GE APPLIANCES

Single Oven Gas

RANGES

SAFETY INFORMATION 3

USING THE RANGE

In Case of a Power Failure 7
Surface Burners 7
Griddle 9
Oven Controls 10
Special Features 11
Sabbath Mode - OU and CRC 12
Sabbath Mode - Standard 13
Cooking Modes 14
Oven Racks 15
Aluminum Foil and Oven Liners 15
Cookware 15
Oven Air Vents 15
Cooking Guide 16

CARE AND CLEANING

Range – Exterior 17
Range – Interior 18
Cooktop 19
Door and Drawer 21
Oven Light 22
Oven Door 23

TROUBLESHOOTING TIPS 24

LIMITED WARRANTY 26

ACCESSORIES 27

CONSUMER SUPPORT 28

OWNER'S MANUAL

RGBS400
JGBS60
JGBS61
JGBS66
JGSS61
JGSS66
JGB635
JGB645

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.

49-2000316 Rev. 12 06-25

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

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

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

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

GE APPLIANCES

49-2000316 Rev. 12

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.**

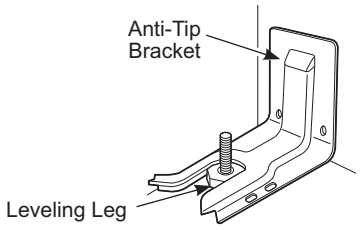
To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

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 at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use 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.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠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.

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

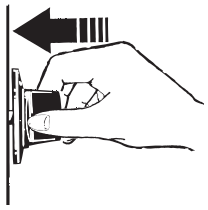
Lighting a Surface Burner

⚠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.

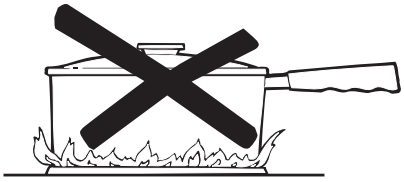
You will hear a clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to LITE, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at LITE. Once gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.



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

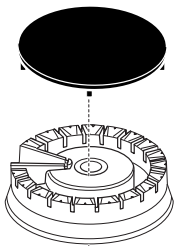
NOTES:

- 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 offers 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.

Types of Surface Burners



Round Burner

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



Oval Burner (on some models)

Use this burner to cook on the griddle.

Surface Burners (Cont.)

Top-of-Range Cookware

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

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

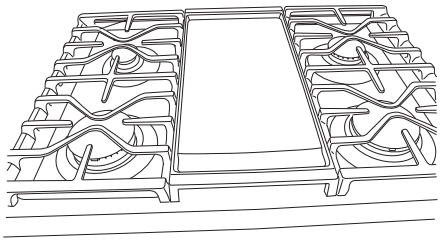
Using Your Griddle

Some models include a non-stick aluminum griddle and some models include a cast iron griddle. A reversible cast iron griddle/grill is available to purchase as an accessory. 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. For cast iron, prepare surface with cooking spray or vegetable oil.

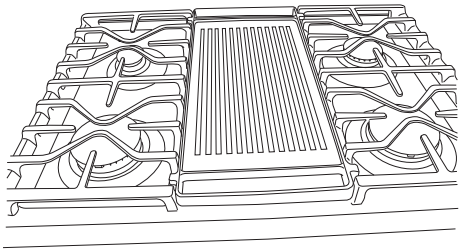
Positioning Your Griddle

The griddle can only be used over the center burner of the range top.

Non-Stick Aluminum or Cast Iron:



Cast Iron Reversible Griddle/Grill Accessory:



Preheating Your Griddle

Preheat your griddle for 5 minutes on High before placing food on the griddle.

When searing meat on cast iron, preheat an additional 3-5 min.

Once the griddle is preheated, turn the knob on the burner to the cook setting recommended in the table. Adjust the setting as needed for your specific pan and desired doneness.

Type of Food	Cook Setting
Warming Tortillas	Med-Lo
Pancakes	Med-Lo
Hamburgers	Med
Fried Eggs	Lo
Breakfast Sausage Links	Med
Bacon	Med
Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese)	Med-Lo

Griddle Precautions

- Do not place the griddle in a microwave oven.
- 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.

For instructions on how to clean the griddle, see the Care and Cleaning section of this manual.

Cast Iron Only (on some models):

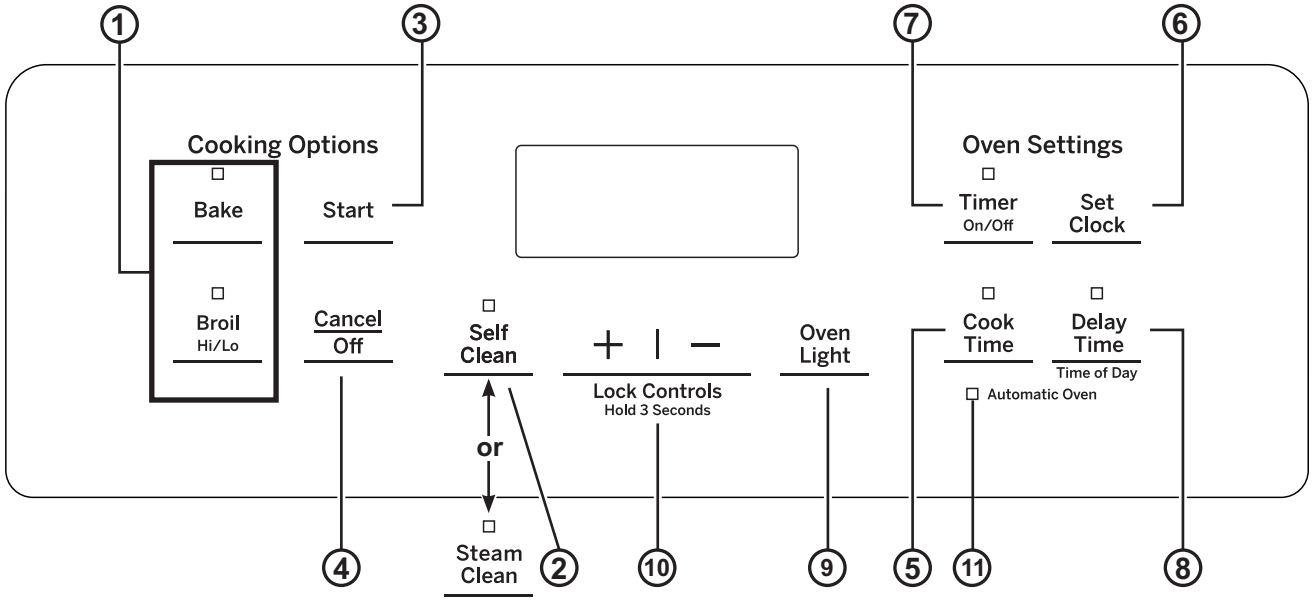
- Store in a cool, dry place

Non-Stick Aluminum Only (on some models):

- Do not use oil on the griddle for extended lengths of time. Permanent staining and/or cracking lines on the surface could result.
- Do not overheat the griddle. Leaving the griddle burner on at HI for an extended amount of time without food can damage the nonstick coating.
- Use only plastic, nylon, wooden utensils, or SilverStone® kitchen tools to prevent marring of the coating.
- Never use knives or cut food on the griddle.
- Do not use metal utensils with sharp points or rough, sharp edges which might damage the griddle surface.
- Store carefully to prevent scratching.

Oven Controls

Non Convection



1. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil Hi and Broil Lo. See the Cooking Modes section for more information.
2. **Clean (on some models):** There are two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.
3. **Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning or timed function.
4. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
5. **Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Program the desired cooking mode and temperature and press **Start**. Then, press the **Cook Time** pad and use the number pads to program a cooking time in hours and minutes. Then, press **Start** again. This can only be used with Traditional Bake and Convection Bake.
6. **Clock:** Sets the oven clock time and clock display (on some models). To set the clock display (on/off), press the **Set Clock** pad (on some models) once. If your model does not have a **Set Clock** pad, see the Special Features section for instructions on how to adjust the clock display. To set the clock time, press both the **+** and **-** pads and hold for 3 seconds or press the **Set Clock** pad until the display is flashing. Use the **+** and **-** pads to adjust the clock. Press **Start** to save the time.
7. **Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and the **+** and **-** pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To turn the timer off, press the **Timer** pad.
8. **Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay Time** pad, and use the **+** and **-** pads to program the time of day for the oven to turn on. Then press the desired cooking mode pad, use the **+** and **-** pads to adjust the temperature, then press **Start**. After Start has been pressed, a cook time may also be programmed if desired. Once the Delay Time has been programmed, the start time set for the oven will be displayed until that time is reached. Then, either the cook time (if programmed) or the temperature will be displayed. Delay Time can only be used with Traditional Bake, Convection Bake, and the Clean modes (on some models).

   NOTE: When using the delay time feature, foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry, and pork—should not be allowed to sit at room temperature for more than 1 hour before or after cooking, as this may promote the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off, because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.
9. **Oven Light (on some models):** Turns the oven light on or off.

Oven Controls (Cont.)

10. **Lock Controls (on some models):** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and both the **+** and **-** pads and hold for 3 seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.

11. **Automatic Oven:** Light turns on when **Cook Time** or **Delay Time** and **Bake** are selected.

Special Features

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

- Press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds.
- "SF" will appear in the display.
- For instructions on how to select different features, refer to the section below that corresponds to the special feature of interest.
- When the change has been made, press the **Start** key to save the change and exit the special features menu.

Adjust the Oven Temperature

This feature allows the oven baking temperature to be adjusted up to 35ºF hotter or down to 35ºF cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects every cooking mode except broil.

After entering the special features menu, press the **Bake** pad to enter the temperature adjustment mode. A number between 35 and - 35 will display. Use the **+** or **-** pads to set the desired temperature adjustment. Press the **Start** pad to save the temperature adjustment.

12-Hour Auto Shut-Off

12-hour auto shut-off turns off the oven after 12 hours of continuous operation. The 12-hour auto shut-off may be "on" or "oFF.". Enter into the special features menu as outlined above and repeatedly press the **Set Clock** pad until the desired setting is displayed. If your model does not have a **Set Clock** pad, then repeatedly press the **Cook Time** pad until the desired setting is displayed. Press the **Start** pad to save the setting.

Clock Display (on some models)

This feature specifies if the time of day is displayed. The clock display may be "on" or "oFF." If your model has a **Set Clock** pad, see the Oven Controls section for instructions on adjusting the display. If your model does not have a **Set Clock** pad, enter into the special features menu as outlined above. Press the **Timer** pad to see the current setting. Press the **Timer** pad again to change the setting. Press the **Start** pad to save the display setting.

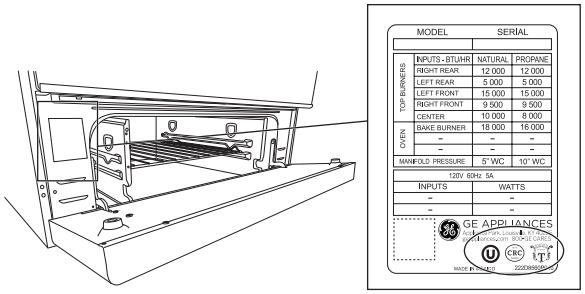
Increment/Decrement Speed

A setting (i.e. temperature) may be rapidly adjusted by pressing and holding the **+** or **-** pad. To adjust the increment/decrement speed, enter into the special features menu as outlined above. Press the **+** pad to increase the speed or press the **-** pad to decrease the speed. Settings vary from 1 (slowest) to 5 (fastest). Press the **Start** pad to save the speed setting.

Sabbath Mode - OU (Orthodox Union) and CRC (Central Rabbinical Congress)

If your range does not have the OU and CRC logo on the rating label as pictured (location may vary by model) follow the "Sabbath Mode – Standard" instructions in the following section, otherwise your range offers an OU and CRC Sabbath mode that complies with standards set forth by Orthodox Union, the Central Rabbinical Congress, and Halacha Tech, and is 100% certified to the highest halacha standards. In this mode the oven lights will remain on for the duration of use, oven tones will be disabled, pads apart from the cancel pad shall be disabled, Enhanced Sabbath shall exit automatically based on user selection at the time of entry.

NOTE: Ensure the oven clock is accurate before entering the mode. For proper Sabbath operation, the mode must be started within the 1-hour window before sunset.



Setting OU and CRC Sabbath (Default Schedule)

1. Press and hold the **Bake** and **+** pads for 3 seconds until "SAb" is displayed.
2. The default warm duration is 24 Hours, If the default duration is not desired, press the **Timer On/Off** pad to enter the Sabbath Warm Duration Selection menu. Scroll through the duration options using the **+** or **–** pads.

   Sabbath Warm has options of **24h, 48h, 72h, 4h, 8h, 12h.**
3. Press **Start** pad. If Start pad is not pressed in 30 seconds, the unit will exit Sabbath setup.
4. Sabbath Warm cycle shall start, "SAb" shall continue to be displayed, and the oven will heat to a warming temperature.

NOTE: For time options less than 24 hours, the unit will complete the Sabbath Warm function and transition to Sabbath Idle for the remainder of the 24-hour period. During Sabbath Idle the oven lights will remain on, oven tones will remain disabled, oven heating will be disabled, and the control will display "IdLE". To account for the 1-hour window before sunset, the Sabbath exit will be extended by one hour.

OU and CRC Sabbath Plus Holiday Schedule

1. Press and hold the **Bake** and **+** pads for 3 seconds until "SAb" is displayed.
2. Scroll through the schedule options using the **+** or **–** pads. Select the desired schedule by pressing **Start**.

Example - Setting a Sabbath with two days of Holidays

Press and hold the **Bake** and **+** pads for 3 seconds until "SAb" is displayed. Press the **+** key until SHH is displayed on the control, then press the Start pad.

Unit will now enter Sabbath Warm and display "SAb" on the control for the next 25 hours. Upon exiting the Sabbath Warm the Holiday schedule will be executed as described in the Holiday chart for the next 48 hours. Upon completion of the Holiday schedule the control will return to normal function.

Menu Options	Schedule Details
SAb (default)	24 hr + 1 hr Sabbath Warm
SH	24 hr + 1 hr Sabbath Warm 24 hr Holiday
SHH	24 hr + 1 hr Sabbath Warm 24 hr Holiday 24 hr Holiday
HS	24 hr Holiday 24 hr + 1 hr Sabbath Warm
HHS	24 hr Holiday 24 hr Holiday 24 hr + 1 hr Sabbath Warm

Holiday Schedule

	Start Time	End Time
Holiday Bake	Initial Time Entered (ITE)	ITE + 5 hrs or Midnight (whichever occurs first)
Holiday Warm	ITE + 5 hrs or Midnight (whichever occurs first)	8 AM
Holiday Bake	8 AM	12 Noon
Holiday Warm	12 Noon	Initial Time Entered

Holiday Cycle Definition

- Holiday Warm: "Hol" shall be displayed, and the oven will heat to a warming temperature.
- Holiday Bake: "Hol" shall be displayed, Bake LED shall be on, and the oven will heat to a baking temperature.

Manual Stop Sabbath Mode

Pressing the **Cancel/Off** pad will exit the Sabbath mode completely and return the range to normal function.

Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs during the use of the Sabbath mode, the unit will return to Sabbath Warm for the remainder of the chosen schedule. If the power outage occurs during the Sabbath Idle mode, the unit will return to Sabbath Idle for the remainder of the chosen schedule. This mode does not account for the time elapsed during the power outage and will resume at the same point of the initial loss of power. Thus, OU and CRC Sabbath exit shall be delayed by the same amount as the power loss duration.

Sabbath Mode - Standard*

Only continuous baking or timed baking is allowed in the Sabbath mode. All tones are disabled in the Sabbath mode; however the oven light is not disabled, so the light should be removed to ensure it does not come on when the door is opened. While in standard Sabbath mode, the sensors will detect your actions but will not respond. The heating elements will cycle as they do while not in Sabbath mode. Please consult your local rabbi for additional guidance while using the range during Shabbos and/or holiday. 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 **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. “SF” will appear in the display. Press the **Set Clock** pad until “SAb” appears in the display and then press **Start**. If your model does not have a **Set Clock** pad, then press the **Cook Time** pad until “SAb” appears in the display and then press **Start**. If “SAb” is not an option, try using the Sabbath Mode - OU and CRC instructions in the previous section. A single bracket “]” will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. Continuous bake or timed bake can now be set as outlined below.

Start a Continuous Bake

Press **Bake**, if a temperature other than 350F is desired then press the **+** or **-** pads to adjust the temperature in 25 degree increments, then press **Start**. After a delay, a second bracket “] [” will appear in the display indicating that the oven is baking.

Adjusting the Temperature

Press **Bake**, then press the **+** or **-** pads to adjust the temperature in 25 degree increments, then press **Start**. An oven thermometer can be used if some indication of temperature setting is desired.

Start a Timed Bake

Press **Cook Time**, then press the **+** or **-** pads to adjust the cook time in one minute increments. Press **Bake**, if a temperature other than 350F is desired then press the **+** or **-** pads to adjust the temperature in 25 degree increments, then press **Start**. 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.

Exit the Sabbath Mode

Exiting the Sabbath mode should be done after the Sabbath is over. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running. Press **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. “SF” will appear in the display. Press the **Set Clock** pad until “On” appears in the display and then press **Start**. If your model does not have a Set Clock pad, then press the **Cook Time** pad until “On” appears in the display and then press **Start**. The display will change from a single bracket “]” to the time of day indicating that the Sabbath mode has been exited.

Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs, the Sabbath mode will not resume when power is restored.

* The standard Sabbath mode has not been reviewed or approved by Orthodox Union and Central Rabbinical Congress.

Cooking Modes

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

Bake

The bake mode is for baking and roasting. This mode uses heat only from the lower burner. When preparing baked goods such as cakes, cookies and pastries, always preheat the oven first. To use this mode, press the **Bake** pad, use the **+** and **-** pads to adjust the temperature, then press **Start**.

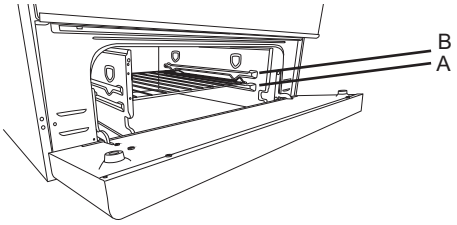
Broiling Modes

Always broil with the oven door and drawer closed. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on the upper rack positions as placing food closer to the broil burner increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting.

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

Broil Compartment (on some models)

For better searing use the rack position that places food closest to the broil heater. Move food down for more doneness/less searing. Take care not to touch the inner door when placing and removing food in broil compartment.



Drop-down Broil Compartment (some models)

Broil Hi

The Broil Hi mode uses intense heat from the upper burner to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/or when you would like to have a seared surface and rare interior. To use this mode press the **Broil** pad once and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

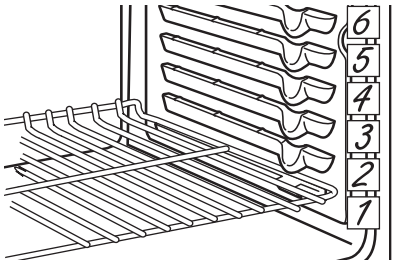
Broil Lo

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

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 sufficient space between pans to allow air flow. This may improve cooking eveness.



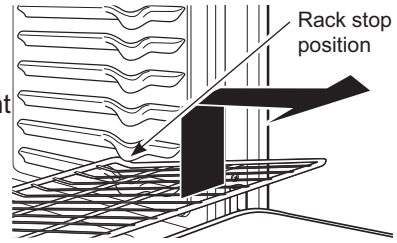
The number of rack positions may vary by model.

Removing and Replacing Flat Racks

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

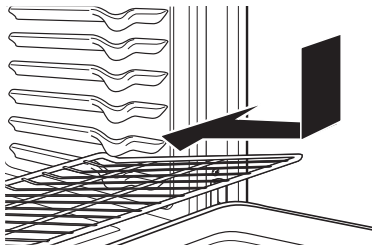
To remove a rack, pull it toward you until it reaches the stop position, tilt up the front of the rack and pull it out.

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.



Removing racks

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.



Replacing racks

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

Aluminum Foil and Oven Liners

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

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

Cookware

Cookware Guidelines

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

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

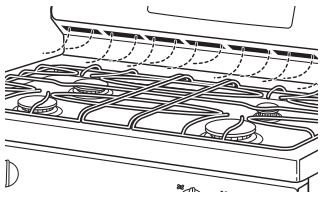
Keep cookware clean to promote even heating.

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

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.



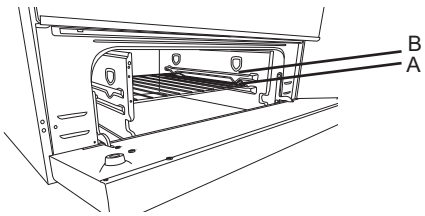
Vent appearance and location vary.

Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	4 or 5	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake	3 and 5	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	2	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	3 or 4	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Bake	2 Racks - 3 and 5	Ensure adequate airflow. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	6 or A	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling.
Steaks & Chops	Broil Hi	6 or A	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling.
Roasts	Bake	2 or 3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Bake	2 or 3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo Bake	4 or A	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling.
Boneless chicken breasts	Broil Lo Bake	4 or A	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling.
Whole turkey	Bake	1 or 2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey Breast	Bake	2 or 3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil Lo	6 or A (1/2 inch thick or less) 5 or A (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling.
Casseroles	Bake	3 or 4	
Frozen Convenience Foods			
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	4 or 5	Use shiny cookware.
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Bake	3 and 5	Use shiny cookware. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.

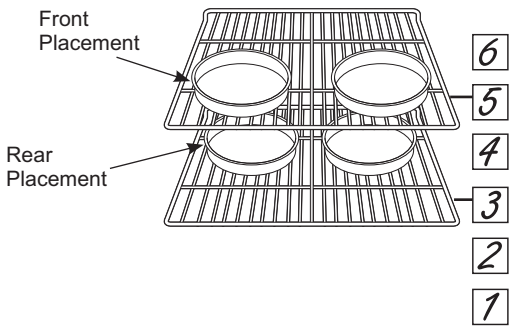
*When baking four cake layers at a time, stagger the pans as shown to the right so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against foodborne 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.



Drop-down Broil Compartment (some models)

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



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 the Steam Clean or the Self Clean mode.

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 (on some models)

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**. 30 minutes will show and count down inthe display in the **Steam Clean** mode.

If your range has the self clean mode below, slide the door latch handle to the left as far as it will go. 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 (on some models)

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. 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. See Cleaning the Cooktop to determine if your grates may be self-cleaned and for important details regarding grate placement.
4. Close the door. Slide the door latch handle to the left as far as it will go.
5. Press the **Clean** pad, select **Self Clean** and then press **Start/Enter**. 4 hours will show and count down in the display in the **Self Clean** mode.

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.

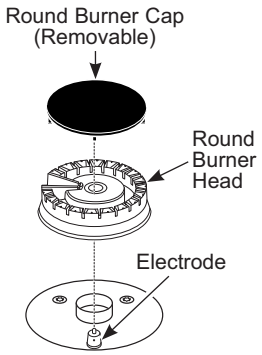
Racks may be more difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

Cooktop

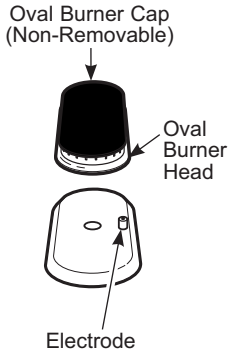
Removal of Surface Burners for Cleaning

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 burner cap from burner head.



Round Burner



Oval Burner (on some models)

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.

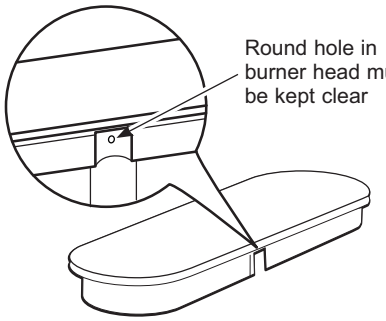
Cleaning the Burner Heads

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.

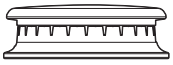
Replace burner heads in the correct locations according to size. Ensure each cap is properly seated on the burner head, as pictured below.



Burner cap is NOT properly seated.



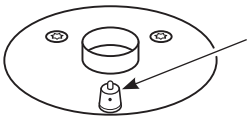
Burner cap is NOT properly seated.



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.

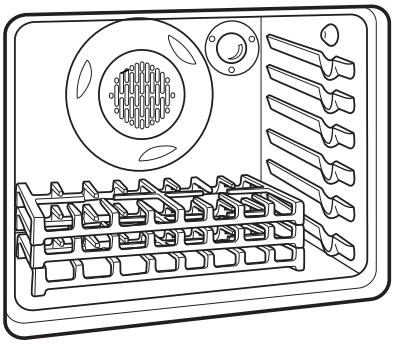
Porcelain-coated grates may gradually dull if continually exposed to self-clean temperatures.

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 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.

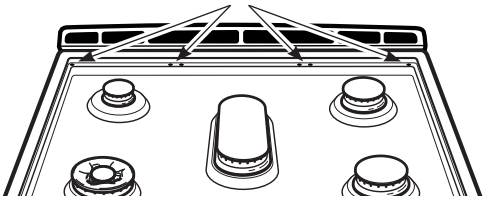
When replacing the grates on the cooktop, be sure to locate them correctly. Grates should fit securely into the cooktop.

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 **geappliances.com**

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.

Grate Support Bumpers



Cooktop (Cont.)

Griddles (on some models)

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 clean the griddle in the self-cleaning oven.

Cast Iron Only (on some models):

- Clean 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, season by applying a light coat of cooking oil to the surfaces. Wipe off excess oil with a paper towel.
- Scour off any rust, wash the griddle with soap and hot water, dry thoroughly and re-season.
- Do not wash your griddle in the dishwasher.

Non-Stick Aluminum Only (on some models):

- Avoid scraping the griddle surface with metal utensils. Wash your griddle with dish soap and hot water. If necessary, scrub with a non-abrasive plastic pad.
- Griddle is dishwasher safe

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 (on some models)

The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics or flammable material in the drawer.

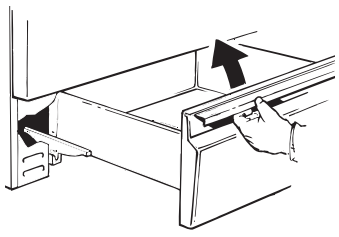
The storage drawer may be removed for cleaning under the range. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

Removing the Storage Drawer:

1. Pull drawer straight out until it stops.
2. Tilt the front of the drawer upward and pull the drawer free of the range.

Replacing the Storage Drawer:

1. Rest the drawer slides on the range stops.
2. Push directly backward until the drawer drops into place.
3. Slide the drawer all the way into the oven.



The storage drawer may be removed for cleaning under the range.

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.

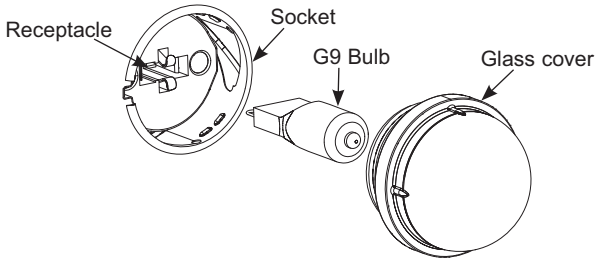
⚠CAUTION **BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

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

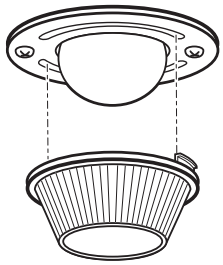
1. Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts) and has a G9 base.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch 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.

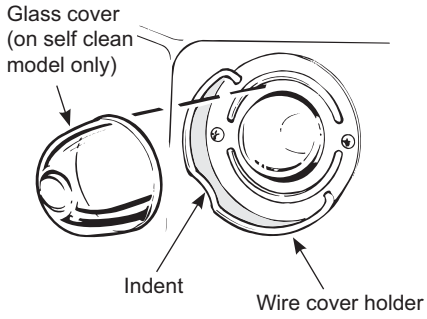
   For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
3. Reconnect electrical power to the oven.

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.

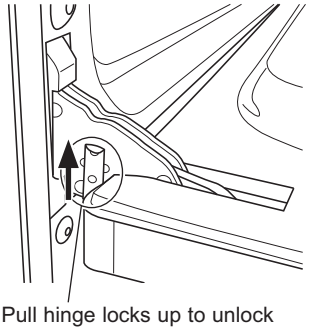


Oven Door

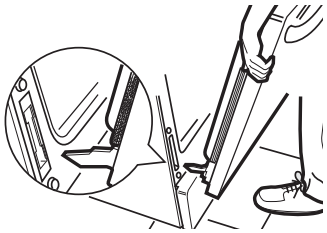
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

Removing the Door:

1. Fully open the oven door.
2. On each hinge, slide the hinge lock up, making sure it snaps into its fully raised position.
3. Firmly grasp both sides of the door near the handle.
4. Close the door until the top of the door is approximately 3” 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.



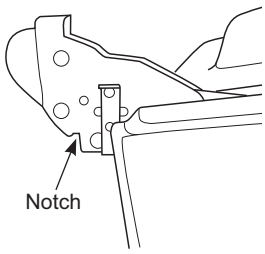
Pull hinge locks up to unlock

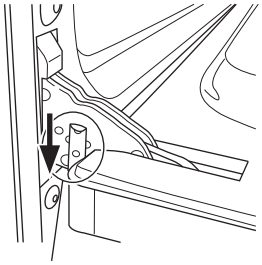


Removal position

Replacing the Door:

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



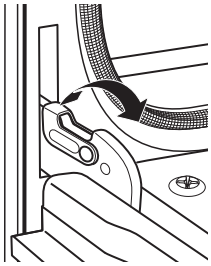


Push hinge locks down to lock

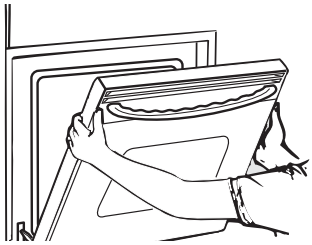
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

To Remove the Door (JGSS66 model only):

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.



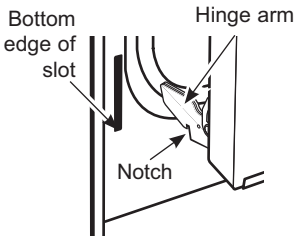
Pull hinge locks up to unlock



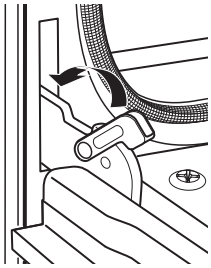
Removal position

To Replace the Door (JGSS66 model only):

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.



Rest notch on bottom edge of hinge slot



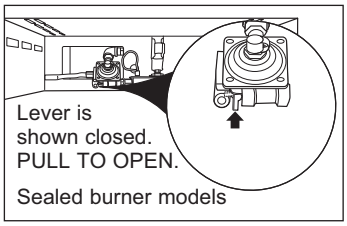
Push hinge locks down to lock

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 Oven Controls 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 Oven Controls 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.
	A single bracket "]" shows in the display.	Press **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. "SF" will appear in h edisplay. Press the **Set Clock** pad or the **Cook Time** pad until "On" appears in the display and then press **Start**. The display will change from a single bracket "]" to the time of day.
	The clock is turned off.	See the Oven Controls or Special Features section.
“Crackling” or “popping” sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range 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.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
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.
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 Care and Cleaning section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Turn the **Oven Temperature Knob** to OFF. Wait until the Oven cools below the unlocking temperature. Open the windows to rid the room of smoke. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Care and Cleaning section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again.
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. See the Care and Cleaning section. This is temporary.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open when you want to cook.	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	Allow the oven to cool below the locking temperature.
"LOCK DOOR" flashes in the display	The self-clean or steam-clean cycle has been selected but the door is not locked.	Lock 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.
Clock flashes due to a power outage	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 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.
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.  Sealed burner models
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.

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 **GEAppliances.com/service**, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

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

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

What GE Appliances will not cover:

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

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

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

Louisville, KY 40225

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

GEAppliances.com/extended-warranty

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

49-2000316 Rev. 12

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

GE Appliances Website

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

Register Your Appliance

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

Schedule Service

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

Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires. In the US: **GEAppliances.com/extended-warranty**
or call 800.626.2224 during normal business hours.

Remote Connectivity

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

Parts and Accessories

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

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

Contact Us

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

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/contact

Printed in Mexico

49-2000316 Rev. 12

GE APPLIANCES

ESTUFAS

A Gas de Horno Simple

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USO DE LA ESTUFA
En Caso de Corte de Corriente 7
Quemadores 7
Plancha. 8
Controles del Horno. 10
Funciones especiales. 12
Modo Sabático - OU y CRC 12
Modo Sabático - Estándar 13
Modos de Cocción 14
Estantes del Horno. 15
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno. 15
Utensilios 15
Ventilaciones de Aire del Horno 15
Guía de Cocción 16

CUIDADO Y LIMPIEZA
Estufa - Exterior 17
Estufa - Interior. 18
Placa de Cocción 19
Puerta y el Cajón 21
Luz del Horno 22
Puerta del Horno 23

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 24

GARANTÍA LIMITADA. 26

ACCESORIOS. 27

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 28

MANUAL DEL PROPIETARIO

RGBS400
JGBS60
JGBS61
JGBS66
JGSS61
JGSS66
JGB635
JGB645

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.

49-2000316 Rev. 12 06-25

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.**

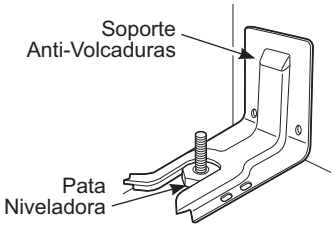
Para reducir el riesgo de volcar la estufa, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

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.
- **⚠PRECAUCIÓN** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- 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 **IsItDoneYet.gov** y **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 cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite 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.
- 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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠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.

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

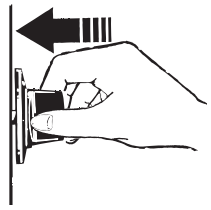
Iluminación de un Quemador Superficial

⚠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

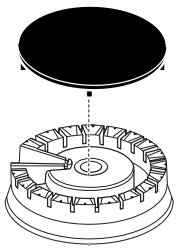
NOTAS:

- 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 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.

Tipos de Quemadores Superficiales



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



Quemador Oval (en algunos modelos)
Use este quemador para cocinar en la plancha.

Quemadores (Cont.)

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)

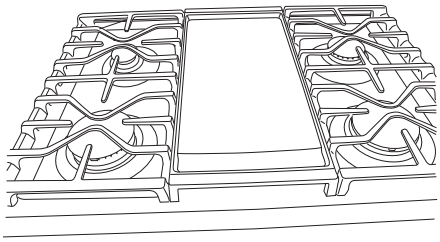
Uso de una Plancha

Algunos modelos incluyen una parrilla de aluminio antiadherente y algunos modelos incluyen una parrilla de hierro fundido. Está disponible una plancha/parrilla reversible de hierro fundido, la cual se puede adquirir como accesorio. 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. Sobre el hierro fundido, prepare la superficie con espray de cocción o aceite vegetal.

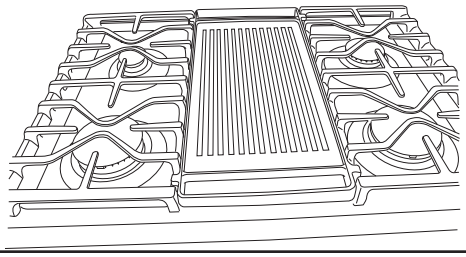
Posicionamiento de la Plancha

La plancha sólo se puede usar sobre el quemador central de la parte superior de la estufa.

Aluminio o Hierro Fundido Antiadherente:



Accesorio de la Plancha/Parrilla Reversible de Hierro Fundido:



Precalentamiento de la Plancha

Precaliente la plancha durante 5 minutos en High (Alto) antes de colocar comida en la plancha.

Al dorar carne sobre el hierro fundido, realice un precalentamiento adicional de 3 a 5 minutos.

Una vez precalentada la plancha, gire la perilla del quemador hasta la configuración de cocción resaltada en la tabla. Ajuste la configuración según sea necesario de acuerdo a su charola específica y punto de preparación deseados.

Tipo de Comida	Configuración de Cocción
Cómo Calentar Tortillas	Med-Bajo (Med-Lo)
Panqueques	Med-Bajo (Med-Lo)
Hamburguesas	Med
Huevos Fritos	Bajo (Lo)
Embutidos para el Desayuno	Med
Bacon	Med
Sándwiches Calientes (Tales como con Queso a la Plancha)	Med-Bajo (Med-Lo)

Precauciones con la Plancha

- No coloque la plancha en un horno microondas.
- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar suciedad de 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, tan pronto como sea posible.

Para acceder a instrucciones sobre cómo limpiar la plancha, consulte la sección de Cuidado y Limpieza en este manual.

Sólo Hierro Fundido (en algunos modelos):

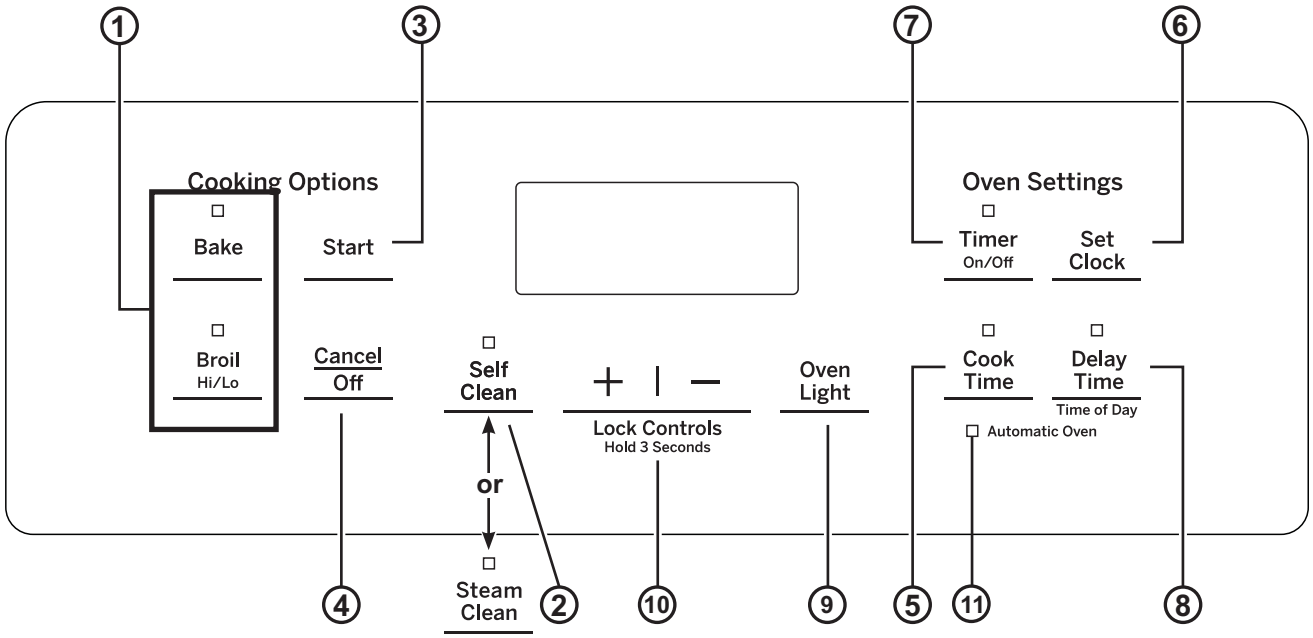
- Se deberá guardar en un lugar fresco y seco.

Aluminio No Adherente Únicamente (en algunos modelos):

- No use aceite sobre la plancha durante períodos de tiempo prolongados. Es posible que se produzcan manchas y/o fisuras permanentes sobre la superficie.
- No sobrecaliente la plancha. Si el quemador de la plancha se deja en Hi (Alto) por un período de tiempo prolongado sin comida, esto podrá dañar la cobertura antiadherente.
- Use sólo utensilios de plástico, nylon o madera o herramientas de cocina SilverStone® para evitar que se arruine el recubrimiento.
- Nunca use cuchillos ni corte la comida sobre la plancha.
- Evite el uso de utensilios metálicos con puntas pronunciadas o extremos muy filosos que puedan dañar la superficie de la plancha.
- Guarde la misma con cuidado para evitar que se raspe.

Controles del Horno

Non Convection (Sin Convección)



1. **Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil Hi (Asar Alto) y Broil Lo (Asar Bajo). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
2. **Clean (Limpieza) (en algunos modelos):** Hay 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.
3. **Start (Iniciar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.
4. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):** Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
5. **Cook Time (Tiempo de Cocción):** Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Presione el modo de cocción deseado y la temperatura y presione **Start (Iniciar)**. Luego, presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**, y use las teclas numéricas para programar un tiempo de cocción en horas y minutos. Luego, vuelva a presionar **Start (Iniciar)**. Esto sólo puede ser usado con Traditional Bake (Horneado Tradicional) y Convection Bake (Hornear por Convección).
6. **Clock (Reloj):** Configura el tiempo del reloj del horno y la pantalla del reloj (en algunos modelos). Para configurar la pantalla del reloj (encendido/ apagado), presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** (en algunos modelos) una vez. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, consulte la sección de Funciones Especiales para acceder a instrucciones sobre cómo ajustar la pantalla del reloj. Para configurar el tiempo del reloj, mantenga presionas las teclas **+** y **-** durante 3 segundos o presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** hasta que la pantalla esté titilando. Use las teclas **+** y **-** para ajustar el reloj. Presione **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la hora.
7. **Timer (Temporizador):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y las teclas **+** y **-** para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start (Iniciar)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.
8. **Delay Time (Tiempo de Retraso):** Genera una demora cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desee que el horno se inicie. Presione la tecla **Delay Time (Tiempo de Demora)** y use las teclas **+** y **-** para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda. Luego, presione la tecla del modo de cocción deseado, use las teclas **+** y **-** para ajustar la temperatura; luego presione **Start (Iniciar)**. Una vez presionada la tecla Start (Iniciar), también puede ser programado un tiempo de cocción, si lo desea. Una vez que Delay Time (Tiempo de Demora) fue programado, la hora de inicio configurada para el horno será mostrada hasta que la hora sea alcanzada. Luego, tanto el tiempo de cocción (si es programado) o la temperatura serán mostrados. Delay Time (Tiempo de Retraso) sólo puede ser usado con Traditional Bake (Horneado Tradicional), y los modos de Clean (Limpieza) (en algunos modelos).

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

49-2000316 Rev. 12

Controles del Horno (Cont.)

10. **Lock Controls (Controles de Bloqueo) (en algunos modelos):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionadas las teclas **+** y **-** durante 3 segundos para bloquear o desbloquear el control. La función **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.

11. **Horno Automático:** La luz se enciende al seleccionar las funciones **Cook Time (Tiempo de Cocción)** o **Delay Time (Tiempo de Demora) y** Bake (Hornear)**.**

Funciones especiales

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

- Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos.
- "SF" aparecerá en la pantalla.
- Para acceder a instrucciones sobre cómo seleccionar diferentes funciones, consulte más abajo la sección que corresponde al interés o la función especial.
- Cuando el cambio haya sido realizado, presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar el cambio y salga de las funciones especiales.

Ajuste de la Temperatura del Horno

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno sea ajustada hasta 35ºF más caliente o 35ºF más fría. Use esta función si piensa que la temperatura de su horno está demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta cada modo de cocción excepto el de asar.

Luego de ingresar el menú de funciones especiales, presione la tecla **Bake (Hornear)** para ingresar el modo de ajuste de temperatura. Se exhibirá un número entre 35 y - 35. Use las teclas **+** o **-** para configurar el ajuste de temperatura deseado. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar el ajuste de temperatura.

Apagado automático de 12 horas

El apagado automático de 12 horas apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. El apagado automático de 12 horas puede estar en "on" (encendido) o en "oFF" (apagado). Ingrese al menú de funciones especiales, como se detalla más arriba y de forma repetida presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** hasta que la configuración deseada sea mostrada. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, entonces presione de forma repetida la tecla **Clock Time (Hora del Reloj)** hasta que la configuración deseada sea mostrada. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar la configuración.

Pantalla del Reloj (en algunos modelos)

Esta Función especifica si la hora del día es exhibida. La pantalla del reloj puede estar en "on" (encendida) o en "oFF" (apagada). Si su modelo cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, consulte la sección Oven Controls (Controles del Horno) para acceder a instrucciones sobre cómo ajustar la pantalla. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** al menú de funciones especiales como se detalla más arriba. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** para visualizar la configuración actual. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** nuevamente para cambiar la configuración. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la pantalla.

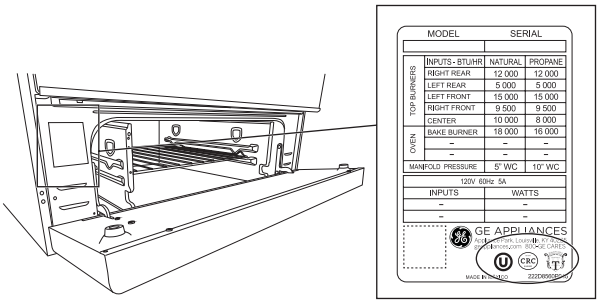
Incrementar/ Reducir la Velocidad

Una configuración (por ejemplo: temperature) puede ser ajustada de forma rápida manteniendo presionada la tecla **+** o la tecla **-**. Para ajustar el incremento/ reducción de la velocidad, ingrese al menú de funciones especiales como se detalla más arriba. Presione la tecla **+** para incrementar la velocidad o presione la tecla **-** para reducir la velocidad. Las configuraciones varían entre 1 (más lenta) y 5 (más rápida). Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de velocidad.

Modo Sabático - OU (Unión Ortodoxa) y CRC (Congreso Rabínico Central)

Si su estufa no cuenta con el logo de OU (Unión Ortodoxa) y CRC (Congreso Rabínico Central) sobre la etiqueta de especificaciones técnicas (la ubicación podrá variar según el modelo), siga las instrucciones de “Sabbath Mode – Standard” (Modo Sabático – Estándar) en la siguiente sección; de otro modo, su estufa ofrecerá el modo sabático de OU y CRC, que cumple con los estándares establecidos por la Orthodox Union (Unión Ortodoxa), el Central Rabbinical Congress (Congreso Rabínico Central) y Halach Tech, y está 100% certificada por los más altos estándares de Halacha. En este modo, las luces del horno permanecerán encendidas mientras se mantenga en uso, los tonos del horno se desactivarán, las teclas a excepción de la tecla cancelar se desactivarán, y se abandonará Enhanced Sabbath (Sabático Mejorado) en base a la selección del usuario en el momento del ingreso.

NOTA: Asegúrese de que el reloj del horno esté correctamente configurado antes de ingresar al modo. Para un funcionamiento correcto del modo Sabbath (Sabático), este modo se deberá iniciar dentro del intervalo de 1 hora antes de la puesta de sol.



Configuración de Sabático OU (Programación por Omisión) y CRC

1. Mantenga presionadas las teclas Bake (Hornear) y + durante 3 segundos hasta que se exhiba “SAb”.
2. La duración del calor por omisión es de 24 Horas. Si no se desea la duración por omisión, presione la tecla **Timer On/ Off (Encender/ Apagar Temporizador)** para ingresar al menú Sabbath Warm Duration Selection (Selección de la Duración al Calentar con Modo Sabático). Pase a través de las opciones de duración usando las teclas **+** o **-.**

   Sabbath Warm (Calentar con Modo Sabático) cuenta con las opciones de **24hs., 48hs., 72hs., 4hs., 8hs., 12hs.**
3. Presione la tecla **Start (Iniciar)**. Si la tecla Start (Iniciar) no se presiona dentro de los 30 segundos, la unidad saldrá de la configuración de Sabbath (Sabático).
4. Se iniciará el ciclo Sabbath Warm (Calentar con Modo Sabático) y se seguirá exhibiendo “SAb”, y el horno se elevará hasta la temperatura de calentamiento.

NOTA: Para opciones de tiempo inferiores a 24 horas, la unidad completará la función Sabbath Warm (Calentar con Modo Sabático) y pasará a Sabbath Idle (Sabático Inactivo) durante el resto del período de 24 horas. Durante el modo Sabbath Idle (Sabático Inactivo), las luces del horno permanecerán encendidas, los tonos del horno permanecerán desactivados, la función para calentar del horno estará desactivada y el control exhibirá “IdLE”. A fin de contabilizar la ventana de 1 hora antes de la puesta de sol, la salida del modo Sabbath (Sabático) se extenderá una hora.

OU (Unión Ortodoxa) y CRC (Congreso Rabínico Central) Más Programa de Feriado

1. Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **+** durante 3 segundos hasta que se exhiba “SAb”.
2. Pase a través de las opciones de programación usando las teclas **+** o **-.** Seleccione la programación deseada presionando **Start (Iniciar)**.

Ejemplo – Configuración de Sabbath (Sabático) con dos días Feriados.

Mantenga presionadas las teclas Bake (Hornear) y + durante 3 segundos hasta que se exhiba “SAb”. Presione la tecla + hasta que se exhiba SHH sobre el control, y luego presione la tecla Start (Iniciar).

La unidad ingresará ahora en Sabbath Warm (Calentar con Sabbath) y exhibirá “SAb" en el control durante las próximas 25 horas. Al salir de Sabbath Warm (Calentar con Sabbath), el programa de Feriado será realizado de acuerdo a lo descripto en el cuadro de Holiday (Feriado) durante las próximas 48 horas. Al completar el programa de Feriado, el control regresará a su funcionamiento normal.

Opciones del Menú	Detalles del Horario
SAb (por omisión)	Calentar en el Modo Sabático 24 hr + 1 hr
SH	Calentar en el Modo Sabático 24 hr + 1 hr Feriado 24 hrs.
SHH	Calentar en el Modo Sabático 24 hr + 1 hr Feriado 24 hrs. Feriado 24 hrs.
HS	Feriado 24 hrs. Calentar en el Modo Sabático 24 hr + 1 hr
HHS	Feriado 24 hrs. Feriado 24 hrs. Calentar en el Modo Sabático 24 hr + 1 hr

Programación de Feriado

	Hora de Inicio	Hora de Finalización
Hornear en el Feriado	Tiempo Inicial Ingresado (ITE)	ITE + 5 hrs. o Medianoche (la que suceda primero)
Calentar en el Feriado	ITE + 5 hrs. o Medianoche (la que suceda primero)	8 am.
Horneado en el Feriado	8 am.	12 del Mediodía
Calentar en el Feriado	12 del Mediodía	Tiempo Inicial Ingresado

Definición de Ciclo del Feriado

- Calentar en el Feriado: Se exhibirá “Hol” (Feriado), y el horno se elevará hasta la temperatura de calentamiento.
- Hornear en el Feriado: Se exhibirá “Hol” (Feriado), se activará Bake LED (LED de Horneado), y el horno se elevará hasta la temperatura de horneado.

Modo Sabático con Detención Manual

Presionar la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** producirá la salida del modo Sabbath (Sabático) completamente y hará que la estufa regrese a su funcionamiento normal.

Modo Sabático - OU (Unión Ortodoxa) y CRC (Congreso Rabínico Central)

Nota sobre Corte de Corriente Durante el Modo Sabático

Si se produce un corte de corriente durante el uso del modo Sabbath (Sabático), la unidad regresara a Sabbath Warm (Calentar con Modo Sabático) durante el resto de la programación elegida. Si se produce un corte de corriente durante el uso del modo Sabbath Idle (Sabático Inactivo), la unidad regresara a Sabbath Idle (Sabático Inactivo) durante el resto de la programación elegida. Este modo no se contabilizará en relación al tiempo transcurrido durante el corte de corriente y se reiniciará en el mismo punto del inicio del corte de corriente. De esta manera, el modo Sabático de OU (Programación por Omisión) y CRC Sabbath será exhibido durante la misma cantidad de tiempo que haya durado el corte de corriente.

Modo Sabático - Estándar*

Sólo se pueden realizar el horneado continuo o por tiempo en el modo sabático. Todos los tonos están desactivados en el modo sabático; sin embargo, la luz del horno no está desactivada, de modo que la misma debe ser desactivada para asegurar que no se encienda cuando la puerta sea abierta. Al estar en el modo Sabbath (Sabático) estándar, los sensores detectarán sus acciones pero no responderán. Los elementos de calefacción realizarán su ciclo normal mientras no se encuentren en el modo Sabbath (Sabático). Para acceder a orientación adicional al usar la estufa durante el Shabbos (Shabat) y/o feriado, por favor consulte a su rabino local. 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

Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos. “SF” aparecerá en la pantalla. Presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** hasta que “SAb” aparezca en la pantalla, y luego presione **Start (Iniciar)**. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, entonces presione la tecla **Cook Time (Cocinar por Tiempo)** hasta que “SAb” aparezca en la pantalla y luego presione **Start (Iniciar)**. Si “SAb” no es una opción, intente usar las instrucciones de Sabbath Mode – OU (Modo Sabático – OU) y CRC (Congreso Rabínico Central – CRC) que figuran en la sección previa. Un solo corchete “]” aparecerá en la pantalla, indicando que el modo sabático fue configurado. Ahora pueden ser configurados el horneado continuo o el horneado por tiempo, como se detalla más abajo.

Inicie un Horneado Continuo

Presione **Bake (Hornear)** si desea una temperature diferente a 350ºF; luego presione las teclas **+** o **-** para ajustar la temperatura por incrementos de 25 grados, y luego presione **Start (Iniciar)**. Luego de una demora, un segundo corchete “] [“ aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando.

Ajuste de temperatura

Presione **Bake (Hornear)**, luego presione las teclas **+** o **-** para ajustar la temperatura por incrementos de 25 grados, y luego presione **Start (Iniciar)**. Un termómetro para horno puede ser usado si cierta indicación de configuración de temperatura es deseada.

Inicie un Horneado por Tiempo

Presione **Cook Time (Tiempo de Cocción)**, luego presione las teclas **+** o **-** para ajustar el tiempo de cocción por incrementos de un minuto. Presione **Bake (Hornear)** si desea una temperatura diferente a 350ºF; luego presione las teclas **+** o **-** para ajustar la temperatura por incrementos de 25 grados, y luego presione **Start (Iniciar)**. 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.

Salga del Modo Sabático

Sólo se deberá salir del modo sabático una vez finalizado el mismo. Presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** para finalizar cualquier ciclo de horneado que pueda estar funcionando. Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos. “SF” aparecerá en la pantalla, y luego presione **Start (Iniciar)**. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, entonces presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)** hasta que “On” (Encender) aparezca en la pantalla, y luego presione **Start (Iniciar)**. La pantalla pasará de tener un solo corchete “]” a la hora del día, indicando que se salió del modo sabático.

Aviso de Corte de Corriente durante el Modo Sabático

Si se produce un corte de corriente, el modo Sabático no se reiniciará cuando se restablezca la corriente.

* El modo Sabbath (Sabático) estándar no fue revisado o aprobado por Orthodox Union (Unión Ortodoxa) y Congreso Rabínico Central (Central Rabbinical Congress).

Modos de Cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pu eda 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 es utilizado para hornear y dorar. Este modo usa calor sólo desde el quemador inferior. Al preparar comidas horneadas tales como tortas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)**, use las teclas **+** y **-** para ajustar la temperatura; luego presione **Start (Iniciar)**.

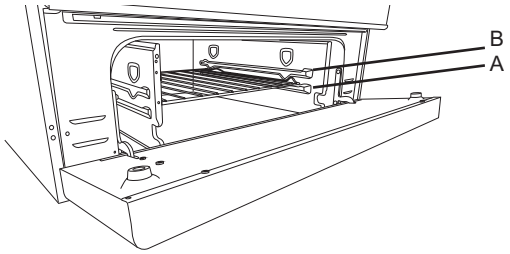
Broiling Modes (Modo para Asar)

Siempre ase con las puertas del horno principal y del cajón para asar cerradas. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del quemador para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida. Coloque las comidas más cerca del quemador para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y aquellas que se deben cocinar completamente se deben asar en un estante con una posición más baja o usando el modo Broil Lo (Asar Bajo).

Compartimiento para Asar (en algunos modelos)

Para un mejor soasado, utilice la posición del estante que ubique la comida lo más cerca posible del calentador para asar. Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Tenga cuidado de no tocar la puerta interna al colocar y retirar comida en el compartimiento para asar.



Compartimiento para Asar Desplegable (algunos modelos)

Broil Hi (Asar Alto)

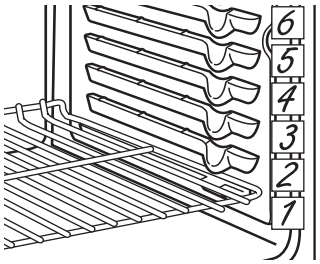
El modo Broil Hi (Asar Alto) usa calor intenso del quemador superior para soasar las comidas. Use Broil High (Asado Alto) para cortes más finos de carne y/o cuando desee lograr una superficie soasada y un interior jugoso. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** una vez y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Broil Lo (Asar Bajo)

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

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.



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

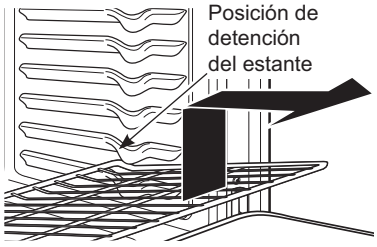
Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya suficiente espacio entre las ollas para que fluya el aire. Esto podrá permitir que la cocción sea más pareja.

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.

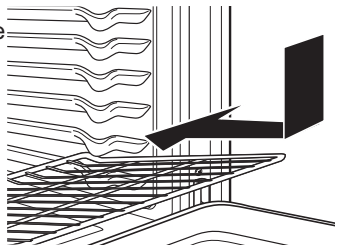
Para retirar un estante, empuje el mismo hacia usted hasta alcanzar la posición donde se detiene, incline el frente hacia arriba y empuje hacia afuera.

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.



Retiro de los estantes

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.


Reemplazo de los estantes

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

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

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

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

Utensilios

Pautas de Uso de Utensilios

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

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

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

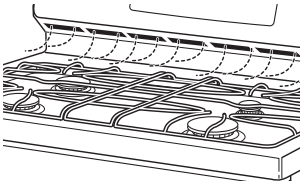
Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

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.

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.

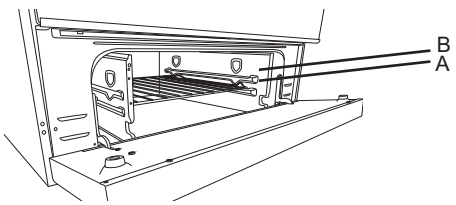

La apariencia y la ubicación de la ventilación varían.

Guía de Cocción

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	4 o 5	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear	3 y 5	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	2	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	3 o 4	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Hornear	2 Estantes – 3 y 5	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	6 o A	Use una sartén para asar; mueva la comida hacia abajo para lograr mayor cocción/ menor sellado y más arriba para sellar/ dorar al asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	6 o A	Use una sartén para asar; mueva la comida hacia abajo para lograr mayor cocción/ menor sellado y más arriba para sellar/ dorar al asar.
Dorados	Hornear	2 o 3	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Hornear	2 o 3	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Hornear	4 o A	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	4 o A	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar.
Pavo entero	Hornear	1 o 2	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear	2 o 3	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pescado	Asado Bajo	6 o A (Grosor de 1/2 pulgada o menos) 5 o A (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla.
Cazuelas	Hornear	3 o 4	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza, productos con papas, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear	4 o 5	Use utensilios brillantes.
Pizza, productos con papas, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Hornear	3 y 5	Use utensilios brillantes. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.

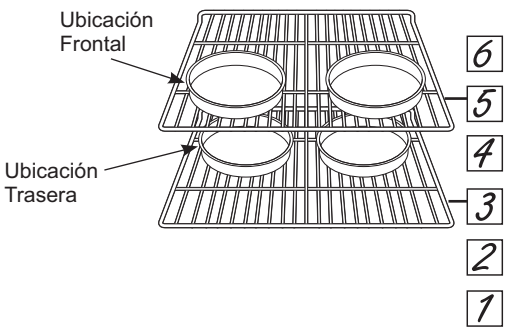
*Al hornear cuatro capas de torta a la vez, tambalee las ollas como se muestra a la derecha, de modo que no quede una encima de la otra.

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



Drop-down Broil Compartment (some models)

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



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 (en algunos modelos)

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). Se visualizarán 30 minutos y se realizará la cuenta regresiva en la pantalla en el modo Steam Clean (Limpieza con Vapor).

Si su estufa posee el modo de limpieza automática en la parte inferior, deslice la manija de la traba de la puerta hacia la izquierda hasta su tope. 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 (en algunos modelos)

Lea las Instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática, en el comienzo de este manual, antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Este modo usa temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. 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 todos los ítems. 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. Deslice la manija de la traba de la puerta hacia la izquierda hasta llegar al límite.
5. Presione la tecla Clean (Limpiar), seleccione Self Clean (Limpieza Automática) y luego presione Start/Enter (Iniciar/ Ingresar). Se visualizarán 4 horas y se realizará la cuenta regresiva en la pantalla en el modo Steam Clean (Limpieza con Vapor).

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.

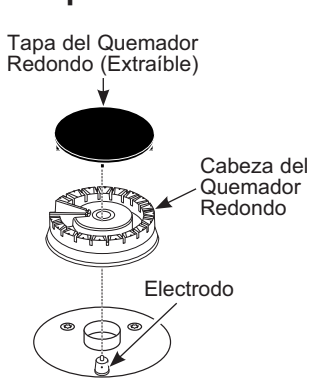
Es posible que resulte más difícil deslizar los estantes, especialmente luego de la limpieza automática. Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o toalla de papel y frote sobre los extremos izquierdo y derecho.

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 la tapa del quemador ovalado de la cabeza del quemador.



Quemador Redondo



Quemador Oval (en algunos modelos)

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.

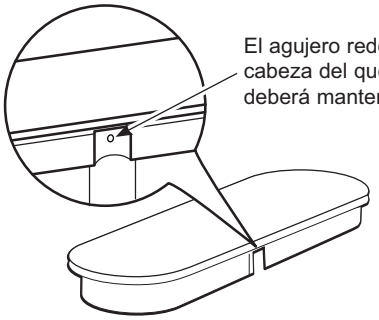
Limpieza de las Cabezas de los Quemadores

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.

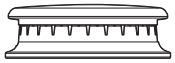
Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores en las ubicaciones correctas, de acuerdo con sus tamaños. Asegúrese de que cada tapa quede correctamente apoyada sobre la cabeza del quemador, como se muestra a continuación.



La tapa del quemador NO está correctamente colocada.



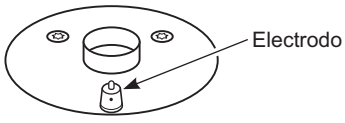
La tapa del quemador NO está correctamente colocada.



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 (Cont.)

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.

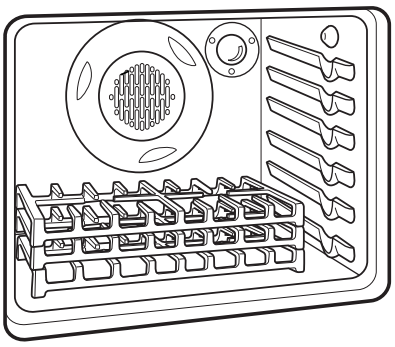
Las rejillas cubiertas de porcelana se podrán volver gradualmente ásperas si son expuestas de forma continua a las temperaturas de limpieza automática.

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 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.

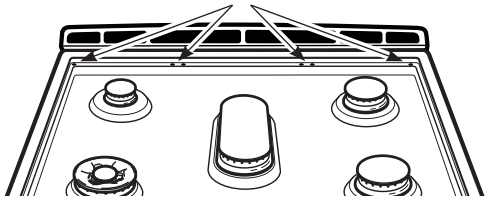
Al reemplazar las rejillas en la superficie de cocción, asegúrese de ubicarlas de forma correcta. Las rejillas se deben poder posicionar de forma segura en la superficie de cocción.

Protectores de Soportes de Rejillas (en algunos modelos)

Si uno de los protectores de goma en la rejilla de la placa de cocción se pierde o daña, puede obtener piezas de repuesto visitando **geappliances.com**

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



Placa de Cocción (Cont.)

Plancha (en algunos modelos)

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 limpie la plancha en el horno de limpieza automática.

Sólo Hierro Fundido (en algunos modelos):

- Limpie la misma con un cepillo rígido 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, sazone aplicando una leve capa de aceite de cocción sobre las superficies. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel.
- Friegue para eliminar cualquier oxidación, lave la plancha con agua caliente y jabón, seque la misma completamente y vuelva a curarla.
- No lave la plancha en el lavavajillas.

Aluminio Antiadherente Únicamente (en algunos modelos):

- Evite rayas sobre la superficie de la plancha con utensilios metálicos. Lave la plancha con detergente para platos y agua caliente. De ser necesario, frote con una almohadilla plástica no abrasiva.
- La parrilla es de uso seguro en el lavavajillas.

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 (en algunos modelos)

El cajón de almacenamiento es un buen lugar para guardar utensilios de estufa y panadería. No guarde plásticos ni materiales inflamables en el cajón.

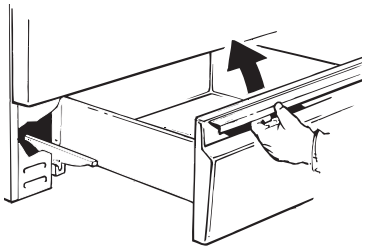
El cajón de almacenamiento se podrá retirar para limpiar debajo de la estufa. Limpie el cajón de almacenamiento con una tela o esponja húmeda. Nunca use abrasivos duros ni almohadillas para fregar.

Retiro del Cajón de Almacenamiento:

1. Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Incline el frente del cajón hacia arriba y empuje el mismo hacia fuera de la estufa.

Reemplazo del Cajón de Almacenamiento:

1. Apoye los costados del cajón en los topes de la estufa.
2. Empuje directamente hacia atrás hasta que el cajón quede en su posición.
3. Deslice el cajón completamente dentro del horno.



El cajón de almacenamiento se podrá retirar para limpiar debajo de la estufa.

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.

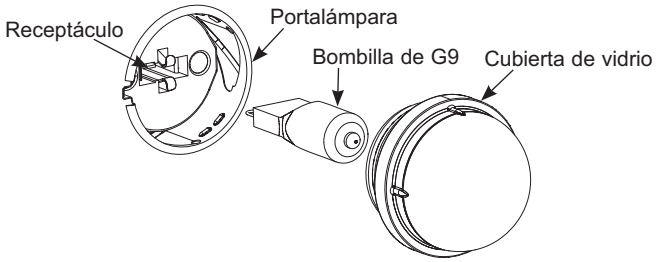
⚠PRECAUCIÓN **RIESGO DE INCENDIO:** La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

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:

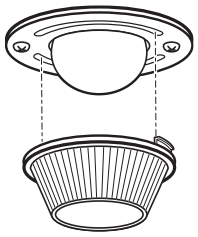
1. Utilice una nueva bombilla halógena de 120/130 voltios, no exceda 50 vatios. Reemplace la lámpara de luz con el mismo tipo de lámpara que se retiró. Asegúrese al reemplazar la lámpara que sea de 120 volts o 130 volts (NO de 12 volts) y que posea una base G9.
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva 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.

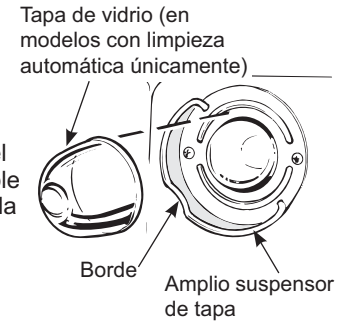
   Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.
3. Vuelva a conectar el cable de electricidad del horno.

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

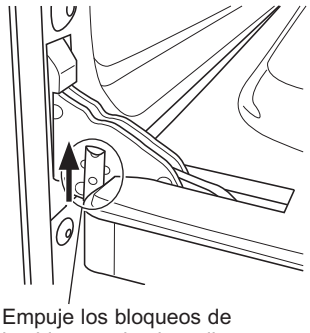
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

Retiro de la Puerta:

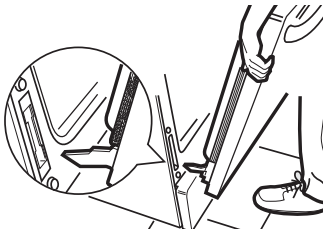
1. Abra la puerta totalmente.
2. Sobre cada bisagra, deslice el bloqueo de la bisagra hacia arriba, asegurando que se ajuste en su posición totalmente hacia arriba.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta cerca de la manija.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente 3” 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.

Reemplazo de la Puerta:

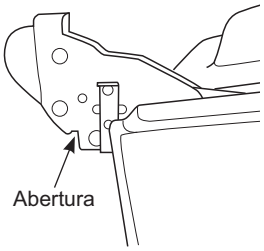
1. Firmemente tome ambos lados de la puerta cerca de la manija.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura en la parte inferior del brazo de la bisagra izquierda sobre el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra 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, los brazos de la manija no están asentados correctamente. Retire la puerta de la estufa y repita el Paso 2.
4. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.

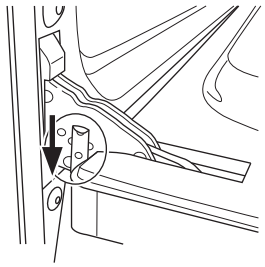


Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



Posición de retiro





Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para bloquear

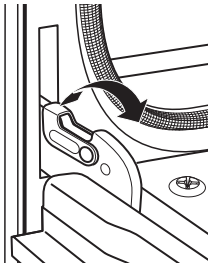
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

Para retirar la puerta (en modelos JGSS66 únicamente):

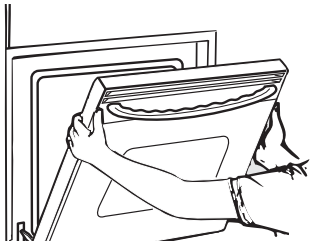
1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia arriba y afuera de la estructura de la estufa, hasta la posición de desbloqueo.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente 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.

Para reemplazar la puerta (en modelos JGSS66 únicamente):

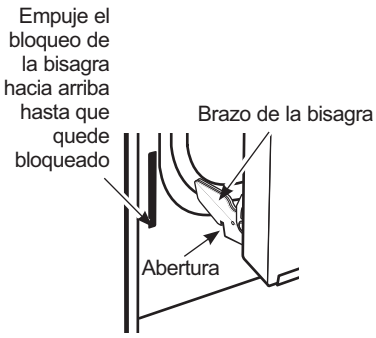
1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura sobre el fondo del brazo de la bisagra izquierda en el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra deberá 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.



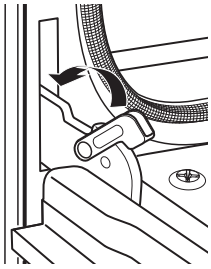
Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



Posición de retiro



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 Controles del Horno.
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 de Controles del Horno.
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 de 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.
	En la pantalla se muestra un solo corchete "]".	Mantenga presionadas las teclas Bake (Hornear) y Broil (Asar) al mismo tiempo durante tres segundos. Se visualizará “SF” en la pantalla. Presione la tecla Set Clock (Configurar el Reloj) o la tecla Cook Time (Tiempo de Cocción) hasta que aparezca “On” (Encendido) en la pantalla, y luego presione Start (Iniciar). La pantalla pasará del corchete simple "]" a la hora del día.
	El reloj está apagado.	Consulte la sección de Controles del Horno o Funciones Especiales.
Sonido de “chisporroteo” o “traqueo”	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. 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.
El reloj y el temporizador no funcionan	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.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.
La 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.	Gire la **Perilla de Temperatura del Horno** a OFF (Apagar). Espere hasta el que Horno se enfríe por debajo de la temperatura de desbloqueo. Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. 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 Cuidado y limpieza.
	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.
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 el ciclo de limpieza automática. Consulte la sección Cuidado y limpieza. Esto es temporario.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
No es posible abrir la puerta del horno 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.	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 o de limpieza con vapor fue seleccionado pero la puerta no está bloqueada.	Bloquee 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.
El reloj titila debido a un corte de corriente	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 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.
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.

GARANTÍA LIMITADA

Garantía Limitada de la Estufa a Gas de GE Appliances

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **GEAppliances.com/service**, o llame a GE Appliances al 800.GE.CARES. 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 propietario posterior de los productos comprados para uso doméstico dentro de EE. UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Appliances autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

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

Louisville, KY

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

GEAppliances.com/extended-warranty

o llamando al 800.626.2224 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.

49-2000316 Rev. 12

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

Sitio Web de GE Appliances

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

Registre su Electrodoméstico

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

Servicio Programado

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

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de GE Appliances aún estarán allí cuando su garantía caduque.
En EE.UU.: **GEAppliances.com/extended-warranty**
o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

Conectividad Remota

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

Piezas y Accesorios

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

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

Contáctenos

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

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