalic acid, such as Bar Keepers Friend®, with a non-scratch sponge. Take care not to apply any abrasive cleaners or sponges to the door glass, as it will scratch the reflective coating. The oven interior and door glass may be cleaned using a soft cloth with a mild soap and water, or vinegar and water solution. After cleaning, rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Steam Clean Mode

The Steam Clean feature is for cleaning light soil from your oven at a lower temperature than Self Clean.

To use the Steam Clean feature:

1. Start with the oven at room temperature.
2. Wipe excess grease and soils from the oven.
3. Pour one cup of water onto the bottom of the oven.
4. Close the door.
5. Press the **Clean** pad, select **Steam Clean** and then press **Start/Enter**.

Do not open the door during the 30 minute Steam Clean cycle. At the end of the Steam Clean cycle, soak up the remaining water, and wipe the moisture-softened soil from the oven walls and door.

Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using the Self Clean Mode. Self Clean uses very high temperatures to clean the oven interior. For a moderately soiled oven, run a 3 hour self-clean cycle. For a heavily soiled oven, run a 5 hour self-clean cycle. Only self-clean (black) racks and grates may remain in the oven during the self-clean cycle. All other items, including nickel plated (silver) racks, should be removed. If nickel plated (silver) racks are left in the oven during a self-clean cycle, the racks will tarnish. If either type of rack is left in the oven during a self-clean cycle, the rack may become difficult to slide. See the Oven Racks section for instructions on how to improve.

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

To use the Self Clean feature:

1. Start with the oven at room temperature.
2. Wipe excess grease and soils from the oven and interior door.
3. Remove all items other than self-clean (black) racks and grates, if desired. See Cleaning the Cooktop to determine if your grates may be self-cleaned and for important details regarding grate placement.
4. Close the door.
5. Press the **Clean** pad, select **Self Clean** and then press **Start/Enter**.

You cannot open the door during the self-clean cycle. The door will remain locked after the self-clean cycle until the oven cools below the unlocking temperature. At the end of the self-clean cycle, allow the oven to cool and wipe any ash out of the oven.

Racks

All racks can be washed with warm, soapy water. Enameled (not shiny) racks can be left in the cavity during self clean.

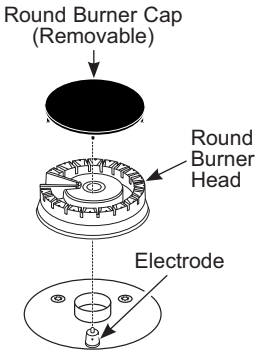
Racks may be more difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

Cooktop

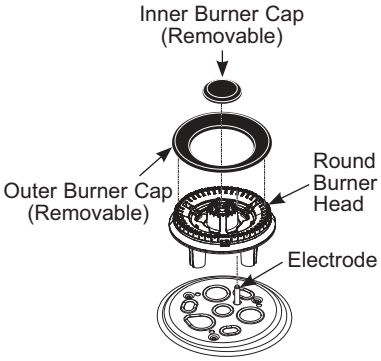
Removal of Surface Burners for Cleaning

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.

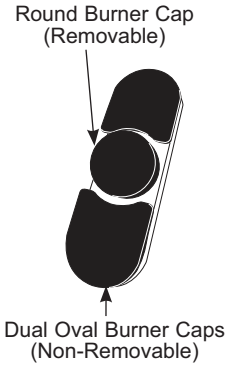
⚠CAUTION **Do not attempt to remove oval or dual oval burner caps from the burner heads.**



Round Burner



Multi-Ring Burner (on some models)



Dual Oval Burner

Cleaning the Surface Burners

Cleaning the 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 burner caps may also be cleaned in your dishwasher.

Cleaning the Burner Heads

Wash the burner heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the burner openings. Lift burners off when cool. Wash with 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 pads to clean the burner parts as these may clog the openings. Never wash burner heads in your dishwasher as dishwasher. Doing so may cause them to discolor.

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.

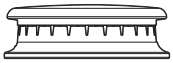
Replacing Surface Burners

Before replacing the burner caps, heads and oval head/cap assembly, shake out excess water and allow them to dry thoroughly.

Replace burner heads in the correct locations according to size. Ensure each cap is properly seated on the burner head, as pictured below.

Burner cap is NOT properly seated.

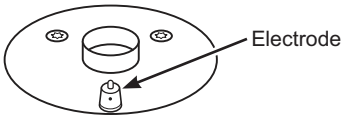
Burner cap is NOT properly seated.



Burner cap is properly seated.

⚠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. Avoid hitting the electrode with anything hard or it could be damaged.



The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on.

Cooktop (Cont.)

Burner Grates

Manual Cleaning

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. To soften burned-on food, place grates in a solution 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.

Self Clean Mode (on some models)

If your grates do not have rubber bumpers on their bottom surface, they may be cleaned in the oven using the self-clean cycle. Do not attempt to clean your grates in the oven if your grates have rubber bumpers. Doing so will destroy the rubber bumpers and may affect the function of your surface burners.

Porcelain-coated grates may gradually dull if continually exposed to self-clean temperatures.

If your oven is equipped with self-clean (black) racks, it is recommended to follow the instructions for placing grates on racks. If your oven is equipped with nickel-plated (silver) racks, it is recommended to follow the instructions for placing grates on the oven bottom. Nickel-plated racks should not remain in the oven during the self clean cycle. Doing so will tarnish the racks. If either type of rack is left in the oven during a self-clean cycle, the rack may become difficult to slide.

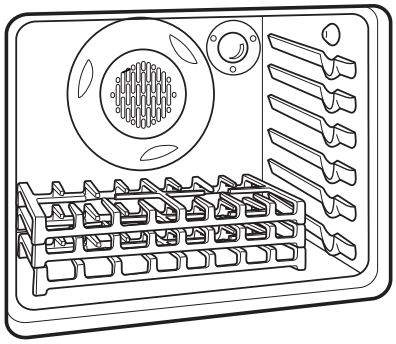
NOTE: When placing or removing grates from the oven, do not slide the grates on the racks or oven bottom. Doing so could damage the enamel on the racks or oven bottom.

To self-clean your grates on self-clean racks:

1. Insert racks in positions 1, 3, and 5 or positions 2 and 4.
2. Gently place one grate on each rack.

To self clean your grates on the oven bottom:

1. Remove all oven racks.
2. Gently place one grate on the center of the oven bottom with the grate oriented in the upright position. Stack remaining grate(s) as shown below. Do not place or stack grates in any other configuration.



Once the grates are placed in the oven, operate the self-clean cycle per the instruction in the Cleaning the Oven section.

NOTE: Use caution when removing the grates from the oven after the self-clean cycle has ended. The grates may still be hot.

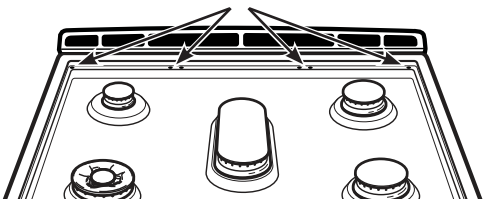
Once the self-clean cycle is complete, the grates may carefully be removed. You may notice a white residue on the grates. Wipe it off with a damp sponge. If white spots persist, wet the sponge with a 50/50 solution of vinegar and water and wipe the grates again.

When replacing the grates on the cooktop, be sure to locate them correctly. Grates should fit securely into the cooktop.

Grate Support Bumpers (on some models)

If any of the rubber grate support bumpers in the cooktop are missing or damaged, replacement parts can be obtained by visiting our website at **GEAppliances.com/parts**.

To insert the new bumpers, simply place the cone-shaped end of the bumper into the hole in the cooktop and push down while gently twisting the bumper.



Griddle

Reversible Cast-Iron: Clean your reversible cast-iron griddle with a stiff brush and hot water. Using soap is not recommended, and harsh detergents should never be used as they will remove the seasoning. Rinse with hot water and dry thoroughly. After rinsing, preseason the griddle by applying a light coat of cooking oil to the griddle surface. Wipe off excess oil with a paper towel.

Store in a cool, dry place.

Griddle Precautions:

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent the spill from getting baked onto the cooktop.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.
- Do not wash your griddle in the dishwasher.
- Do not clean the griddle in the self-cleaning oven.

Door and Drawer

Cleaning the Oven Door

Cleaning the Door Interior

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

Wipe dish soap 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. Do not rub or clean the door gasket - it has an extremely low resistance to abrasion.

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

Cleaning the Door Exterior

If a stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results. Do not use this method on any other surface.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

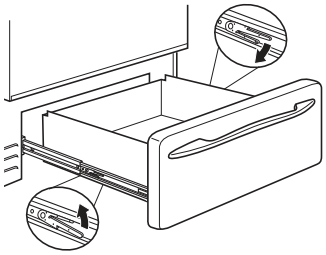
To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

Removable Storage Drawer

Most cleaning can be done with the drawer in place. However, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use soap and warm water to thoroughly clean.

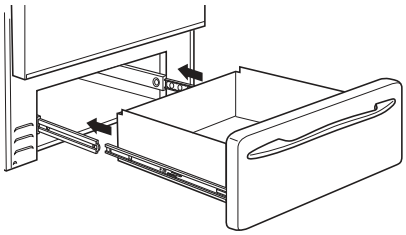
To remove the drawer:

1. Pull drawer straight out until it stops.
2. Press the left rail release up and press the right rail release down, while pulling the drawer forward and free.



To replace the drawer:

1. Place the left drawer rail around the inner left rail guide and slide it in slightly to hook it.
2. Place the right drawer rail around the inner right rail guide and slide it in slightly to hook it.
3. Slide the drawer all the way in.

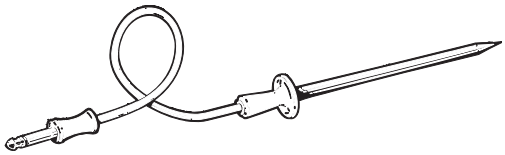


Oven Probe

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

To order additional temperature probes, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

- Do not immerse the temperature probe in water.
- Do not store the temperature probe in the oven.
- Do not leave the temperature probe inside the oven during a self or steam clean cycle.



Oven Light (Features and appearance may vary from your model)

⚠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.

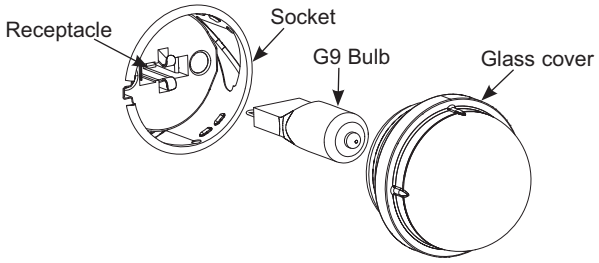
⚠CAUTION **BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

To Remove the Light Bulb

1. Turn the glass cover counterclockwise until the glass is removed. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To Replace the Light Bulb

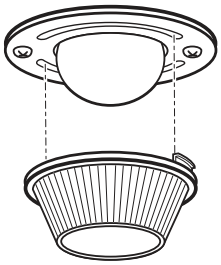
1. Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts) and has a G9 base.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.
3. Push the bulb straight into the receptacle all the way.
4. Replace the glass cover. For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool and the light is off.
5. Reconnect electrical power to the oven.



Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

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



To replace:

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

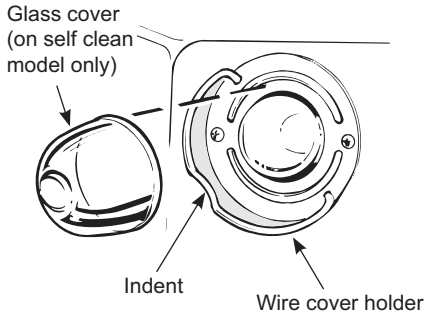
   For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
3. Reconnect electrical power to the oven.

Oven Light Replacement (on some models)

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

Replacing the Light Bulb:

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



Oven Door

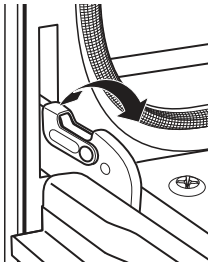
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

To Remove the Door:

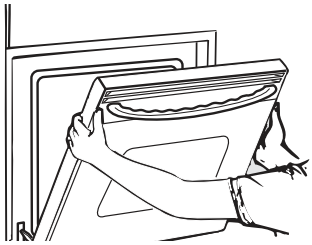
1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks up and away from the range frame to the unlocked position.
3. Firmly grasp both sides of the door near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 6” from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms are clear of the slots in the range frame.

To Replace the Door:

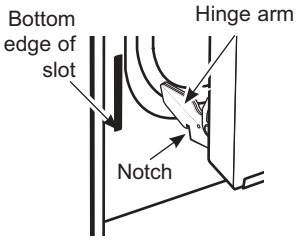
1. Firmly grasp both sides of the door near the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch on the underside of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for the right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the notches in the bottoms of the hinge arms have not seated correctly in the bottom edge of the slot. Lift the door off the range and repeat previous step.
4. Push the hinge locks toward the range cavity and down to the locked position.
5. Close the oven door.



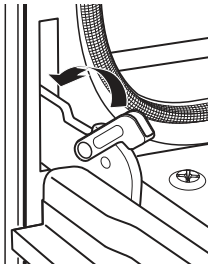
Pull hinge locks up to unlock



Removal position



Rest notch on bottom edge of hinge slot



Push hinge locks down to lock

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

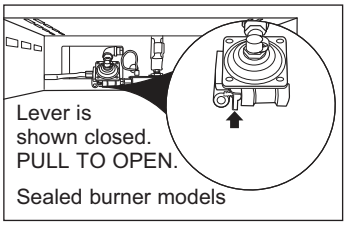
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

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 and use rack positions recommended in the Cooking Guide. 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. See the Settings section.
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 Settings section.
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.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil on the broil pan has not been fitted properly or slit to drain grease.	If using aluminum foil on broil pan, wrap tightly and add slits conforming to those in the pan to allow grease to drain.
Oven temperature too hot or too cold	**Oven temperature needs adjustment.**	See the Oven Controls section.
Oven and/or display appears not to work	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Sabbath Mode section.
	The clock is turned off.	See the Settings 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, food, and/or number of racks in oven.**	Cookware, food, and racks in the oven will cause differences in preheat times. Remove excess items to reduce preheat time.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven light does not work	**Light bulb is loose or defective.**	Tighten or replace bulb. See the Maintenance section for instructions on how to replace the bulb.
Oven will not self-clean	**The temperature is too high to set a self-clean operation.**	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	**Excessive soil or grease.**	Press the **Cancel/Off** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the **LOCKED** light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven not clean after a clean cycle	**Oven controls improperly set.**	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
Strong “burning” or “oily” odor emitting from the vent	**This is normal in a new oven and will disappear in time.**	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section. This is temporary.
Excessive smoking during broiling	**Food too close to burner element.**	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open or LOCKED light is on when you want to cook.	**The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.**	Press the **Cancel/Off** pad. Allow the oven to cool below the locking temperature.
"LOCK DOOR" flashes in the display	**The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.**	Close the oven door.
“F— and a number or letter” flash in the display	**You have a function error code.**	Press the **Cancel/Off** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function code repeats, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats again, call for service.
Power outage, clock flashes	**Power outage or surge**	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the **Cancel/Off** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Lock Controls or Control Lockout feature is activated		If **LOC ON** appears in the display, the range control is locked. Turn this feature off to use the range. See the Lock Control feature in the Oven Controls section.
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.
	Burner slots near the electrode, or the round lighter port on the oval burner, may be clogged.	Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and Cleaning of the range section.
	Food residue on electrode	Lightly polish flat tip of electrode with nail file or sandpaper until shiny.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Top burners do not burn evenly	**Improper burner assembly.**	Make sure the burner caps are seated correctly. See the Care and Cleaning of the range section.
	Burner slots on the side of the burner may be clogged.	Remove the burners for cleaning. See the Care and Cleaning of the range section.
Burner flames are very large or yellow	**Improper air to gas ratio.**	If range is connected to Propane gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but bake and broil burners do not.	**Gas to the oven burners may have been shut off.**	The oven gas shut-off is located on the gas regulator near the gas line attachment to your range. Locate it and flip the lever. 
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color.	**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.
Drawer does not slide smoothly or drags	**The drawer is out of alignment.**	Fully extend the drawer and push it all the way in. See the Care and Cleaning of the range section.
	Drawer is over-loaded or load is unbalanced.	Reduce weight or redistribute drawer contents.

Notes

LIMITED WARRANTY

GE Appliances Gas Range Limited Warranty

GEAppliances.com

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

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

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

What GE Appliances will not cover:

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

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

Warrantor: GE Appliances, *a* **Haier** *company*
Louisville, KY 40225

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

bodewellcareplan.com

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

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

- Nickel Flat Rack
- Reinforced Nickel Flat Rack
- Self Clean Flat Rack
- Nickel Extension Rack
- Self Clean Extension Rack
- Broiler Pan (12 ¾ ” x 1 ¼” x 16 ½ “)
- Roasting Rack Accessory
- Cooktop Center Grate
- Nonstick Aluminum Griddle
- Reversible Cast-Iron Griddle

Cleaning Supplies

- CitruShine™ Stainless Steel Wipes
- Stainless Steel Polishing Cloth
- Burnt-On Grease Remover

Consumer Support

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

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

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

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

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

GEAppliances.com

PFAS

© 2026 GE Appliances, a Haier company

49-2000781 Rev. 7

Profile

ESTUFAS

a Gas con Función de Auto Limpieza

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USO DE LA ESTUFA
En Caso de Corte de Corriente. 8
Quemadores 8
Plancha 10
Controles del Horno 11
Opciones de Cocción 12
Settings (Configuraciones) 12
Modo Sabático 14
Estantes del Horno 15
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno. 15
Modos de Cocción al Horno 16
Ventilaciones de Aire del Horno 17
Sonda del Horno 17
Guía de Cocción del Horno. 18
Modo de Cocción para Freír con Aire 20

CUIDADO Y LIMPIEZA
Estufa - Exterior. 21
Estufa - Interior 22
Placa de Cocción 23
Puerta y el Cajón. 25
Sonda del Horno 25
Luz del Horno 26
Puerta del Horno 27

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 28

GARANTÍA LIMITADA 32

ACCESORIOS 33

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 34

MANUAL DEL PROPIETARIO

PGS930

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo_____

Nº de Serie _____

Encontrará la etiqueta de calificación en el frente, detrás del cajón de la estufa.

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

49-2000781 Rev. 7 10-26

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

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

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

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

GE APPLIANCES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

⚠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 Caída

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

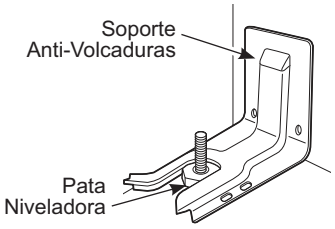
Para reducir el riesgo de volcar la estufa, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

Para Estufas Sin Apoyo y Deslizabless

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

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

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



Estufas Sin Apoyo y Deslizables

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠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 estufa 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 calificados de estufas a gas o técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la estufa, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su estufa es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas propano. 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 estufa a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la estufa 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 estufa 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 estufa antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite ralladuras o impactos sobre las puertas de metal, estufas 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 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.
- **⚠ADVERTENCIA** 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.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la estufa. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la estufa opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa 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 la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones de seguridad mínima sobre la temperatura de la comida en www.IsItDoneYet.gov y www.fsis.usda.gov. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- No permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la estufa. Se podrá dañar la estufa 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 ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA **MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA ESTUFA**
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 estufa, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la estufa, y tenga cuidado al extender la mano sobre la estufa. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la estufa. La grasa del horno o sobre la estufa se podrá incendiar.

⚠ADVERTENCIA **EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR 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.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un químico seco multipropósito o un extintor de incendio con 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.

⚠ADVERTENCIA **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA ESTUFA**

⚠ADVERTENCIA **NUNCA**

Pierda de Vista la Sección Superior de la Superficie de Cocción de este Electrodoméstico.

- **No seguir esta advertencia podrá resultar en incendio, explosión, o riesgos de quemaduras que podrán ocasionar daños sobre la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y de inmediato llame al departamento de bomberos.**

NO INTENTE EXTINGUIR CON AGUA UN INCENDIO PRODUCIDO CON COMBUSTIBLE/ GRASA.

- Nunca pierda de vista los quemadores. 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 al usar una sartén poco profunda y evite la cocción de 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 estufa; 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 estufa sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA ESTUFA (Cont.)

- 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 estufa. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- Al inhabilitar el Bloqueo del Control de Gas (en algunos modelos), asegúrese de que los controles de superficie se encuentren en la posición OFF (Apagado). Esto evitará que haya un flujo de gas no intencional desde los quemadores.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la estufa. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la estufa 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.

- Manténgase alejado de la estufa al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Nunca coloque los utensilios de estufa, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Este ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- 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.
- No deje productos tales como papel, utensilios de estufa ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje ningún producto sobre la superficie de cocción, cerca de la ventilación del horno. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON FUNCIÓN DE AUTO LIMPIEZ

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

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya dentro del mismo. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno con recubrimiento de porcelana.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de auto limpieza funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiador para hornos comerciales ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- **IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de limpieza automática de cualquier estufa. Coloque las aves en otra habitación bien ventilada.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

Equipo de Acceso Remoto Instalado

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no podrá ocasionar interferencias nocivas, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan ocasionar un funcionamiento no deseado.

El equipo de comunicación inalámbrica instalado en esta estufa fue probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de Clase B, según la parte 15 de la Normativa de la FCC. Estos límites fueron diseñados para:

(a) brindar una protección razonable contra interferencias nocivas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo cual puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.
- Para solicitar ayuda, consulte con el proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

(b) tolerar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Observe que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de comunicación inalámbrico instalado en este horno que no estén expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

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

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

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

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

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

En Caso de Corte de Corriente

En el caso de un corte de luz, el horno quedará inoperable y no se deberá intentar usarlo. Sin embargo, los quemadores superficiales se podrán encender con un fósforo. Con extremo cuidado, sostenga un fósforo encendido cerca de los puertos debajo de la tapa del quemador superficial; luego de forma lenta gire la perilla hasta la posición LITE (Bajo). Una vez encendidos, los quemadores superficiales continuarán funcionando normalmente.

Quemadores

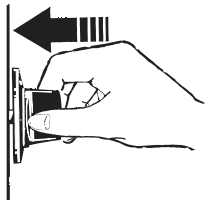
Iluminación de un Quemador Superficial

⚠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.

Selección del 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 deberá ser equivalente al tamaño del utensilio de estufa que esté usando. Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de estufa, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.

Estas llamas son demasiado grandes para la olla.

Uso de los Quemadores

NOTAS:

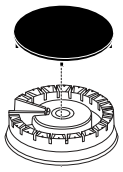
- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de estufa sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de estufa que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de estufa 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.

Su horno cuenta con quemadores de gas sellados que ofrecen conveniencia, higiene y flexibilidad para una amplia variedad de aplicaciones de cocción.

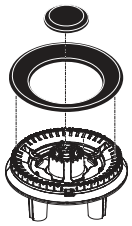
El quemador más pequeño es para fuego lento. Un quemador de fuego lento que se coloque en LO (Bajo) brinda una cocción precisa para comidas tales como salsas delicadas que requieren poco calor durante un tiempo de cocción prolongado.

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.

Tipos de Quemadores Superficiales



Quemador Redondo
Use este quemador para propósitos de cocción general. Olla de tamaño adecuado a las llamas.



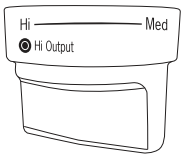
Quemador de Múltiples Anillos (en algunos modelos)
Use este quemador para ollas grandes o para aplicaciones de cocción a fuego lento.

Quemador Oval Dual (en algunos modelos)
Use este quemador para cocinar en la plancha o con una olla pequeña.

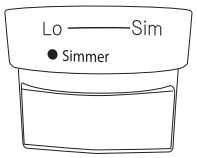
Quemadores (Continúa)

Quemador de Anillos Múltiples (en algunos modelos)

Para utensilios grandes, active todos los anillos configurando el quemador entre Hi (Alto) y Med (Medio).



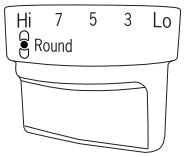
Para utensilios pequeños o aplicaciones con poco calor, sólo active los anillos internos configurando el quemador entre Lo (Bajo) y Sim (Hervor a Fuego Lento).



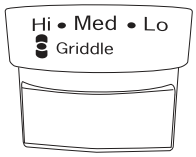
Vista Lateral de la Perilla del Quemador de Anillos Múltiples

Quemador Oval Dual (en algunos modelos)

Para ollas pequeñas, sólo active el quemador redondo.



Al usar una plancha, active las secciones del quemador oval y del redondo.



Vista Lateral de la Perilla del Quemador Oval Dual

Utensilio sobre la Estufa

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 estufa se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de estufa.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de estufa de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la estufa (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 estufa para saber con seguridad si se puede usar con estufas a gas.

Parrillas para la Parte Superior de la Estufa

No use cualquier repuesto de rejilla para la parte superior de la estufa 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 estufa.

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

Plancha (en algunos modelos)

⚠ADVERTENCIA **Riesgo de Incendio**

- **Tenga cuidado al cocinar comidas con grasa. La grasa esparcida puede provocar un incendio.**
- **Nunca coloque ni guarde un artículo en la plancha, incluso cuando no esté en uso. El calor de los demás quemadores puede calentar la plancha y provocar un incendio.**
- **Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha estén frías y todas las unidades superficiales estén en OFF (Apagado).**

Uso de su Plancha de Hierro Fundido

El lado acanalado de la plancha reversible puede ser usado para comidas normalmente cocinadas a la plancha.

Su plancha le brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques y otras comidas normalmente preparadas en una sartén. Antes del primer uso, enjuague la misma con agua caliente y séquela completamente. Prepare la superficie con espray de estufa o aceite vegetal.

Precauciones de la Plancha:

- No coloque la plancha en un horno microondas.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar la suciedad de la comida “horneada”.
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón en cuanto esté fría.

Posicionamiento de la Plancha

La plancha de hierro fundido sólo puede ser usada sobre el quemador(es) central de la parte superior de la estufa. Para posicionar la plancha, retire la rejilla central (de estar presente) y reemplace la misma por la plancha. No gire el quemador(es) central hasta que esté seguro de que la plancha se posicionó correctamente.

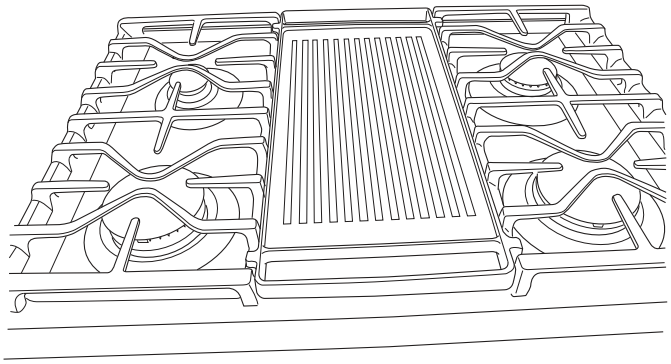
Precalentamiento de la Plancha

Con plancha reversible, precaliente esta última configurando ambos quemadores centrales en Hi (Alto) durante entre 5 y 10 minutos, antes de colocar comida sobre la plancha. Una vez precalentada la plancha, gire la perilla del quemador(es) hasta la configuración de cocción resaltada en la tabla.

Plancha Precurada de Hierro Fundido Reversible

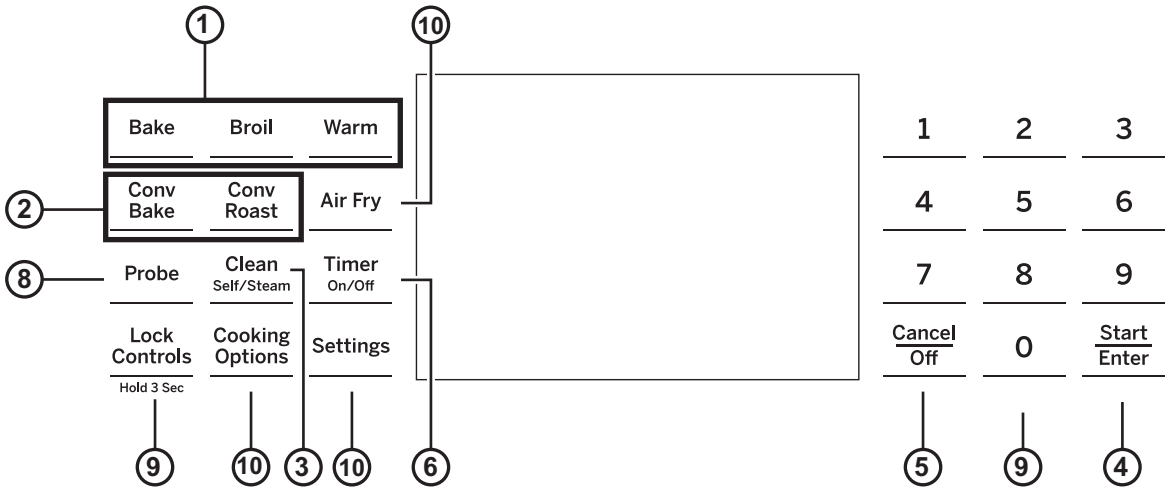
Tipo de Comida	Configuración de Cocción
Panceta	Med
Embutidos para el Desayuno	Med
Huevos	Bajo (Lo)
Queso a la Plancha	Med
Hamburguesas	Med
Panqueques	Med
Cómo Calentar Tortillas	Bajo (Lo)

Es posible que sea necesario ajustar las configuraciones de la plancha si se usará por un período prolongado.



Reemplace la rejilla central por la plancha de hierro fundido reversible.

Controles del Horno



1. **Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil (Asar) and Warm (Calentar). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción al Horno.
2. **Convection Cooking Modes (Modos de Cocción por Convección):** Los modos de cocción por convección utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el rendimiento. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción al Horno.
3. **Clean (Limpieza):** El horno cuenta con dos modos de limpieza: Self Clean (Limpieza Automática) y Steam Clean (Limpieza con Vapor). Para acceder a información importante sobre el uso de estos modos, consulte la sección de Limpieza del Horno.
4. **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo. **NOTA:** Si la pantalla y las teclas se atenúan, abrir la puerta del horno o presionar cualquier tecla activarán e iluminarán el control.
5. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):** Cancela TODAS las funciones del horno, excepto el relo y, el temporizador.
6. **Timer (Temporizador):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y utilice las teclas numéricas para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.
7. **Freír con Aire:** El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para producir comidas con un exterior más crocante que en la cocción de horno tradicional. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción en el Horno.
8. **Sonda del Horno:** Monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando la comida alcanza la temperatura programada. Inserte la sonda, presione el modo de cocción deseado, y programe la temperatura de la sonda. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción. La sonda sólo puede ser usada con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).
9. **Lock Controls (Controles de Bloqueo) (en algunos modelos):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionada la tecla **Lock Controls (Controles de Bloqueo)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.
10. **Cooking Options (Opciones de Cocción) y Settings (Configuraciones):** Las teclas Cooking Options (Opciones de Cocción) y Settings (Configuraciones) abren menús más detallados en la pantalla, los cuales permiten acceso a funciones adicionales y modos de cocción. Para cada uno, seleccione la función en la pantalla a través de la tecla numérica asociada. Puede salir en cualquier momento presionando la tecla **Cooking Options (Opciones de Cocción)** o **Settings (Configuraciones)** nuevamente. Para más detalles, consulte las secciones de Configuraciones, Cooking Options (Opciones de Cocción) y Modos de Cocción.
11. **Oven Light (Luz del Horno)** Enciende o apaga la luz del horno. El panel de control cuenta con una perilla que controla la luz del horno.

Cooking Options (Opciones de Cocción)

La tecla de Opciones de Cocción abre un menú con más modos de cocción cuando el horno está apagado. Abre un menu con funciones adicionales si un modo de cocción ya está en proceso. Puede salir del menú en cualquier momento presionando la tecla **Cooking Options (Opciones de Cocción)** nuevamente.

Primero deberá seleccionar un modo (hornear, hornear por convección, dorar por convección) y luego seleccionar Cooking Options (Opciones de Cocción) para acceder a las siguientes funciones.

Cook Time (Tiempo de Cocción)

Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Seleccione un modo de cocción deseado. Use las teclas numéricas para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla **Cooking Options (Opciones de Cocción)** y seleccione **Cook Time (Tiempo de Cocción)**. Use la tecla numérica para programar un tiempo de cocción en horas y minutos. Luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Esto sólo puede ser usado con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección), Convection Roast (Dorar por Convección) y Air Fry (Freír con Aire)

Delay Time (Tiempo de Retraso)

Genera un retraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desee que el horno se inicie. Seleccione un modo de cocción deseado. Use la tecla numérica para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla **Cooking Options (Opciones de Cocción)** y seleccione **Delay Time (Tiempo de Retraso)**. Use las teclas numéricas para programar la hora del día en que desee que el horno se encienda, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. La función Delay (Retraso) no está disponible en todos los modos.

NOTA: Al usar la función Delay Time (Tiempo de Retraso), las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevo, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

Settings (Configuraciones)

Las teclas Cooking Options (Opciones de Cocción) y Settings (Configuraciones) abren menús más detallados en la pantalla, los cuales permiten acceso a funciones adicionales. Para cada uno, seleccione la función en la pantalla a través de la tecla numérica asociada. Puede salir en cualquier momento presionando la tecla Cooking Options (Opciones de Cocción) o Settings (Configuraciones) nuevamente.

Conexión WiFi y Acceso Remoto

Su horno de está diseñado para brindarle una comunicación recíproca entre su electrodoméstico y dispositivos inteligentes. Mediante el uso de las funciones WiFi Connect, usted podrá controlar funciones esenciales de su horno tales como las configuraciones de temperatura, temporizadores y modos de cocción, utilizando su teléfono inteligente o tableta*.

Seleccione las **Settings (Configuraciones)** y luego **WiFi** – siga las instrucciones de la pantalla de su horno y de la aplicación de su teléfono. Es necesario activar la función WiFi antes de usar Remote Enable (Acceso Remoto) en su horno.

Conexión de su Horno con Opción de WiFi Connect

Qué necesitará

Su horno de GE Appliances utiliza su red de WiFi hogareña existente para realizar la comunicación entre el electrodoméstico y su dispositivo inteligente. A fin de configurar su horno de GE Appliances, usted necesitará reunir cierta información:

1. Cada horno GE Appliances cuenta con una etiqueta de electrodoméstico conectado que incluye un ID de UPD del Electrodoméstico. Éste es un detalle importante que necesitará para realizar la conexión al electrodoméstico. La etiqueta está ubicada normalmente dentro de la puerta del horno o en el cajón.

Connected Appliance Information

Contains FCCID: ZKJ-WCATA009	**UPD ID: XX-XX-XX-XX-XX-XX**
Contains IC: 10229A-WCATA009	
MAC ID: D8-28-C9-XXXXXXXX	**PT. NO. XXXXXXXXXXXX**

Ejemplo de Etiqueta

2. Su teléfono inteligente o tableta deben estar preparados con la capacidad de acceder a Internet y descargar aplicaciones.
3. Usted deberá conocer la contraseña del enrutador WiFi de su hogar. Tenga esta contraseña a mano al configurar el horno de GE Appliances.

Conexión de su horno de GE Appliances

1. A través de su teléfono inteligente o tableta, visite www.GEAppliances.com/connect para aprender más sobre las funciones del electrodoméstico conectado y para descargar la aplicación correspondiente.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar su horno de GE Appliances.
3. Una vez que el proceso se haya completado, la luz de conexión ubicada en la pantalla de su horno GE Appliances, permanecerá en sólido y la aplicación confirmará que usted está conectado.

* Se requiere el uso de dispositivos y de una red WiFi hogareña que sean compatibles con Apple o Android.

Settings (Configuraciones) (Continúa)

Conexión WiFi y Acceso Remoto (cont.)

4. Si la luz de conexión no se enciende o está titilando, siga las instrucciones en la aplicación para volver a realizar la conexión. Si los problemas continúan, comuníquese al Connected Call Center (Centro de Conexión de Llamadas) al 1.866.626.2000 y solicite asistencia en relación a la conectividad inalámbrica del horno.

Para conectar dispositivos inteligentes adicionales, repita los pasos 1 y 2.

Observe que todos los cambios o modificaciones al dispositivo de acceso remoto instalado en este horno que no están expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

INICIO DEL HORNO EN FORMA REMOTA

Para poder iniciar el horno en forma remota una vez conectado a WiFi, presione la tecla **Remote Enable (Acceso Remoto)** y el ícono se encenderá en la pantalla. El horno puede ser iniciado ahora de forma remota con un dispositivo conectado. Abrir una puerta del horno o apagar el horno hará que se apague el ícono. El ícono deberá estar iluminado para iniciar el horno de forma remota. No se requiere el ícono para modificar la temperatura del horno mientras esté funcionando, configurar un temporizador o apagar el horno desde la aplicación del teléfono mientras el ícono muestre que está Conectado a WiFi.

Luego de usar el horno, recuerde verificar que el ícono esté iluminado, si desea iniciar el horno de forma remota en el futuro.

NOTA: Las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

Clock (Reloj)

Esta configuración ajusta el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla **Settings (Configuraciones)** y seleccione **Clock (Reloj)**. Seleccione **Set Clock (Configurar Reloj)** y siga las instrucciones para configurar el reloj. Esta función también especifica cómo se mostrará la hora del día. Puede seleccionar el reloj con hora estándar de 12 horas (12 H), la hora militar de 24 horas (24 H), o que no se exhiba ningún reloj (Off) (Apagado). Presione la tecla **Settings (Configuraciones)**, seleccione **Set Clock (Configurar Reloj)** y seleccione la opción **12/24** u **On/Off (Encender/ Apagar)**.

Bluetooth® - Chef Connect

Se trata de una función de emparejamiento para uso con otros productos compatibles con **Chef Connect**, tales como un horno microondas para uso sobre la estufa o una campana de estufa. A fin de emparejar estos productos a la estufa, presione la tecla **Settings (Configuraciones)** y seleccione **Bluetooth®**. Seleccione **Pair (Emparejar)** y siga las instrucciones correspondientes incluidas con el producto de emparejamiento permitido por Chef Connect. La estufa cancelará el modo de emparejamiento luego de dos minutos, si no es detectado ningún dispositivo para emparejar. Seleccione **Remove (Retirar)** para confirmar que el producto está emparejado o para desemparejar el mismo de su estufa. La Sonda de Cocción de Precisión también puede ser emparejada usando la función Bluetooth®.

Auto Conv (Conversión Automática)

Al usar las opciones de cocción Convection Bake (Hornear por Convección) o Convection Roast (Dorar por Convección), Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática) convertirá de forma automática las temperaturas de horneado regular ingresadas a temperaturas de cocción de horneado por convección cuando se active. Se debe observar que esta opción no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sino sólo las temperaturas. Esta función podrá ser encendida o apagada. Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **Auto Conversion (Conversión Automática)**, y luego siga las indicaciones para activar o desactivar esta función.

Auto Off (Apagado Automático)

Esta función apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. Podrá estar activada o desactivada. Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Auto Off (Apagado Automática)** para activar o desactivar esta función.

Sound (Sonido)

Podrá ajustar el volumen y el tipo de alerta que su dispositivo utilice. Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Sound (Sonido)**. Siga las instrucciones para realizar ajustes de volumen o para cambiar entre tonos de alerta continuos o simples. Una configuración continua seguirá haciendo que un tono suene hasta que un botón del control sea presionado. El volumen del tono del horno podrá ser ajustado. El control hará que el tono del horno suene en el nuevo nivel de volumen cada vez que el nivel de sonido sea modificado.

F/C (Fahrenheit o Celsius)

El control del horno está configurado para su uso con temperaturas Fahrenheit (F), pero puede ser modificado a temperaturas Celsius (C). Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **F/C** para alternar entre las escalas de temperatura exhibidas.

Adjust the Oven temperature (Ajuste de la Temperatura del Horno)

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno y de horneado por convección sean ajustadas hasta 35°F más caliente o 35°F más fría. Use esta función si considera que la temperatura de su horno está demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta los modos Bake (Hornear) y Convection Bake (Hornear por Convección). No modifica los modos Proof (Leudar) o Cleaning (Limpieza). Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **Oven Adjust (Ajuste del Horno)** para agregar **More Heat (Más Calor)** o **Less Heat (Menos Calor)** y luego presione **Save (Guardar)**.

Oven Info (Información del Horno)

Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Oven Info (Información del Horno)** para activar o desactivar esta función. Esta configuración muestra el Número de Modelo y la Versión del Software.

Modo Sabático

El modo Sabbath (Sabático) incluye la desactivación de tonos, desactivación de luces del horno, y retrasos de aproximadamente 30 segundos a un minuto en los cambios de pantalla. Sólo el horneado continuo o los horneados con temporizador continúan activados en el modo Sabbath (Sabático). La cocción en el modo sabático es un proceso de dos pasos; primero el modo sabático debe ser configurado y luego el modo hornear debe ser configurado.

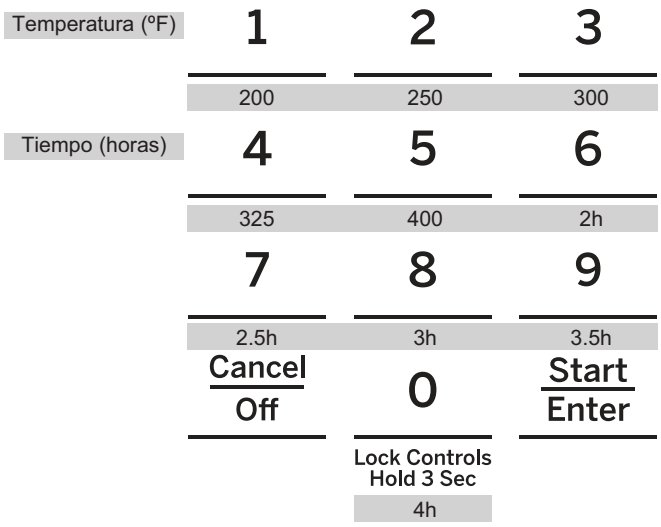
Configuración del Modo Sabático

Presione la tecla **Settings (Configuraciones)**, seleccione **Sabbath (Sabático)** y seleccione **Turn On (Encender)**. Un solo corchete "]" aparecerá en la pantalla, indicando que el modo sabático fue configurado. El reloj no aparecerá. El horneado continuo o el horneado por tiempo no pueden ser configurados.

Inicio del Horneado Continuo

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. (Para hornos dobles, permite utilizar el horno superior. Si se desea usar el Horno Inferior, presione Lower Oven (Horno Inferior) y luego Bake (Hornear).)
2. Si la temperatura deseada es 350ºF, presione **Start/ Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Si se desea una temperatura de cocción diferente, use las teclas numéricas de **1** a **5** para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Consulte el siguiente gráfico para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada.

Luego de una demora, un segundo corchete "] [" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando.



1 = 200°F, 2 = 250°F, 3 = 300°F, 4 = 325°F, 5 = 400°F

6 = 2 horas, 7 = 2.5 horas 8 = 3 horas, 9 = 3.5 horas, 0 = 4 horas

Ajuste de Temperatura

1. Presione **Bake (Hornear)** (o presione Lower Oven (Horno Inferior) y luego Bake (Hornear) para usar el horno inferior en un unidad con horno doble), use las teclas numéricas de **1** a **5** para seleccionar una temperatura de cocción actual diferente, y presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.
2. Debido a que no hay ninguna indicación durante el cambio de temperatura, se puede usar un termómetro para horno para confirmar los cambios de temperatura.

Inicie un Horneado por Tiempo

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**.
2. Si la temperatura deseada es de 350ºF, use las teclas numéricas de **6** a **0** para seleccionar un tiempo de cocción. Si se desea una temperatura de cocción diferente a 350ºF, use las teclas numéricas de **1** a **5** para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego seleccione el tiempo de cocción. Consulte el gráfico en esta página para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada y el tiempo de cocción.
3. Presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

Luego de una demora, un segundo corchete "] [" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando. Cuando el tiempo de cocción finalice, la pantalla volverá a cambiar a un solo corchete "]", indicando que el horno ya no está horneando. No sonará ningún tono cuando el tiempo de cocción se haya completado.

Salir del Modo Sabático

Sólo se deberá salir del modo sabático una vez finalizado el mismo.

1. Presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** para finalizar cualquier ciclo de horneado que pueda estar funcionando.
2. Mantenga presionada la tecla **Settings (Configuraciones)** hasta que se muestre **Sabbath Mode off (Modo Sabático apagado)**.

Aviso de Corte de Corriente durante el Modo Sabático

Si se produce un corte de corriente mientras el horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático), la unidad regresará a Sabbath Mode (Modo Sabático) cuando el suministro sea reestablecido; sin embargo, el horno regresará al estado de apagado incluso cuando haya estado en un ciclo de horneado en el momento del corte de corriente.

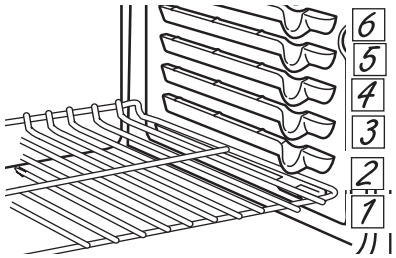
Estantes del Horno

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

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

Es posible que su horno cuente con estantes extensibles y/o estantes planos tradicionales.

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.



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

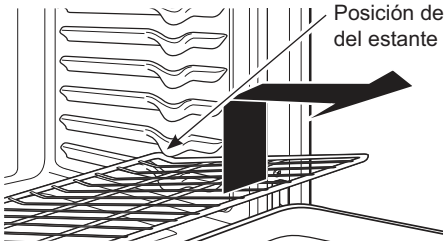
Retiro y Reemplazo de los Estantes Planos

Al colocar y retirar utensilios de estufa, empuje el estante hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del estante. Para retirar un estante, empuje el mismo hacia usted hasta alcanzar la posición donde se detiene, incline el frente hacia arriba y empuje hacia afuera.

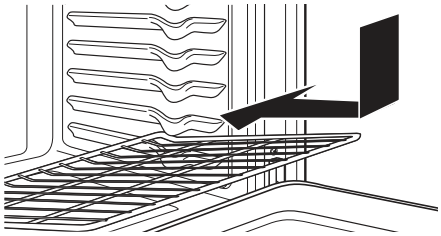
Para reemplazar un estante, coloque el extremo curvado del mismo sobre los soportes de los estantes. Incline el frente del estante hacia arriba y empuje el mismo hasta que se detenga. Luego apoye el estante y empuje el mismo hasta que entre completamente en el horno.

Es posible que resulte difícil deslizar los estantes, especialmente luego de un ciclo de limpieza automática. Para mejorar las condiciones de deslizamiento, use una tela suave o una toalla de papel para frotar aceite vegetal sobre los extremos izquierdo y derecho de los estantes y/o sobre los soportes del estante.

NOTA: Retire los estantes en desuso al usar el horno para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia y un rendimiento óptimo de la cocción.



Retiro de los estantes


Reemplazo de los estantes

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

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

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

Modos de Cocción en Horno

Su 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)

El modo de horneado tradicional fue diseñado para la cocción en un solo estante. Este modo usa el calor principalmente desde el elemento inferior, pero también desde el elemento superior para cocinar la comida. Generalmente se recomienda realizar el calentamiento previo al usar este modo. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese una temperatura con las teclas numéricas, y luego presione **Start/ Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

Convection Bake Multi Rack (Estantes Múltiples para Hornear por Convección)

El modo Convection Bake Multi Rack (Honear por Convección en Estantes Múltiples) está pensado para honear en múltiples estantes al mismo tiempo. Este modo utiliza el calor principalmente desde el elemento trasero, pero también calor desde los elementos superior e inferior, junto con el movimiento de aire desde el ventilador por convección para mejorar una cocción pareja. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática); de modo que no es necesario convertir la temperatura al usar este modo. Es posible que el tiempo de horneado sea un poco más prolongado con estantes múltiples, en comparación con lo que se espera con un solo estante. Para usar este modo, presione la tecla **Conv Bake (Hornear por Convección)**, e ingrese una temperatura con las teclas numéricas, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

Convection Roast (Dorar por Convección)

Este modo está pensado para dorar cortes enteros de carne en un solo estante. La utilización de los tres elementos y el flujo de aire directo desde la parte superior del horno mejoran el nivel de dorado y reducen el tiempo de cocción. Controle la comida antes de lo sugerido por la receta o use una sonda al utilizar este modo. Para usar este modo, presione la tecla **Conv Roast (Dorar por Convección)**, ingrese una temperatura con las teclas numéricas, y luego presione **Start/ Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

Modo para Asar

Siempre ase con la puerta cerrada. El elemento para asar en el horno es muy potente. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del elemento para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas. No se recomienda asar en el estante de la posición 6.

La función para asar puede ser usada en comidas que típicamente serían a la parrilla.

Ajuste la posición del estante para variar la intensidad del calor que llega a la comida. Coloque la comida más cerca del elemento para asar, cuando se desee una superficie más soasada y un interior poco cocido. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.

Presione la tecla Broil (Asar) dos veces para configurar High (Alta) y una vez para Low (Baja), dependiendo de la cantidad de dorado y de la temperatura interior que se prefieran. La configuración High (Alta) es mejor para cortes más delgados de carne y/o comidas que prefiera que queden menos cocidas en su interior. La configuración Low (Baja) es preferida para cortes más gruesos de carne y comidas que desea que sean cocinadas completamente. No es necesario precalentar el horno en estos modos. Luego presione **Start/Enter**.

Air Fry (Freír con Aire)

Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento, que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para la cocción en un solo estante únicamente. Presione la tecla **Air Fry (Freír con Aire)** y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione **Start** (Iniciar). La temperatura se podrá configurar entre 300°F y 500°F. No es necesario precalentar en este modo. Siga las pautas de la receta tradicional para horno o del paquete en relación a los ajustes de temperatura y tiempos de cocción; ajuste el tiempo de cocción para lograr la textura crocante deseada. Se podrán encontrar pautas adicionales para utilizar este modo en la Guía de Cocción.

Baked Goods (Productos Horneados)

El modo Baked Goods (Productos Horneados) fue diseñado para cocinar tortas, panes, galletas, y comidas similares en un solo estante. Este modo fue diseñado para brindar un dorado superior más leve y un mejor volumen. Algunas comidas podrán requerir tiempos de cocción más prolongados en relación a cuando se estufa en el modo de horneado tradicional. Presione la tecla **Opciones de Cocción** y seleccione **Baked Goods (Productos Horneados)** y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

Frozen Snacks (Refrigerios Congelados)

Los modos Frozen Snacks (Refrigerios Congelados) fueron diseñados para cocinar comidas congeladas tales como medallones de papa, papas fritas, y refrigerios congelados y aperitivos similares. La mayoría de las comidas se cocinarán dentro de los tiempos que aparecen recomendados en el paquete. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con sus preferencias individuales. Presione la tecla **Opciones de Cocción** y seleccione **Frozen (Congelado)**, y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

Use la función Frozen Snacks Single (Refrigerios Congelados en un Solo Estante) cuando cocine refrigerios en un solo estante. Este modo no requiere el precalentamiento del horno. La comida deberá ser colocada en el horno antes o inmediatamente al iniciar el modo.

Use la función Frozen Snacks Multi (Refrigerios Congelados en Múltiples Estantes) cuando cocine refrigerios congelados en dos estantes simultáneamente. Este modo incluye un ciclo de precalentamiento para preparar el horno para hornear en múltiples estantes.

Modos de Cocción en Horno (Continúa)

Frozen Pizza (Pizza Congelada)

Los modos de Frozen Pizza (Pizza Congelada) fueron diseñados para cocinar pizzas congeladas. La mayoría de las pizzas se cocinarán dentro de los tiempos que aparecen recomendados en el paquete. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con sus preferencias individuales. Presione la tecla **Opciones de Cocción** y seleccione **Frozen (Congelado)**, y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

Use la función Frozen Pizza Single (Pizza Congelada en un Estante) cuando cocine en un solo estante. Este modo no requiere el precalentamiento del horno. La comida deberá ser colocada en el horno antes o inmediatamente al iniciar el modo.

Use el modo Frozen Pizza (Pizza Congelada) al cocinar en dos estantes de forma simultánea. Este modo incluye un ciclo de precalentamiento para preparar el horno para hornear en múltiples estantes.

Warm (Calentar)

El modo Warm (Calentar) fue diseñado para mantener comidas calientes en una temperatura más alta hasta durante 3 horas. No se requiere precalentar las mismas. No use la función Warm (Calentar) para calentar comida fría, excepto galletas crocantes, papas fritas o cereales secos. También se recomienda que la comida no se mantenga caliente por más de 2 horas. Presione la tecla **Warm (Calentar)** y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

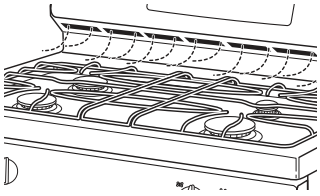
Proof (Leudar)

El modo Proof (Leudar) está diseñado para elevar (fermentar y leudar) masas de pan. Cubra bien la masa para evitar que se seque. El pan se elevará más rápidamente que a temperatura ambiente. **NOTA:** No use el modo Proof (Leudar) para calentar comida o mantener la comida caliente. La temperatura del horno al leudar no está lo suficientemente caliente como para mantener las comidas a temperaturas seguras. Presione la tecla **Opciones de Cocción** y seleccione **Proof (Leudar)**, y luego siga las instrucciones en pantalla o presione la tecla **Proof (Leudar)** (en algunos modelos) para acceder a este modo.

Ventilaciones de Aire del Horno

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la estufa. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la estufa 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 estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.



La apariencia y la ubicación de la ventilación varían.

Sonda del Horno (en algunos modelos)

⚠ADVERTENCIA El consumo de comida semicruda puede hacer que se contraigan enfermedades producidas por la comida. Use la sonda de acuerdo con las siguientes instrucciones, a fin de asegurar que todas las partes de la comida alcancen temperaturas de cocción mínimamente seguras. Puede encontrar recomendaciones de temperaturas de cocción mínimamente seguras en foodsafety.gov o en IsItDoneYet.gov.

La temperatura interna de la comida con frecuencia se usa como indicador de que está lista, especialmente al dorar o preparar carne de ave. El modo Probe (Sonda) monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando esta última alcanza la temperatura programada.

Controle siempre la temperatura en múltiples partes de la comida, utilizando un termómetro de comidas luego de realizar la cocción, a fin de asegurar que todas las partes de la misma hayan alcanzado una temperatura interna mínimamente segura en dicha comida.

Ubicación Correcta de la Sonda

Luego de preparar la comida y de colocarla en la olla, siga estas instrucciones para una ubicación correcta de la sonda.

- Inserte la sonda en la comida, de modo que la punta de la sonda se apoye en el centro de la parte más gruesa de la comida. Para un mejor rendimiento, la sonda debería ser completamente insertada en la comida. Si la sonda no es ubicada correctamente, es posible que no mida con precisión la temperatura de la parte más fría de la comida. Algunas comidas, particularmente las más pequeñas, no son adecuadas para la cocción con el uso de una sonda, debido a sus formas o tamaños.
- No debería tocar el hueso, la grasa ni el cartílago.
- Para cocinar un ave entera, inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga.
- Para dorar sin huesos, inserte la sonda en el centro del dorado.
- Para cocinar jamón o cordero con huesos, inserte la sonda en el centro de la articulación o del músculo más bajo y largo.
- Para preparar cazuelas o platos tales como pastel de carne, inserte la sonda en el centro del plato.
- Para cocinar pescado, inserte la sonda justo arriba de la agalla en la zona más carnosa paralela a columna.

Sonda del Horno (en algunos modelos)

Uso de la Sonda

La sonda de temperatura sólo puede ser usada con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).

Para usar la sonda con precalentamiento:

1. Configure el modo de cocción deseado (**Hornear**, **Hornear por Convección**, o **Dorar por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada con las teclas numéricas.
2. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
3. Una vez que el horno fue precalentado, coloque la comida en el mismo y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente, asegurándose de que esté completamente insertada. Tenga cuidado, ya que las paredes del horno y el tomacorriente de la sonda están calientes.
4. Cuando la sonda esté conectada, la pantalla le indicará que ingrese la temperatura deseada para la comida. La temperatura interna máxima de la comida que se puede configurar es 200° F..

Para usar la sonda sin precalentamiento:

1. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
2. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente en el horno.
3. Presione la tecla del modo de cocción deseado (**Horneado Tradicional**, **Hornear por Convección**, o **Dorar por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada con las teclas numéricas. Seleccione **Probe (Sonda)** y luego siga las instrucciones en pantalla para ingresar la temperatura deseada para la comida.

Pautas para el Cuidado de la Sonda

- Si se usa una sonda que no sea la provista con este producto, se podrán producir daños sobre la salida de la sonda.
- Use las manijas de la sonda al enchufar y desenchufar la misma, luego de insertar o de retirar la sonda de la carne o del tomacorriente.
- Para evitar daños sobre la sonda, no use agarraderas para empujar el cable al retirarlo.
- Para evitar romper la sonda, asegúrese de que la comida haya sido completamente descongelada antes de insertarla.
- Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del tomacorriente del horno hasta que este último se haya enfriado.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.
- No guarde la sonda dentro del horno.

Guía de Cocción del Horno

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en **IsItDoneYet.gov**. Use un termómetro de comida para medir las temperaturas de la comida.

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.

La cerámica calienta de forma lenta y retiene bien el calor. Si es posible, se recomienda precalentar este tipo de utensilios. Se podrá requerir tiempo de cocción adicional.

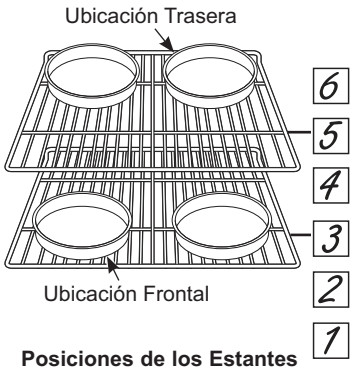
El utensilio usado en los modos para asar y freír con aire deberá ser de uso seguro para asar.

Guía de Cocción del Horno

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear Productos Horneados	3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear Horneado por Convección	3 plano y 5 plano	Use utensilios brillantes. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear Productos Horneados	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear Productos Horneados	4	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección	3 plano y 5 plano 2 ext., 4 plano, 6 plano	Use utensilios brillantes. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Panes de Levadura	Leudar	3 o 4	Cubra la masa sin mucha rigidez.
	Hornear Productos Horneados	3 o 4	
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	6 plano	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 que emite calor para asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	6 plano o 5 ext.	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 que emite calor para asar.
Dorados	Hornear Dorado por Convección	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Hornear Dorado por Convección	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Hornear	3	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil High (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	3	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Pavo entero	Hornear Dorado por Convección	1	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechuga de Pavo	Hornear Dorado por Convección	3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pescado	Asado Bajo	6 (mitad del grosor o menos) 5 (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Cazuelas	Hornear	3 o 4	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza en un Estante Simple	Pizza Congelada Simple	4	Coloque la comida en el horno antes de iniciar el modo.
Pizza en Estantes Múltiples	Pizza Congelada Múltiple	3 y 5	Escalone las pizzas de izquierda a derecha, y no las coloque directamente una sobre otra.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Refrigerios Congelados Simples	4	Coloque la comida en el horno antes de iniciar el modo. Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Refrigerios Congelados Múltiples	3 y 5	Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.

*Al hornear cuatro capas de torta a la vez, use los estantes 3 y 5. Coloque las ollas como se muestra, de modo que no quede una olla encima de la otra.

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



Posiciones de los Estantes

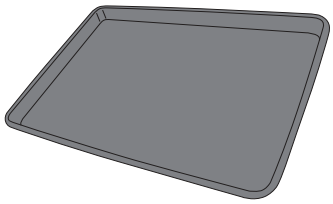
Guía de Cocción del Horno

Modo de Cocción para Freír con Aire

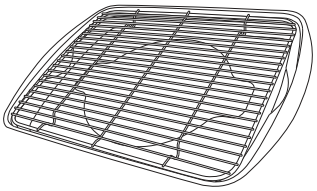
Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento, que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. Presione la tecla **Air Fry (Freír con Aire)**, y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione Start (Iniciar). La temperatura se puede configurar entre 300°F and 500°F.

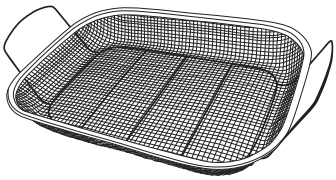
Pautas sobre Utensilios para Freír con Aire

- Use utensilios de uso seguro para asar al utilizar el modo Air Fry (Freír con Aire).
- Se recomienda el uso de una olla de lámina oscura. Una bandeja oscura promueve un mejor dorado y logra que la comida quede más crocante.
- También se podrán usar canastas de horneado en el horno y rejillas de horneado. Se deberá colocar una bandeja plana sobre el estante debajo de las comidas, a fin de atrapar cualquier goteo al usar la canasta de horneado.



Utensilio principal recomendado





Opciones de utensilios alternativos

Consejos Generales sobre el Modo para Freír con Aire

- El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para cocinar en un solo estante.
- El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para un uso sin precalentamiento.
- Se recomienda la posición del estante 4 para la mayoría de las comidas. Use la posición del estante 3 para comidas más gruesas.
- Las comidas se podrán cocinar más rápido de lo esperado si el horno ya está caliente al colocar la comida en el mismo.
- Al freír con aire comidas con salsa, se recomienda incorporar la salsa al final de la cocción.
- Si la comida se dora demasiado rápido, intente colocar la misma en un estante que se encuentre en un posición más baja o en una configuración de temperatura de horno más baja.
- En el caso de comidas empaquetadas, utilice las instrucciones de cocción tradicionales para horno en relación a configuración de temperatura y tiempos de cocción esperados.
- No es necesario voltear o revolver la comida durante la cocción.
- Ubique la comida en una sola capa sobre la bandeja, sin sobrecargar la misma.
- Siempre controle la temperatura interior de la comida, a fin de confirmar que se hayan alcanzado las temperaturas mínimas seguras. Las temperaturas mínimas seguras de la comida se podrán encontrar en los paquetes y en **IsItDoneYet.gov.**

TIPO DE COMIDA	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADAS	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA RECOMENDADA (°F)	TIEMPO DE COCCIÓN RECOMENDADO (MÍN.)	NOTAS
Trozos de pescado fresco deshuesado o ave, empanados en forma de patitas, frituras crocantes, filetes	4	375-400	15-30	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes. Use utensilios brillantes.
Huesos frescos de alitas de pollo	4	375-400	25-40	Sale las alitas o cubra las mismas con un roce en seco si usará salsa luego de la cocción o hacia el final de la cocción.
Huesos frescos de patas o muslos de pollo	3 o 4	375-400	30-55	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	4	400-425	15-30	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas frescas. Para frituras más crocantes, mezcle las papas fritas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	3 o 4	375-400	20-35	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas frescas. Para frituras más crocantes, mezcle las papas fritas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Comidas envasadas congeladas	3 o 4 (use la posición de estate 3 para comidas más gruesas)	Use las instrucciones de cocción para horno tradicional (no para Freír con Aire) como guía de configuración de temperatura y tiempo de cocción. Con algunas comidas, se podrá requerir un tiempo de cocción adicional diferente al tiempo recomendado en el paquete. Si el horno está caliente al iniciar la cocción, la comida se podrá cocinar más rápido que el tiempo mínimo que figura en el paquete.		

Estufa - Exterior

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

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

Bloqueo del Control

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

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

Limpie los derrames con un paño húmedo.

También puede utilizar un limpiador de vidrios.

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

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

Panel de control

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con un jabón suave y agua o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pula en seco con una tela suave. No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado, incluyendo el Acero Inoxidable Negro.

Exterior del Horno

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

Superficies pintadas

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

No utilice limpiadores de horno comerciales, polvos limpiadores, esponjillas de acero o abrasivos potentes sobre cualquier superficie pintada, incluyendo el Acero Inoxidable Negro.

Acero Inoxidable excluyendo el Acero Inoxidable Negro (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

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

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

Estufa - Interior

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

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

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, ni almohadillas para fregar en el interior del horno. Para la suciedad de la parte inferior del horno y otras superficies esmaltadas, use un abrasivo suave que contenga ácido oxálico, tal como Bar Keepers Friend®, con una esponja antirayaduras. Tenga cuidado de no aplicar limpiadores abrasivos o esponjas sobre la puerta de vidrio, ya que estos rayarán el revestimiento reflectante. El interior del horno y la puerta de vidrio podrán ser limpiados con una tela suave, jabón suave y agua, o con vinagre y una solución de agua. Luego de la limpieza, enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

Modo de Limpieza con Vapor

La finalidad de la función Steam Clean (Limpieza con Vapor) es usar agua para limpiar la suciedad leve de su horno en una temperatura inferior a la de Self Clean (Limpieza Automática).

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor):

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y la suciedad del horno.
3. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno.
4. Cierre la puerta.
5. Presione la tecla Clean (Limpiar), seleccione Steam Clean (Limpieza con Vapor) y luego presione Start/Enter (Iniciar/ Ingresar).

No abra la puerta durante el ciclo Steam Clean (Limpieza al Vapor) de 30 minutos. Al finalizar el ciclo de Steam Clean (Limpieza con Vapor), absorba el agua restante, y limpie la suciedad ablandada por la humedad de las paredes y la puerta del horno.

Modo de Limpieza Automática

Lea las Instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática, en el comienzo de este manual, antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Este modo usa temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Para un horno moderadamente sucio, use un ciclo de limpieza automática de 3 horas. Sólo los estantes del horno de limpieza automática (negros) y las rejillas podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Todos los demás ítems, incluyendo los estantes niquelados (plateados), deberán ser retirados. Si los estantes niquelados (plateados) se dejan dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática, los estantes sufrirán deslustre. Si cualquier tipo de estante es dejado en el horno durante el ciclo de limpieza automática, es posible que se vuelva difícil deslizar el estante. Para acceder a instrucciones sobre cómo mejorar esto, consulte la sección de Estantes del Horno.

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

Para usar la función Self Clean (Limpieza Automática):

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y las suciedades del horno y del interior de la puerta.
3. Retire cualquier ítem que no sean los estantes y rejillas de limpieza automática (negros), si lo desea. Consulte sobre la Limpieza de la Superficie de Cocción para determinar si sus rejillas pueden ser limpiadas automáticamente y para detalles importantes en relación a la colocación de las rejillas.
4. Cierre la puerta.
5. Presione la tecla **Clean (Limpiar)**, seleccione **Self Clean (Limpieza Automática)** y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

No podrá abrir la puerta durante el ciclo de limpieza automática. La puerta permanecerá bloqueada luego del ciclo de limpieza automática hasta que el horno se enfríe y se alcance la temperatura de desbloqueo. Al finalizar el ciclo de limpieza automática, deje que el horno se enfríe, destrabe la puerta, y limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

Estantes

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

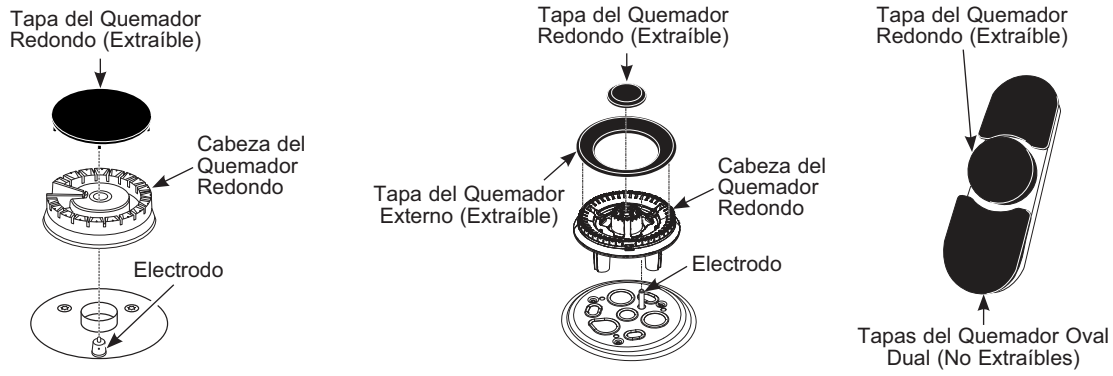
Es posible que resulte más difícil deslizar los estantes, especialmente luego de la limpieza automática. Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o toalla de papel y frote sobre los extremos izquierdo y derecho.

Placa de Cocción

Retiro de los Quemadores Superficiales 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 la misma ubicación luego de la limpieza.

⚠PRECAUCIÓN **No intente retirar las tapas del quemador oval o oval dual de las cabezas de los quemadores.**



Quemador Redondo

Quemador de múltiples anillos (en algunos modelos)

Quemador Oval Dual

Limpieza de los Quemadores Superficiales

Limpieza de las Tapas de los Quemadores

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

Limpieza de las Cabezas de los Quemadores

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

NOTA: No use lana de acero ni estropajos para limpiar las partes del quemador, ya que podrán bloquear las aberturas. Nunca lave las cabezas de los quemadores en el lavavajillas. Esto podrá hacer que se descoloren.

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.

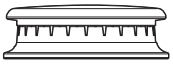
Reemplazo de los Quemadores Superficiales

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

Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores en las ubicaciones correctas, de acuerdo con sus tamaños. Asegúrese de que cada tapa quede correctamente apoyada sobre la cabeza del quemador, como se muestra a continuación.

La tapa del quemador NO está correctamente colocada.

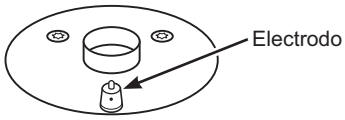
La tapa del quemador NO está correctamente colocada.



La tapa del quemador está correctamente colocada.

⚠PRECAUCIÓN **No use la parte superior de la estufa 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. Evite golpear el electrodo con cualquier cosa dura, ya que podrá ser dañado.



El electrodo del encendedor de la chispa es expuesto cuando la cabeza del quemador es retirada. Cuando un quemador se gira a **LITE**, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido.

Placa de Cocción (Continúa)

Parrillas de Quemadores

Limpieza Manual

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 solución con ¼ 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.

Modo Self Clean (Limpieza Automática) (en algunos modelos)

Si las rejillas no cuentan con protectores de goma en la superficie inferior, podrán ser limpiadas en el horno usando el ciclo de limpieza automática. No intente limpiar las rejillas en el horno si las mismas cuentan con protectores de goma. Hacer esto destruirá los protectores de goma, afectando el funcionamiento de los quemadores.

Las rejillas cubiertas de porcelana se podrán volver gradualmente ásperas si son expuestas de forma continua a las temperaturas de limpieza automática.

Si su horno está equipado con estantes de limpieza automática (negros), se recomienda seguir las instrucciones para la colocación de parrillas en los estantes. Si su horno está equipado con estantes niquelados, se recomienda seguir las instrucciones para la colocación de rejillas en el fondo del horno. Los estantes cubiertos de níquel (plateados) no deben permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Hacer esto deslustrará los estantes. Si cualquier tipo de estante es dejado en el horno durante el ciclo de limpieza automática, es posible que se vuelva difícil deslizar el estante. Para acceder a instrucciones de lubricación, consulte la sección de Estante del Horno.

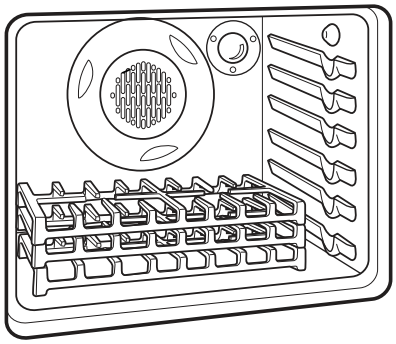
NOTA: Al colocar o retirar rejillas del horno, no deslice las mismas sobre los estantes ni sobre el fondo del horno. Hacer esto podría dañar el esmalte de los estantes o el fondo del horno.

Para realizar la limpieza automática de sus parrillas en los estantes de limpieza automática:

1. Inserte los estantes en las posiciones 1, 3 y 5 o en las posiciones 2 y 4.
2. De forma suave, coloque una rejilla en cada estante.

Para realizar la limpieza automática de sus rejillas en el fondo del horno:

1. Retire todos los estantes del horno.
2. De forma suave, coloque una rejilla en el centro del fondo del horno con la rejilla orientada en la posición erguida. Apile la rejilla(s) restante como se muestra a continuación. No coloque ni apile las rejillas en ninguna otra configuración.



Una vez que las rejillas fueron colocadas en el horno, use el ciclo de limpieza automática siguiendo las instrucciones de la sección de Limpieza del Horno.

NOTA: Tenga cuidado al retirar las parrillas del horno superior una vez que el ciclo de auto limpieza haya finalizado. Es posible que las parrillas aún estén calientes.

Una vez completado el ciclo de limpieza automática, las rejillas pueden ser retiradas de forma cuidadosa. Es posible que observe un residuo blanco en las rejillas. Limpie el mismo con una esponja húmeda. Si las manchas blancas persisten, moje la esponja con una solución mitad de vinagre y mitad de agua y vuelva a limpiar las rejillas.

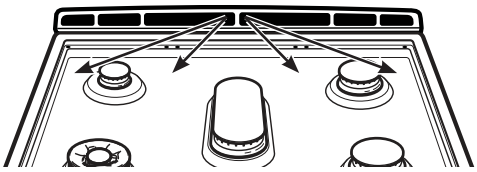
Al reemplazar las rejillas en la superficie de cocción, asegúrese de ubicarlas de forma correcta. Las rejillas se deben poder posicionar de forma segura en la superficie de cocción.

Protectores de Soportes de Rejillas (en algunos modelos)

Si uno de los protectores de goma de la rejilla de la placa de cocción se pierde o daña, visitando nuestro sitio web en **GEAppliances.com/parts**.

Para insertar los nuevos protectores, simplemente coloque el extremo del protector con forma cónica en el agujero de la placa de cocción y empuje hacia abajo de forma suave, doblando el protector.

Protectores para Soportes de Rejillas



Plancha

Hierro Forjado Reversible: Limpie su plancha de hierro fundido reversible o del chef con un cepillo duro y agua caliente. No se recomienda el uso de jabón, y nunca se deben usar detergentes potentes, ya que eliminarán el curado. Enjuague la misma con agua caliente y séquela cuidadosamente. Luego del enjuague, presazone la plancha aplicando una capa suave de aceite de estufa sobre su superficie. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel.

Guarde en un lugar frío y seco.

Precauciones de la Plancha:

- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar que sea horneado en la placa de cocción.
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón, tan pronto como sea posible.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- No limpie la plancha en el horno de limpieza automática.

Puerta y el Cajón

Limpieza de la Puerta del Horno

Limpieza del Interior de la Puerta

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

Aplique 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 que está fuera de la junta se puede limpiar con un estropajo de plástico con jabón. No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

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

Limpieza del Exterior de la Puerta

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. No use este método sobre ninguna otra superficie.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

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

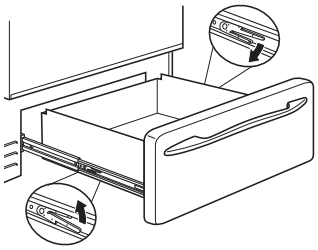
Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

Cajón de almacenamiento extraíble

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar. Sin embargo, el cajón puede ser retirado si es necesario continuar con la limpieza. Use agua caliente y jabón para limpiar a fondo.

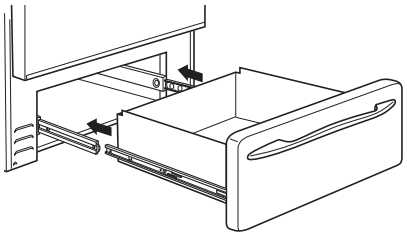
Para retirar el cajón:

1. Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Presione el liberador del riel izquierdo hacia arriba y presione el derecho hacia abajo, mientras empuja el cajón hacia adelante y lo libera.



Para reemplazar el cajón:

1. Coloque el riel del cajón izquierdo alrededor de la guía del riel interior izquierdo y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
2. Coloque el riel del cajón derecho alrededor de la guía del riel interior derecho y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
3. Deslice el cajón totalmente hasta adentro.

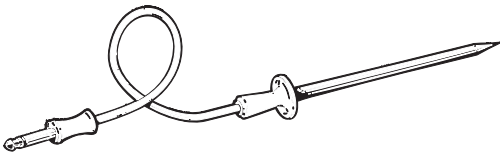


Sonda del Horno

La sonda de temperatura se puede limpiar con agua y jabón o con una almohadilla de estropajo llena de jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de su limpieza. Fregue las manchas difíciles con una almohadilla de estropajo llena de jabón, enjuague y seque.

Para ordenar sondas de temperatura adicionales, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

- No sumerja la sonda de temperatura en agua.
- No guarde la sonda de temperatura dentro del horno.
- Nunca deje la sonda de temperatura dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.



Luz del Horno (Las funciones y el aspecto podrán variar en relación a su modelo)

⚠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.

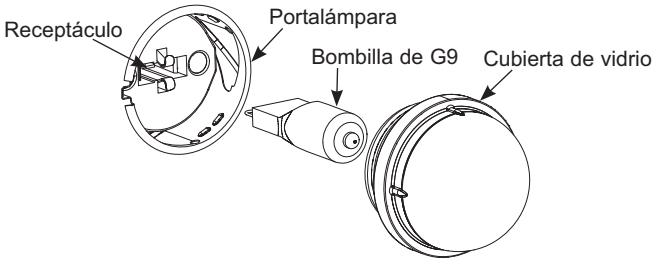
⚠PRECAUCIÓN **RIESGO DE INCENDIO:** La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

Para quitar la bombilla:

1. Gire la tapa de vidrio en sentido antihorario hasta haber retirado el vidrio. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola en línea recta.

Para reemplazar la bombilla:

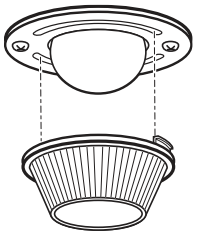
1. Utilice una nueva bombilla halógena de 120/130 voltios, no exceda 50 vatios. Reemplace la lámpara de luz con el mismo tipo de lámpara que se retiró. Asegúrese al reemplazar la lámpara que sea de 120 volts o 130 volts (NO de 12 volts) y que posea una base G9.
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla de su paquete. No toque la bombilla con los dedos desnudos. El aceite para piel dañará la lámpara y acortará su tiempo de duración.
3. Empuje la bombilla en línea recta dentro del receptáculo hasta el tope.
4. Vuelva a colocar la tapa de vidrio. Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie frecuentemente la cubierta de vidrio utilizando un paño húmedo. Esto debería hacerse cuando el horno está completamente frío y la luz apagada.
5. Conecte nuevamente el suministro eléctrico al horno.



Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

Para quitar la tapa:

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



Para volver a colocar la tapa:

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

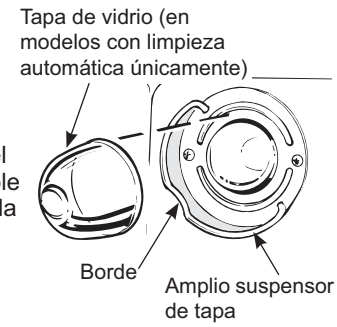
   Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.
3. Vuelva a conectar el cable de electricidad del horno.

Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

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

Reemplazo de la Lámpara:

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



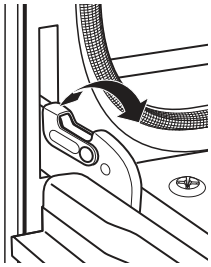
Puerta del Horno

Puerta del Horno Desmontable

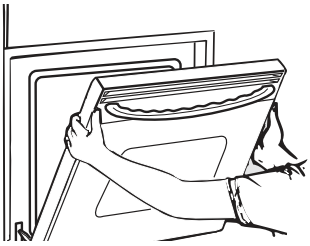
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

Para retirar la puerta:

1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia arriba y afuera de la estructura de la estufa, hasta la posición de desbloqueo.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente 6” de la estructura de la estufa.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera de la estufa, hasta que ambos brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras de la estructura de la estufa.



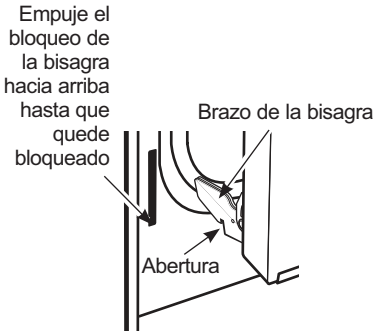
Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



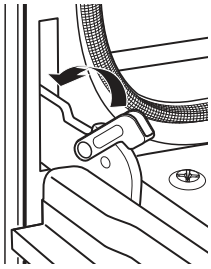
Posición de retiro

Para reemplazar la puerta:

1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura sobre el fondo del brazo de la bisagra izquierda en el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.
3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre completamente, las aberturas en las partes inferiores de los brazos de las bisagras no se apoyaron de forma correcta sobre el extremo inferior de la ranura. Retire la puerta de la estufa y repita el paso anterior.
4. Empuje los bloqueos de las bisagras hacia la cavidad de la estufa y hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.



Apoye la abertura en el extremo inferior de la ranura de la bisagra



Empuje trabas de la bisagra hacia abajo para bloquear.

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 estufa como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	Durante los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de sus recetas atentamente y use las posiciones de los estantes recomendadas en la Guía de Cocción. Si aún piensa que su horno nuevo estufa con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. Consulte la sección de Configuraciones.
La comida no se hornea de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	Consulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Configuraciones.
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.
	Utensilio de estufa inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio sobre la olla para asar no fue ajustado de forma apropiada ni cortado apropiadamente para drenar la grasa.	Si usará papel de aluminio en la olla para asar, envuelva de forma ajustada y agregue cortes conforme con aquellos en la olla para permitir que la grasa sea drenada.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Controles del Horno.
El horno y/o la pantalla parecen no estar funcionando	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Sabbath Mode (Modo Sabático).
	El reloj está apagado.	Consulte la sección Settings (Configuraciones).
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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara. Para acceder a instrucciones sobre cómo reemplazar la lámpara, consulte la sección de Mantenimiento.
El modo de limpieza automática del horno no funciona	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.	Espere a que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Exceso de humo durante un ciclo de limpieza	Suciedad o grasa excesiva.	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que la luz de la función **LOCKED (Bloqueado)** desaparezca. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, sea necesario usar la limpieza automática nuevamente o usarla durante un período de tiempo más prolongado.
Fuerte olor a "quemado" o a "aceite" desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
La puerta del horno no se abre o la luz LOCKED (Bloqueado) está encendida cuando desea cocinar.	La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)**. Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
"TRABA DE LA PUERTA" titila en la pantalla.	El ciclo de limpieza automática fue seleccionado pero la puerta no está cerrada.	Cierre la puerta del horno.
"F – y un número o letra" titila en la pantalla	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento. Si el código de la función se repite, desconecte totalmente la corriente del horno durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
Corte de corriente, el reloj titila	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)** configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Controles de Bloqueo o Control La función de bloqueo está activada.		Si aparece **LOC ON** en la pantalla, el control de la estufa está bloqueado. Apague esta función para usar la estufa. Consulte la función Lock Control (Control de Bloqueo) en la sección de Controles del Horno.
El quemador no se enciende	El enchufe en la estufa 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 estufa.
	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 estufa.
	Es posible que las hendiduras de los quemadores, o el puerto del encendedor redondo en el quemador oval, estén atascados.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Controle que no haya comida quemada ni grasa en el área del electrodo. Lea la sección de Cuidado y Limpieza de la estufa.
	Residuos de comida en el electrodo	Suavemente pula el extremo plano del electrodo con una lima de uñas o con una lija hasta que quede brilloso.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Los quemadores superiores no queman de forma pareja	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén instaladas correctamente. Consulte Cuidado y limpieza en la sección de la estufa.
	Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores para su limpieza. Consulte la sección de Cuidado y limpieza de la estufa.
Llamas de los quemadores son muy grandes o amarillas	Promedio inadecuado de aire a gas.	Si la estufa es conectada a gas Propano, contacte al técnico que instaló la estufa o que hizo la conversión.
Los quemadores superficiales se iluminan pero los quemadores para hornear y asar no.	Es posible que los quemadores de gas del horno hayan sido apagados.	El apagado del gas del horno está ubicado en el regulador de gas cerca de la adherencia de la tubería de gas a la estufa. Ubique la misma y dé vuelta la palanca.
La puerta de vidrio del horno parece estar “teñida” o tener un color “arcoíris”.	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.
El cajón no se desliza de forma pareja o se arrastra	El cajón está desalineado.	Extienda totalmente el cajón y empuje el mismo totalmente hacia adentro. Consulte la sección Cuidado y limpieza de la estufa.
	El cajón está sobrecargado o la carga está des balanceada.	Reduzca peso o redistribuya los contenidos de los cajones.

Notas

Garantía Limitada de la Estufa a Gas

GEAppliances.com

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

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

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

Qué no cubrirá GE Appliances:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- 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.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier 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 limitada 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, *a* **Haier** *company*
Louisville, KY 40225

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

bodewellcareplan.com

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

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

49-2000781 Rev. 7

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

- Estante Plano de Níquel
- Estante Plano Reforzado de Níquel
- Estante Plano con Limpieza Automática
- Estante Extensible de Níquel
- Estante Extensible con Limpieza Automática
- Olla para Asar (12 ¾” x 1 ¼” x 16 ½”)
- Accesorio del Estante para Dorar
- Rejilla Central de la Superficie de Cocción
- Plancha de Aluminio No Adherente
- Plancha de Hierro Forjado Reversible

Suministros de Limpieza

- Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine™
- Paño de Pulido de Acero Inoxidable
- Removedor de Grasa Quemada

Soporte para el Consumidor

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

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

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

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

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

GEAppliances.com

PFAS

© 2026 GE Appliances, a Haier company