GE APPLIANCES

Compact Electric RANGES

SAFETY INFORMATION 3

USING THE RANGE
Surface Units 8
Oven Controls 12
Sabbath Mode 12
Oven Racks 13
Aluminum Foil and Oven Liners 13
Cookware Guidelines 14
Cooking Modes 14
Cooking Guide 15

CARE AND CLEANING
Cleaning the Range – Exterior 16
Oven 18
Cleaning the Glass Cooktop 19
Door and Drawer 21
Oven Light 21
Oven Door 22

TROUBLESHOOTING TIPS 23

LIMITED WARRANTY 26

ACCESSORIES 27

CONSUMER SUPPORT 28

OWNER'S MANUAL

Hotpoint Models
RAS200
RAS240
RAS300

GE Model
JAS640

ENGLISH/ESPAÑOL

Write the model and serial numbers here:

Model #_____

Serial # _____

You can find the rating label on the front behind the range storage drawer on GE Appliances models and under the cooktop for Hotpoint models.

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

49-2001026 Rev. 3 09-24

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

49-2001026 Rev. 3

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

ANTI-TIP DEVICE



⚠WARNING

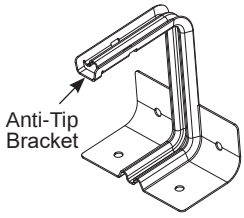
Tip-Over Hazard

- **A child or adult can tip the range and be killed.**
- **Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.**
- **Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.**
- **Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.**
- **Failure to 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 Ranges

To check if the bracket is installed, ensure there is no cookware on top of the range and all surfaces are cool to the touch. Carefully slide out the range from the wall approximately three inches. Look behind the range to see if there is a metal bracket attached to the floor or the wall. To check if the bracket is installed correctly, grasp the back of the range, being careful not to grab or bend the rear trim piece. Tilt the range forward slightly and confirm the anti-tip bracket engages the back of the range, limiting the forward tip of the range. If the anti-tip bracket does not engage the range and prevent it from tipping, verify the anti-tip bracket has been properly installed. If this does not solve the problem or the anti-tip bracket is not present, call 800.626.8774 in the US or 800.561.3344 in Canada.



Free-Standing Ranges

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

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

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- **FIRE HAZARD:** Never leave the range unattended with the cooktop ON above a Lo setting. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be transferred to a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- 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.

⚠WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

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

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

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

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

⚠WARNING COIL COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

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

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

Consider recycling options for your appliance packaging material.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Surface Units

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

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

How to Set

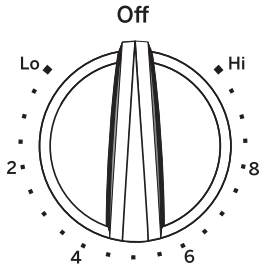
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

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

For glass cooktop surfaces:

A **HOT COOKTOP** indicator light will:

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



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

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

Coil Cooktops

Each coil surface unit uses "SENSI-TEMP TECHNOLOGY" to reduce the risk of cooktop oil and grease fires. This feature is located in the center of each surface unit. Power to the surface unit is temporarily interrupted when a pot or pan exceeds expected cooking temperatures. Even after the surface units are turned off, the surface unit retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

Cookware for Coil Cooktops

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

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

Recommended

Stainless Steel
Thin unclad stainless steel will give poor performance.

Aluminum
Heavy weight recommended.

Good conductivity. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

Copper Bottom

Enamel (painted) on Cast Iron

Cast Iron

Avoid/Not Recommended

Enamel (painted) on Steel

Glass-ceramic
Poor performance.

Stoneware
Poor performance.

Surface Units (Cont.)

Radiant Glass Cooktop

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

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

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

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

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

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

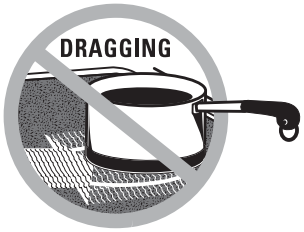
- Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full-strength white vinegar.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this film.
- Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can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



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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



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

Temperature Limiter on Radiant Glass Cooktops

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

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

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

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

Surface Units (Cont.)

Cookware for Radiant Glass Cooktops

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

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

Recommended

Stainless Steel

Aluminum

Heavy weight recommended.

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

Copper Bottom

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

Enamel (painted) on Cast Iron

Recommended if bottom of pan is coated.

Avoid/Not Recommended

Enamel (painted) on Steel

Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

Glass-ceramic

Poor performance. Will scratch the surface.

Stoneware

Poor performance. May scratch the surface.

Cast Iron

Not recommended—unless designed specifically for glass cooktops.

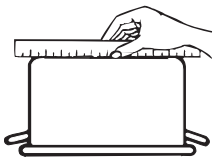
Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.

49-2001026 Rev. 3

Surface Units (Cont.)

More about Cookware

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge. You should not be able to pass a US nickel coin under the straight edge.



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



Do not place wet pans on the glass cooktop.



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



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

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

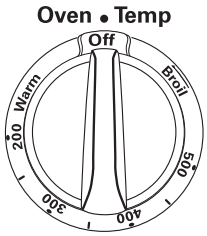
Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

Oven Controls

Oven Temperature Knob

Turn the **OVEN TEMP** knob to the setting you want.

The Oven/Cycle light comes on when the burner is on. It will cycle on and off during cooking.



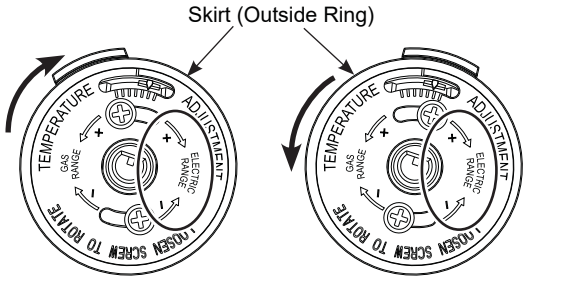
Front of OVEN TEMP knob
(knob appearance may vary)

To Adjust the Thermostat

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

   Rotate the skirt clockwise to increase and counterclockwise to decrease the oven temperature. You'll hear a click for each notch you move the knob.

   Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is plus or minus 30°F from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.



Clockwise to Increase Temperature (Shown at highest setting)

Counterclockwise to Decrease Temperature (Shown at lowest setting)

Back of OVEN TEMP knob

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

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20-40 degrees.

Sabbath Mode

Certain models comply with Jewish Sabbath requirements for use during the Sabbath and holidays.

Start Baking

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

Adjusting the Temperature

To adjust the oven temperature while in compliance with Sabbath requirements, the user must observe the oven ON indicator light:

- To adjust the oven temperature to a higher value, the user must first confirm the "OVEN ON" light is on. Only then, can the user turn the knob to a higher temperature than was previously set.
- To adjust the oven temperature to a lower value, the user must first confirm the "OVEN ON" light is off. Only then, can the user turn the knob to a lower temperature than was previously set.

Stop Baking

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

Oven Light Operation (on some models)

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

Sabbath Mode Power Outage Note

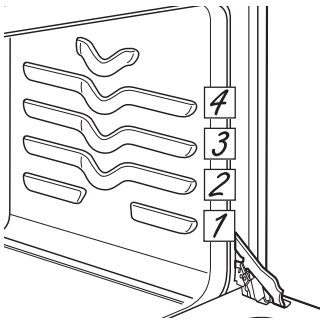
If a power outage occurs during a Sabbath bake, the unit will return to Sabbath bake mode when power is restored and the oven will return to the same temperature as before the outage, without any intervention from the user.

Oven Racks

Rack Positions

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

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is sufficient space between pans to allow air to flow. This may improve cooking evenness.



Rack positions

Removing and Replacing Flat Racks

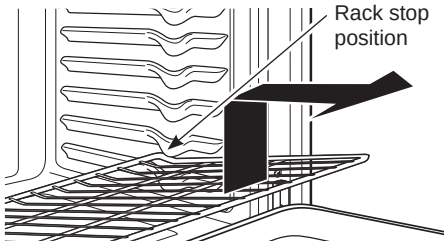
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

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

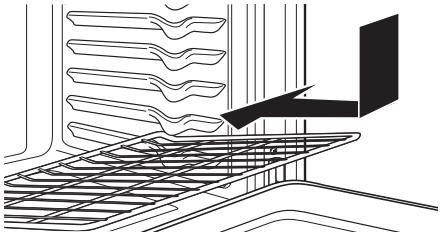
To replace a rack, place the curved end of the rack onto the rack supports. Tilt up the front of the rack and push the rack in until it stops. Then lay the rack flat and push it in until it is all the way into the oven.

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

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



Removing racks


Replacing racks

Aluminum Foil and Oven Liners

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

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

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 the minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 25º F next time.

- Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.
- Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.
- Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.
- Keep cookware clean to promote even heating.

Cooking Modes

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

Bake

The bake mode is for baking and roasting. When preparing baked goods such as cakes, cookies and pastries, always preheat the oven first. To use this mode turn the thermostat knob to the desired temperature.

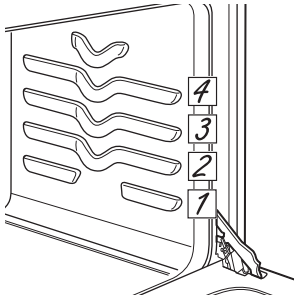
Warm (on some models)

Warm mode is designed to keep hot foods hot. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use Warm to heat cold food. It is recommended that food not be kept warm for more than 2 hours. To use this mode turn the thermostat knob to **Warm**.

Broil

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, splattering, 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. To use this mode turn the thermostat knob to the **Broil** setting.



Oven Cavity

Pre-Heat

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

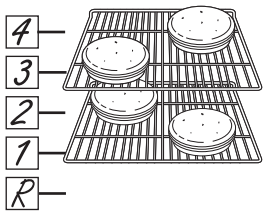
IMPORTANT: The more items to be heated in the oven during preheat (this includes multiple racks, baking stones, etc.) will affect the length of your pre-heat time. Always begin baking after the pre-heat signal. The signal will be a beep, indicaotr light or chime. This lets you know your oven is at your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

Cooking Guide

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

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

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



Rack position for baking 4 layer cakes.

Cleaning the Range – Exterior

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



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

Control Knobs

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

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

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

Control Panel

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

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

Oven Exterior

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

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

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

Painted Surfaces

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

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

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

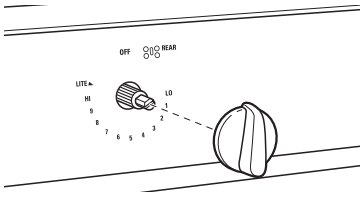
To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

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

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

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

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



Surface burner knob

Cleaning the Range – Exterior (Cont.)

Porcelain Enamel Cooktop

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

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

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

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

Surface Units

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil. To clean the Sensi-Temp Technology Sensor cap, wipe with a damp sponge or cloth. For cooked-on food spills, remove the burner from the range and gently scrub the cap and supports with a damp plastic scouring pad. Do not use steel wool. Allow the burner to dry over night before re-installing it.

To remove a surface unit:

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

1. Push the surface unit back toward the receptacle.
2. Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

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

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

To replace a surface unit:

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

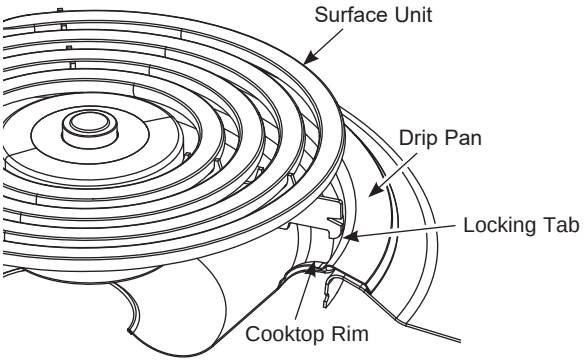
Do not immerse the surface units in liquids of any kind.

Do not clean the surface units in a dishwasher.

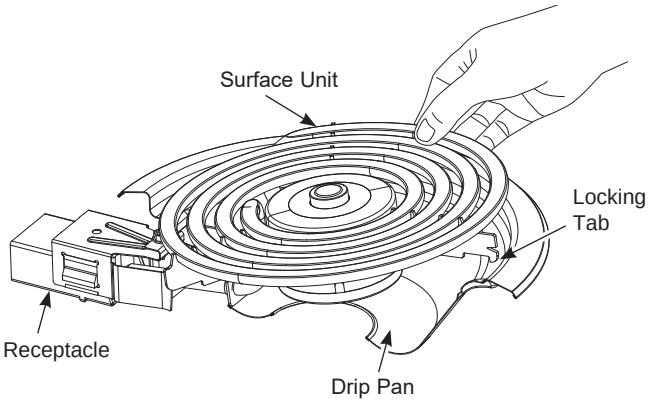
Do not bend the surface unit plug terminals.

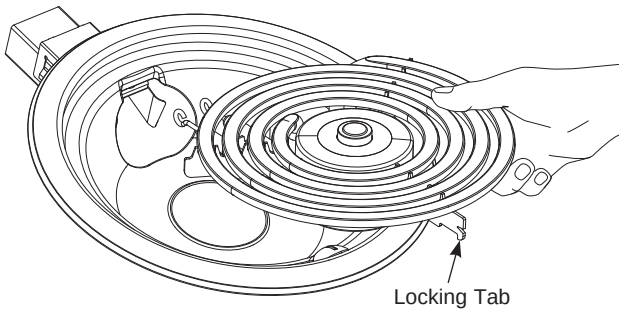
Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

Do not pull on the SENSI-TEMP TECHNOLOGY sensor cap.



When properly seated, the locking tab should lock onto the cooktop rim through the notch in the drip pan.





Cleaning the Range – Exterior (Cont.)

Drip Pans

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

For best results, clean the drip pans by hand. Place them in a covered container (or a plastic bag) with ¼ cup ammonia to loosen the soil. Rinse with clean water and polish with a clean soft cloth.

The drip pans may also be cleaned in a dishwasher.

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

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

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

If your cooktop is equipped with black or gray porcelain-coated drip pans, they can be cleaned in the oven during the self-cleaning cycle. Before you begin a self-cleaning cycle, remove any heavy soil from the drip pans and place them on the porcelain-coated oven racks. Do not place the drip pans directly on the oven bottom. After the self-cleaning cycle is completed and the drip pans are cool, wipe them with a damp cloth to remove any remaining ash or residue.

Oven

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

Oven Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using steam clean process.

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

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, 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 Cleaning

Steam Cleaning is for cleaning light soil from your oven.

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 1/2 cup of water onto the bottom of the oven.
4. Close the door.
5. Turn your oven temperature knob to **200ºF**.
6. Set a timer for 2 1/2 minutes. When time is finish, turn oven temperature knob to **Off**.
7. Set a timer for 27 minutes to allow oven to cool down.

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

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 a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

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

Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool.

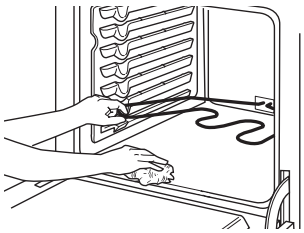
After cleaning the racks, use a soft cloth or paper towel to rub a small amount of vegetable oil on the left and right edges of the rack. This will ensure the racks are easy to slide in and out of the oven

Oven (Cont.)

Oven Heating Elements

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

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



Gently lift the bake element

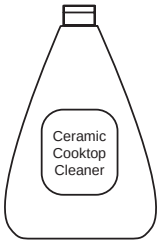
Cleaning the Glass Cooktop

Normal Daily Use Cleaning

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

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

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



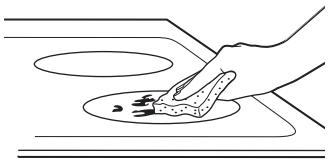
Clean your cooktop after each spill. Use a ceramic cooktop cleaner.

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

Burned-On Residue

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

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

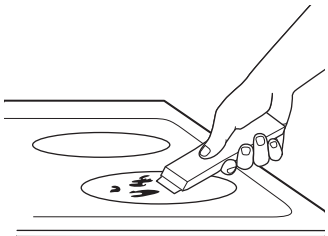


Use a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops

Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)

Heavy, Burned-On Residue

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



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

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Metal Marks and Scratches

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

   These marks are removable using the ceramic cooktop cleaner with a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

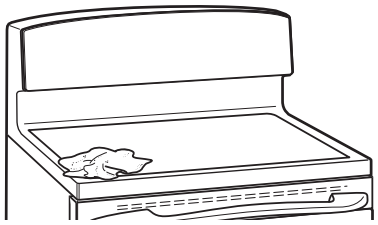
   This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

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

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

Cooktop Seal

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



Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

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

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

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.

Your storage drawer may have plastic slides (shown to the right) or metal rails. Follow the respective removal and replacement instructions for your model's configuration.

Removing the Storage Drawer:

1. Pull drawer straight out until it stops.
2. Continue to pull the drawer until it is detached from the oven.

Replacing the Storage Drawer:

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

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.

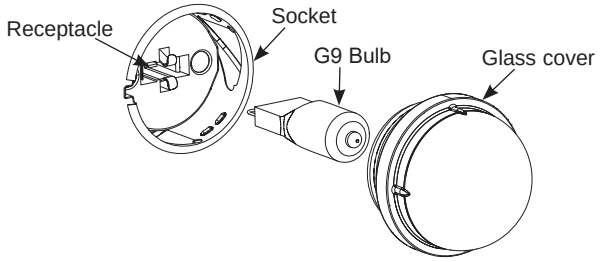
⚠CAUTION **BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

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.

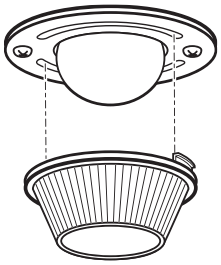


Oven Light (Features and appearance may vary from your model) (Cont.)

Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

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



To replace:

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

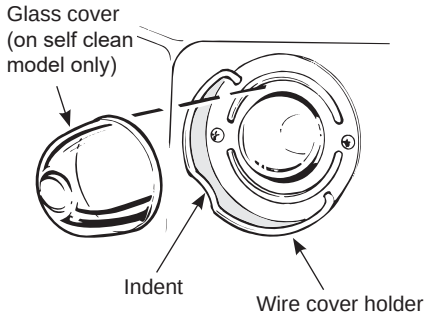
   For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
3. Reconnect electrical power to the oven.

Oven Light Replacement (on some models)

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

Replacing the Light Bulb:

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



Oven Door

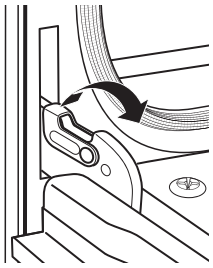
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

To Remove the Door:

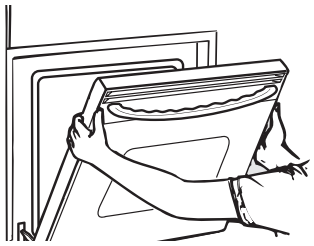
1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks up and away from the range frame to the unlocked position.
3. Firmly grasp both sides of the door near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 6" from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms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

To Replace the Door:

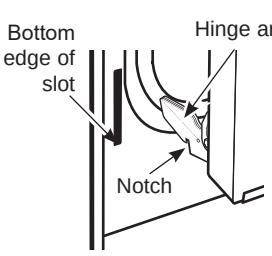
1. Firmly grasp both sides of the door near the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch on the underside of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for the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



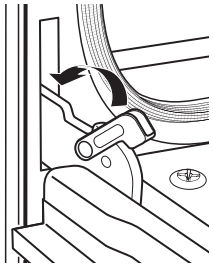
Pull hinge locks up to unlock



Removal position



Rest notch on bottom edge of hinge slot



Push hinge locks down to lock

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
Coil surface units do not work properly	The surface units are not plugged in solidly.	With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Sensi-Temp Technology sensor cap is overly soiled.	Clean Sensi-temp Technology sensor cap per cleaning the range section.
	Sensi-temp sensor cap stuck or will not flex up and down.	Call a qualified technician for replacement. Replace coil surface units with only the exact replacement part.
Surface units do not work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Surface unit stops glowing when turned to a lower setting	The unit is still on and hot.	This is normal.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning the glass cooktop section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the Glass surface—potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	Use only flat cookware to minimize cycling.
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. **NOTE:** This adjustment affects Bake temperatures; it will not affect Broil.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
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.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Oven Controls section or adjust the thermostat.
Oven does not work or appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Oven Controls section.
“Crackling” or “popping” sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range cycles the heating elements by turning relays on and off to maintain the oven temperature.	This is normal.
Storage drawer won’t close	Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.	Reposition the drawer and power cord. See the Storage Drawer Removal instructions in the Care and cleaning of the range section.
	Rear drawer support is on top of the guide rail.	Reposition the drawer. See Door and Drawer in the Care and Cleaning section.
Oven door is crooked	The door is out of position.	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	Switch operating light is broken.	Call for service.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven.	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven.	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
Oven racks are difficult to slide	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-clean cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
Drawer does not slide smoothly or drags	The drawer is out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in See Door and Drawer in the Care and Cleaning section.
	Drawer is over-loaded or load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Steam from the vent	When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	This is normal.

LIMITED WARRANTY

GE Appliances Electric Range Limited Warranty

GEAppliances.com

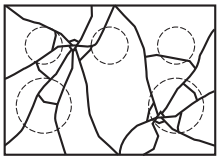
All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **GEAppliances.com/service_and_support/**, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

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

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

What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- Immersing or tampering with the Sensi-Temp Technology coil surface units.
- Effective January 1, 2022, cosmetic damage to the glass cooktop such as, but not limited to, chips, scratches, or baked on residue not reported within 90 days of installation.
- Effective January 1, 2022, damage to the glass cooktop due to impact or misuse. See example.



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.

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

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.

49-2001026 Rev. 3

Accessories

Looking For Something More?

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

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

The following products and more are available:

Accessories

- Small Broiler Pan (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")

Parts

- Oven racks
- Oven burners
- Light bulbs

Cleaning Supplies

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

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

49-2001026 Rev. 3

GE APPLIANCES

ESTUFAS

Eléctricas compactas

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USO DE LA ESTUFA
Unidades de superficie 8
Controles del Horno. 12
Modo Sabático 12
Estantes del Horno. 13
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno 13
Pautas de Uso de Utensilios 14
Modos de Cocción 14
Guía de Cocción 15

CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpieza de la Estufa - Exterior. 16
Horno 18
Cómo limpiar la estufa de vidrio 19
Puerta y el Cajón 20
Luz del Horno 21
Puerta del Horno 22

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 23

GARANTÍA LIMITADA 26

ACCESORIOS 27

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 28

MANUAL DEL PROPIETARIO

Modelos Hotpoint
RAS200
RAS240
RAS300

Modelo GE
JAS640

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Usted puede encontrar la etiqueta de clasificación en el frente detrás del cajón de almacenamiento de la estufa en los modelos GE Appliances y debajo de la estufa en los modelos Hotpoint.

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

49-2001026 Rev. 3 09-24

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

49-2001026 Rev. 3

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ADVERTENCIA

Riesgo de Caída

- **Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.**
- **Verifique que el soporte antivolcaduras se haya instalado y enganchado correctamente.**
- **Verifique que el soporte antivolcaduras vuelva a engancharse cuando se mueva la cocina.**
- **No utilice la cocina sin el soporte antivolcaduras en su lugar y enganchado.**
- **Si esto no se hace, se podrá producir la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.**

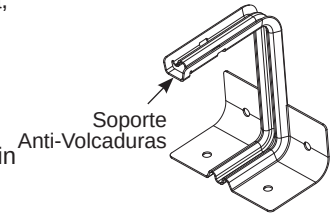
Para reducir el riesgo de volcar la estufa, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

Para Estufas con Modo de Pie

Para controlar si el soporte se encuentra instalado, asegúrese de que no haya una superficie de cocción sobre la estufa y que todas las superficies se encuentren frías al tacto. Con cuidado, deslice la estufa aproximadamente tres pulgadas hacia afuera desde la pared. Controle que detrás de la estufa haya un soporte metálico adherido al piso o a la pared. Para controlar si el soporte se encuentra instalado correctamente, tome la parte trasera de la estufa, teniendo cuidado de no sujetar ni doblar la pieza del borde trasero. Incline la estufa levemente hacia adelante y confirme que el soporte anti volcaduras se encuentre asegurado a la parte trasera de la estufa, limitando la caída de la estufa hacia adelante. Si el soporte anti volcaduras no se adhiere a la estufa ni impide su caída, verifique que el mismo haya sido instalado de forma adecuada. Si esto no resuelve el problema o el soporte anti volcaduras no se encuentra presente, comuníquese al 800.626.8774 en EE.UU. o al 800.561.3344 en Canadá.

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 con Modo de Pie

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- **RIESGO DE INCENDIO:** Nunca pierda de vista la estufa cuando la superficie de cocción se encuentre en ON (Encendida) y en configuraciones superiores a Lo (Baja). Mantenga los ítems inflamables alejados de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios, lesiones graves o la muerte.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su estufa a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.
- **⚠PRECAUCIÓN** No almacene elementos de interés para niños sobre una estufa o en la protección trasera de una estufa: los niños que se trepan a la estufa para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar la habitación.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (Cont.)

- No toque las unidades de superficie, los elementos calentadores o la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro. Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con unidades de superficie, áreas cercanas a las unidades de superficie o cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Trate de no rayar o golpear las puertas, estufas o paneles de control de vidrio. Si lo hace podría romperse el vidrio. No cocine si un producto tiene un vidrio roto. Puede provocarse una descarga, un incendio o heridas.
- 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.

⚠ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA ESTUFA

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

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

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- Nunca pierda de vista las unidades de la superficie cuando la superficie de cocción se encuentre en ON (Encendida) y en configuraciones superiores a Lo (Baja). Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- Siempre esté presente frente a la estufa cuando cocine con aceite o grasa. La cocción en la superficie es una actividad que debe realizarse de forma “atendida”.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa; otros pueden romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija de los recipientes deben girarse hacia el centro de la estufa sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Si flambea alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- Si se produce un corte de luz en una estufa eléctrica mientras la unidad superficial está en ON (Encendido), la unidad se volverá a encender cuando regrese la luz. En caso de falta de corriente, si no se giran todas las perillas de la unidad de superficial a la posición OFF (Apagado) se podrán incendiar artículos en o cerca de la estufa, lo cual podrá producir lesiones graves o la muerte.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA DE BOBINAS

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA RADIANTE

- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado.
- No cocine sobre una estufa rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede rayarse con elementos tales como cuchillos, instrumentos filosos, anillos u otras joyas, y remaches de la ropa.
- No coloque o almacene elementos que pueden derretirse o prenderse fuego sobre la estufa de vidrio, aún cuando no la esté usando. Si la estufa se enciende en forma accidental, pueden prenderse fuego. El calor proveniente de la estufa o de la ventilación del horno también puede prenderlos fuego, aún si el aparato está apagado.
- Use un producto de limpieza para superficies de cocción de cerámica y una almohadilla no abrasiva para limpiar la superficie de cocción. Espere hasta que la estufa se enfríe y la luz indicadora se apague antes de limpiar. Una esponja o un paño húmedos sobre una superficie caliente pueden provocar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. **NOTA:** Los derrames de azúcar son la excepción. Éstos deben quitarse mientras están calientes utilizando una agarradera y un raspador. Para instrucciones detalladas, ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
- Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de la etiqueta de la crema de limpieza.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

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

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

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

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

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Unidades de superficie

⚠ADVERTENCIA **RIESGO DE INCENDIO:** Nunca pierda de vista la estufa cuando la superficie de cocción se encuentre en ON (Encendida) y en configuraciones superiores a Lo (Baja). Mantenga los ítems inflamables alejados de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios, lesiones graves o la muerte.

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

Cómo Configurar

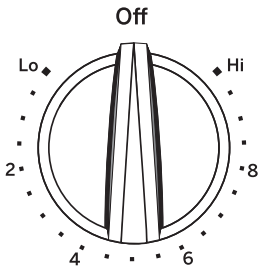
Presione la perilla hacia adentro y gire en cualquiera de las direcciones hasta la configuración que desee.

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

Para superficies de vidrio de la estufa:

Una luz indicadora de **ESTUFA CALIENTE**:

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



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

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

Superficies de Cocción con Bobinas

Cada unidad de la superficie con bobinas utiliza “SENSI-TEMP TECHNOLOGY” a fin de reducir el riesgo de incendios con aceite y grasa en la superficie de cocción. Esta función se encuentra ubicada en el centro de cada unidad de la superficie. La corriente a la unidad de la superficie se encontrará temporariamente interrumpida cuando una olla o cacerola supere las temperaturas de cocción esperadas.

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

Utensilio para Superficies de Cocción con Bobinas

La siguiente información le ayudará a elegir utensilios que le permitirán un buen desempeño en las superficies de cocción con bobinas.

NOTA: Siga todas las recomendaciones del fabricante de utensilios al usar cualquier tipo de utensilio en la superficie de cocción con bobinas.

Recomendado

Acero inoxidable
El acero inoxidable delgado y sin cobertura tendrá un rendimiento de bajo nivel.

Aluminio
Se recomienda de capa gruesa.

Buena conductividad. Debido a su bajo punto de fusión, no debe utilizarse aluminio de capa fina.

Base de cobre

Esmalte (pintado) sobre hierro fundido

Hierro fundido

Evitar/No se recomienda

Esmalte (pintado) sobre acero

Vidrio-cerámico:
Desempeño pobre.

Cerámica:
Desempeño pobre.

Unidades de superficie (Cont.)

Estufa de Vidrio Radiante

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

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

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

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

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

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

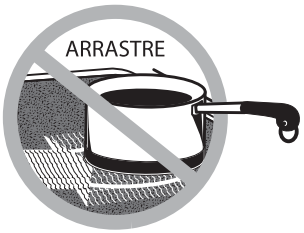
- Las manchas de agua (depósitos minerales) pueden quitarse utilizando crema limpiadora o vinagre blanco sin diluir.
- El uso de limpiador de ventanas puede dejar una película iridiscente sobre la estufa. La crema limpiadora quitará esta decoloración.
- No almacene elementos pesados sobre la estufa.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



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



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



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

Limitador de Temperatura en Estufas de Vidrio Radiante

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

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

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

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

Unidades de superficie (Cont.)

Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante

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

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

Recomendado

Acero inoxidable

Aluminio

Se recomienda de capa gruesa.

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

Base de cobre

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

Esmalte (pintado) sobre hierro fundido

Se recomienda si la base de la olla se encuentra revestida.

Evitar/No se recomienda

Esmalte (pintado) sobre acero

Calentar recipientes vacíos puede provocar daños permanentes al vidrio de las estufas. El esmalte puede derretirse y adherirse a la estufa cerámica.

Vidrio-cerámico

Desempeño pobre. Raya la superficie.

Cerámica

Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

Hierro fundido

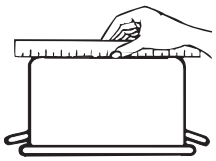
No se recomienda, a menos que se encuentre específicamente diseñado para estufas de vidrio.

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

Unidades de superficie (Cont.)

Más sobre Utensilios

- Coloque sólo recipientes secos sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, en especial tapas mojadas. Es posible que las ollas y tapas mojadas se adhieran a la superficie plana cuando se enfríen.
- No use woks con anillos de soporte. Tste tipo de wok no se calentará sobre la superficie de cocción.
- Recomendamos el uso de woks de base plana solamente. Se encuentran disponibles en su negocio minorista local. La base del wok debe tener el mismo diámetro que el elemento de superficie para asegurar un contacto adecuado.
- Algunos procedimientos de cocción especiales requieren recipientes de cocción específicos, como ollas a presión, freidoras, etc. Todos los recipientes de cocción deben tener bases planas y ser del tamaño correcto.



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla. Usted no debería poder pasar una moneda de 5 centavos estadounidense por debajo del borde recto.



No coloque recipientes mojados sobre la estufa de vidrio.



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



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



Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

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

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

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

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

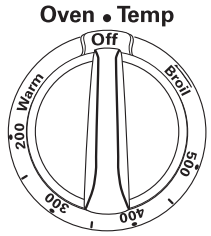
El uso de enlatados cerrados a baño maría con fondos ondeados podrán extender el tiempo requerido para traer el agua al punto de hervor.

Controles del Horno

Perilla de la Temperatura del Horno

Gire la perilla **OVEN TEMP (Temperatura del Horno)** hacia la configuración que desee.

La luz de Oven/Cycle (Horno/ Ciclo) se enciende cuando el quemador está encendido. Ésta realizará ciclos de encendido y apagado durante la cocción.



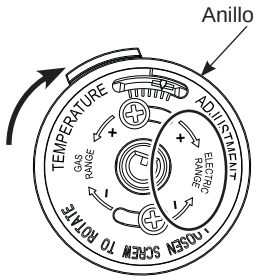
Frente de la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno)
(la apariencia de la perilla puede variar)

Para Ajustar el Termostato

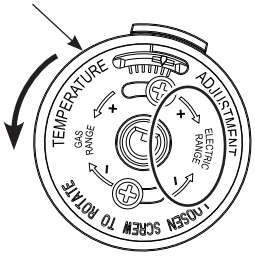
1. Empuje la perilla **Oven Temp (Temperatura del Horno)** fuera del rango y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
2. Con la parte trasera de la perilla hacia usted, sostenga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

   Gire el anillo exterior en sentido horario para incrementar la temperatura del horno y en sentido antihorario para reducir la misma. Escuchará un sonido de clic por cada nivel en que mueva la perilla.

   Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10º F. (El rango es de más 60º F o menos 30º F desde la flecha). Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.



En Sentido Antihorario para Incrementar la Temperatura (se muestra en la configuración más alta)



En Sentido Antihorario para Reducir la Temperatura (se muestra en la configuración más baja)

Parte trasera de la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno)

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

No use termómetros, tales como los que se encuentran en tiendas de comestibles, para controlar la configuración de la temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados.

Modo Sabático

Ciertos modelos cumplen con los requisitos Sabáticos Judía para el uso durante el día sabático y feriados.

Inicio del Horneado

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

Ajuste de Temperatura

Para ajustar la temperatura del horno mientras se cumple con los requisitos sabáticos, el usuario debe observar la luz indicadora ON (encendido) del horno:

- Para ajustar la temperatura del horno en un valor más alto, el usuario debe primero confirmar que la luz “OVEN ON” (horno encendido) esté activada. Sólo entonces, el usuario puede girar la perilla a una temperatura más alta que aquella configurada previamente.
- Para ajustar la temperatura del horno en un valor más bajo, el usuario debe primero confirmar que la luz “OVEN ON” (horno encendido) esté apagada. Sólo entonces, el usuario puede girar la perilla a una temperatura más baja que aquella configurada previamente.

Dejar de Hornear

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

Funcionamiento de la Luz del Horno (en algunos modelos)

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

Aviso de Corte de Luz durante el Modo Sabático

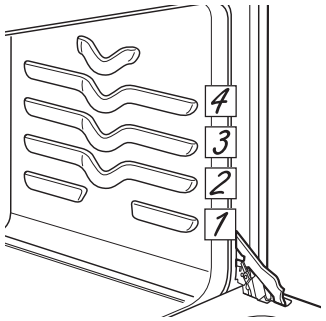
Si se produce un corte de luz mientras realiza un horneado sabático, la unidad regresará al modo de horneado sabático cuando el servicio sea reestablecido, y el horno regresará a la misma temperatura configurada antes del corte, sin ninguna intervención del usuario.

Estantes del Horno

Posiciones de los Estantes

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

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



Posiciones de los Estantes

Retiro y Reemplazo de los Estantes Planos

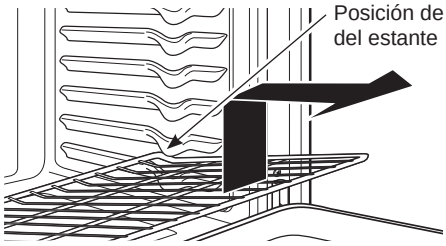
Al colocar y retirar utensilios de estufa, empuje el estante hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del estante.

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

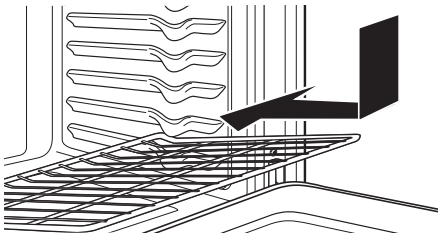
Para reemplazar un estante, coloque el extremo curvado del mismo sobre los soportes de los estantes. Incline el frente del estante hacia arriba y empuje el mismo hasta que se detenga. Luego apoye el estante y empuje el mismo hasta que entre completamente en el horno.

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

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



Retiro de los estantes



Reemplazo de los estantes

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

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

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

Pautas de Uso de Utensilios

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

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa. Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25º F la próxima vez.

- Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.
- Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor. Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.
- Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.
- Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

Modos de Cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que 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)

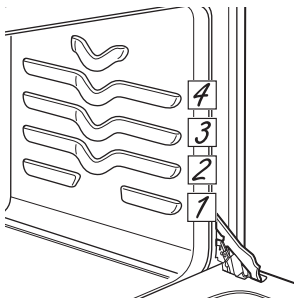
El modo Bake (hornear) está concebido para hornear y rostizar. Cuando hornee alimentos tales como pasteles, galletas y pastelitos, siempre precaliente el horno antes. Para usar este modo, gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.

Warm (Calentar) (en algunos modelos)

El modo Warm (Calentar) está diseñado para mantener calientes los alimentos que ya se encuentran calientes. Cubra los alimentos que deben mantenerse húmedos y no cubra los alimentos que deben estar crocantes. No se requiere precalentamiento. No utilice la configuración Warm (Calentar) para calentar alimentos fríos. Se recomienda no mantener calientes los alimentos por más de 2 horas. Para usar este modo, gire la perilla del termostato a **Warm (Calentar)**.

Broil (Asar)

Siempre ase con la puerta del horno y el cajón cerrados. Controle los alimentos atentamente mientras los ase. Tenga cuidado cuando ase alimentos en las posiciones superiores ya que colocar los alimentos más cerca del quemador asador aumenta la creación de humo, las salpicaduras y la posibilidad de que las grasas se prendan fuego.
Trate de asar alimentos que usted normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para modificar la intensidad de calor que reciben los alimentos. Coloque los alimentos más cerca del quemador asador cuando desee dorar la superficie y obtener una parte interna poco cocida. Los alimentos más gruesos y los que deben cocinarse por completo deben asarse en la posición de estante más baja. Para usar este modo, gire la perilla del termostato hasta la configuración **Broil** (asar).



Cavidad del Horno

Precalentamiento

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

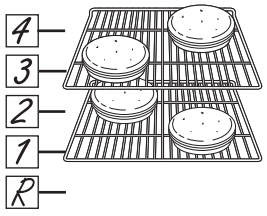
IMPORTANTE: Agregar mayor cantidad de ítems para calentar en el horno durante el precalentamiento (esto incluye muchos estantes, piedras de horneado, etc.) afectará la duración del precalentamiento. Siempre comience a hornear luego de la señal de precalentamiento. La señal será un pitido, una luz indicadora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

Guía de Cocción

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

*Cuando hornee cuatro pasteles de capas al mismo tiempo, distribuya los moldes como se indica, de modo que ningún molde esté ubicado directamente sobre el otro.

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



Posición del estante para hornear tortas de 4 capas.

Limpieza de la Estufa - Exterior

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



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

Perillas de control

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

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

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

Panel de control

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

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

Exterior del Horno

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

Superficies pintadas

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

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

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

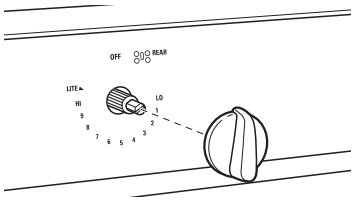
Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

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

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

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

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



Perilla del quemador superficial

Limpieza de la Estufa - Exterior (Cont.)

Estufa de esmalte de porcelana (en algunos modelos)

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

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

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

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

Unidad de la Superficie

Para limpiar las unidades de la superficie, gire el control hasta la configuración más alta durante un minuto. Las bobinas quemarán cualquier suciedad. Para limpiar las unidades de la superficie, gire el control hasta la configuración más alta durante un minuto. Las bobinas quemarán cualquier suciedad. Para limpiar la tapa del Sensor Sensi-Temp Technology, utilice una espoja o tela húmeda. En caso de derrames de comidas cocinadas, retire el quemador de la estufa y de forma suave friegue la tapa y los soportes con un estropajo de plástico que se encuentre húmedo. No use lana de acero. Espere hasta que el quemador se seque durante la noche hasta instalar el mismo nuevamente.

Para retirar una unidad de la superficie:

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

1. Vuelva a empujar la unidad de la superficie hacia el receptáculo.
2. Levante la unidad de la superficie aproximadamente 1 pulgada sobre la cubeta de goteo y empuje la misma hacia afuera.

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

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

Para reemplazar una unidad de la superficie:

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

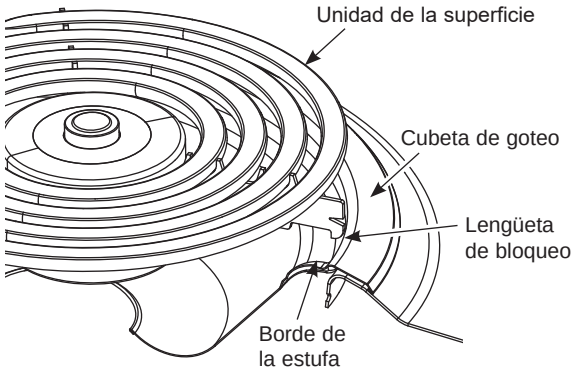
No sumerja las unidades superficiales en líquidos de ningún tipo.

No limpie las unidades superficiales en un lavavajillas.

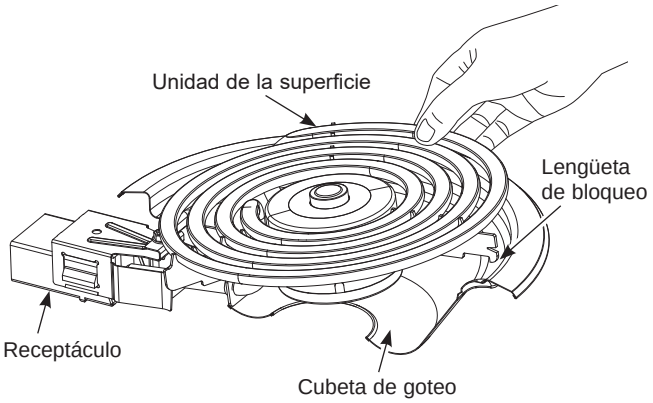
No incline la unidad superficial en terminales de enchufes.

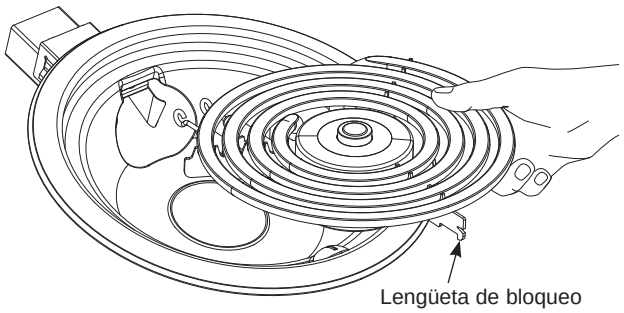
No intente limpiar, ajustar ni de ninguna forma reparar el receptáculo del enchufe.

No empuje la tapa del sensor SENSI-TEMP TECHNOLOGY.



Una vez ubicada correctamente, la lengüeta de bloqueo se debería trabar en el borde de la estufa, a través de la muesca de la cubeta de goteo.





Limpieza de la Estufa - Exterior (Cont.)

Cubetas de Goteo

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

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

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

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

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

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

Si su estufa está equipada con cubetas de goteo negras o grises cubiertas de porcelana, se podrán limpiar dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza. Antes de comenzar un ciclo de auto limpieza, retire cualquier suciedad pesada de las cubetas de goteo y coloque las mismas en los estantes del horno cubiertos de porcelana. No coloque las cubetas de goteo directamente en el fondo del horno. Una vez completado el ciclo de auto limpieza y que las cubetas de goteo estén frías, limpie las mismas con una tecla húmeda para retirar cualquier ceniza o residuo que haya quedado.

Horno (en algunos modelos)

Asegúrese que todos los controles estén apagados y que todas las superficies se enfríen antes de limpiar cualquier parte del horno.

Interior del Horno

La parte interior de su nuevo horno puede limpiarse en forma manual o usando un proceso de limpieza con vapor.

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

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, limpiadores 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.

Limpieza con vapor

La limpieza con vapor se utiliza para limpiar suciedad ligera del horno.

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 ½ taza de agua en la base del horno.
4. Cierre la puerta.
5. Gire la perilla de temperatura del horno a **200ºF**.
6. Configure el temporizador por 2 ½ minutos. Cuando haya finalizado el tiempo, gire la perilla de temperatura del horno a **Off (apagado)**.
7. Configure el temporizador por 27 minutos para permitir que el horno se enfríe.

No abra la puerta durante la limpieza de vapor. 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.

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.

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

Estantes del Horno

Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta.

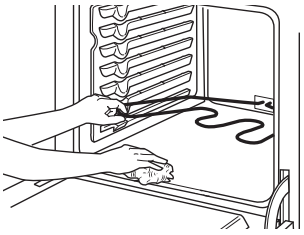
Luego de limpiar los estantes, use una tela suave o una toalla de papel para frotar una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre los extremos tanto izquierdo como derecho del estante. Esto asegurará que los estantes se puedan deslizar fácilmente hacia dentro y fuera del horno.

Horno (Cont.)

Elementos calentadores del horno

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

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



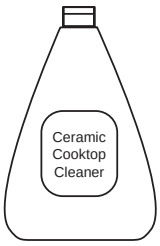
Levante suavemente el elemento para hornear.

Cómo limpiar la estufa de vidrio

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

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso diario del limpiador de estufas cerámicas ayudará a que la estufa quede como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas del limpiador de estufas cerámicas directamente sobre la estufa.
4. Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza para estufas cerámicas para limpiar toda la superficie de la estufa.
5. Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

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



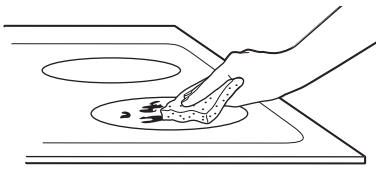
Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas

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

Residuos pegados

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

1. Deje enfriar la estufa.
2. Coloque unas gotas del limpiador de estufas cerámicas sobre toda el área de residuos pegados.
3. Utilizando un paño de limpieza para superficies de cocción de cerámica, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.
4. Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas y una toalla de papel.

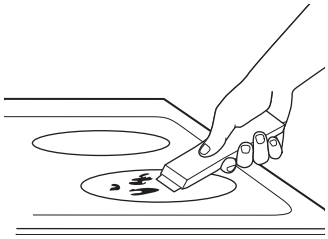


Utilice una almohadilla de limpieza no abrasiva para superficies de cocción de cerámica.

Cómo limpiar la estufa de vidrio (Cont.)

Residuos pegados rebeldes

1. Deje enfriar la estufa.
2. Utilice el raspador de filo único a un ángulo aproximado de 45 degrees contra la superficie del vidrio y raspe la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión al raspador para quitar la suciedad.
3. Después de utilizar el raspador, coloque unas gotas de limpiador de estufas cerámicas sobre toda el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza para quitar la suciedad restante.
4. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas y una toalla de papel.



La espátula para superficies de cocción de cerámica y todos los elementos recomendados se encuentran disponibles a través de nuestro Centro de Piezas. Consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

NOTA: No utilice hojas desafiladas o dañadas.

Marcas de metal y rayones

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

   Estas marcas pueden quitarse utilizando limpiador de estufas cerámicas con el paño de limpieza para estufas cerámicas.
2. Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la estufa.

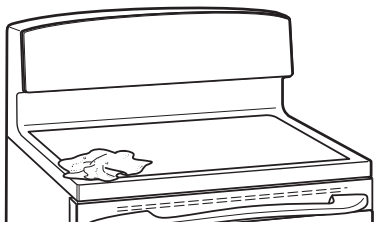
   Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

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

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

Sellado de la estufa (en algunos modelos)

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



Daños por derrames azucarados y plástico derretido

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

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

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

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

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.

Es posible que el cajón de almacenamiento cuente con varas deslizables de plástico (mostradas a la derecha) o rieles metálicos. Siga las instrucciones de retiro y reemplazo respectivamente para la configuración de su modelo.

Retiro del Cajón de Almacenamiento:

1. Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Continúe empujando el cajón hasta que salga del horno.

Reemplazo del Cajón de Almacenamiento:

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

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.

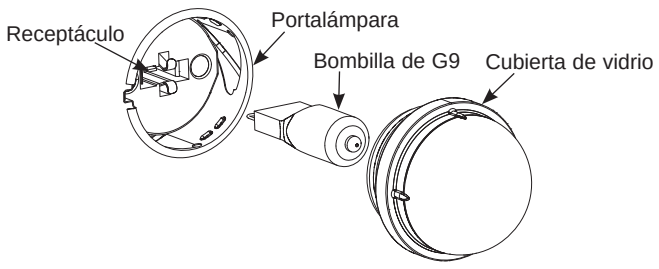
⚠PRECAUCIÓN **RIESGO DE INCENDIO:** La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

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.

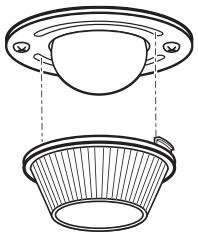


Luz del Horno (Las funciones y el aspecto podrán variar en relación a su modelo) (Cont.)

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.

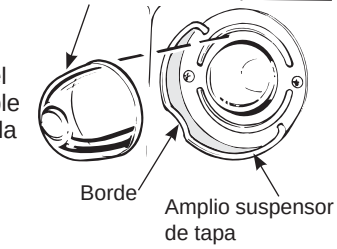
   Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.
3. Vuelva a conectar el cable de electricidad del horno.

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

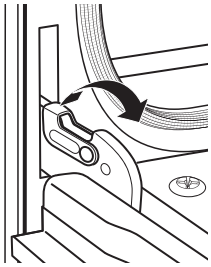
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

Para retirar la puerta:

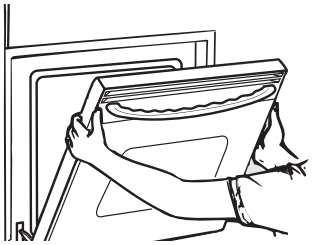
1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia arriba y afuera de la estructura de la estufa, hasta la posición de desbloqueo.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente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

Para reemplazar la puerta:

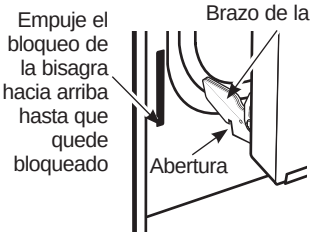
1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura sobre el fondo del brazo de la bisagra izquierda en el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra deberá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



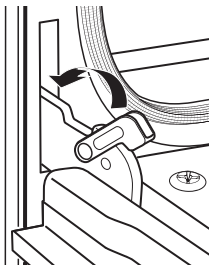
Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



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
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida.
	En algunas regiones la energía (voltaje) puede ser baja.	Cubra el recipiente con una tapa hasta obtener el calo deseado.
Las unidades de la superficie con bobina no funcionan de forma correcta.	Las unidades de la superficie no están enchufadas de forma sólida.	Con los controles apagados, asegúrese de que la unidad de la superficie esté enchufada completamente en el receptáculo.
	La configuración de los controles de la unidad de la superficie es incorrecta.	Asegúrese de que el control correcto esté configurado para la unidad de la superficie que esté usando.
	Las cubetas de goteo no están configuradas de forma segura en la estufa.	Con el control apagado, asegúrese de que la cubeta de goteo se encuentre en el hueco de la estufa y que la abertura de la cubeta quede alineada con los receptáculos.
	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	La tapa del sensor Sensi-Temp Technology está demasiado sucia.	Limpie la tapa del sensor Sensi-Temp Technology siguiendo las instrucciones de la sección de limpieza de la estufa.
	Tapa del sensor sensi-temp atascada o sin flexibilidad hacia arriba y abajo.	Llame a un técnico calificado para su reemplazo. Reemplace las unidades de la superficie con bobinas sólo por la pieza de reemplazo exacta.
Los elementos de superficie no funcionan bien	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles de la estufa están mal configurados.	Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
La unidad de superficie deja de resplandecer cuando se cambia a una configuración menor	La unidad sigue encendida y caliente.	Esto es normal.
Rayones (pueden parecer como roturas) en la superficie de vidrio de la estufa	Se están usando métodos de limpieza incorrectos.	Los rayones no pueden removerse. Los rayones más pequeños se volverán menos visibles como resultado de la limpieza.
	Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa. Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.	Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
Áreas de decoloración en la estufa	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro.	Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio.
Plástico derretido sobre la superficie	La estufa caliente entró en contacto con plástico colocado sobre la misma.	Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
Marcas (o hendiduras) en la estufa	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.	Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use sólo recipientes de base plana para minimizar el encendido y apagado.
Mi horno nuevo no estufa como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo estufa con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. **NOTA:** Este ajuste afecta las temperaturas de Bake (hornear), pero no afectará la configuración de Broil (asar).

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
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.	Ver la sección de Controles del Horno.
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
La comida no asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Asegúrese de que el utensilio esté frío
	Utensilio de estufa inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado.	Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla.
	En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo.	Precaliente el elemento para asar durante 10 minutos.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Ver la sección de Controles del Horno o ajuste el termostato.
El horno no funciona o parece no funcionar	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Ver la sección de Controles del Horno.
Sonido de “chisporroteo” o “traqueo”	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza..	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno.	Esto es normal.
El cajón de almacenamiento no cierra	El cable de energía puede estar obstruyendo el cajón en la parte trasera inferior de la estufa.	Cambie la ubicación del cajón y del cable de energía. Ver las instrucciones de Remoción del cajón de almacenamiento en la sección Cuidado y limpieza de la estufa.
	El soporte de cajón trasero se encuentra sobre el riel de la guía.	Vuelva a colocar el cajón. Ver Puerta y Cajón en la sección Cuidado y Limpieza.
La puerta del horno alineada.	La puerta no está bien	Dado que la puerta del horno es desmontable, a veces está torcida se desequilibra durante la instalación Para enderezar la puerta, presione hacia abajo sobre la esquina superior.
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara.
	La luz de funcionamiento está rota.	Llame al servicio técnico.
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
Olor fuerte	Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal desde las primeras veces en que el horno es usado.	Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos o de un ciclo de limpieza automática.
La puerta de vidrio del horno parece estar “teñida” o tener un color “arcoíris”. ¿Es esto un defecto?	No. El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.
Resulta difícil deslizar las bandejas del horno	Las parrillas de color plateado brillante se limpiaron en un ciclo de auto limpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las bandejas del horno. No rocíe con Pam® u otro lubricante en spray.
El cajón no se desliza bien o hay que tirar de él	El cajón no está bien alineado.	Extienda el cajón por completo y presiónelo hasta el fondo. Ver Puerta y Cajón en la sección Cuidado y Limpieza.
	El cajón está muy cargado o la carga no está equilibrada.	Reduzca el peso. Redistribuya el contenido del cajón.
Emisión de vapor desde la ventilación	Cuando se utilizan los hornos, es normal ver una emisión de vapor de la ventilación del horno. A medida que el número de bandejas o la cantidad de alimentos a cocinar se incrementa, la cantidad de vapor visible se elevará.	Esto es normal.

GARANTÍA LIMITADA

Garantía Limitada de la Estufa Eléctrica de GE Appliances

GEAppliances.com

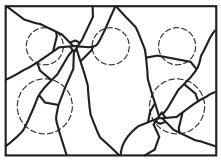
Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **GEAppliances.com/service_and_support/**, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

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

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

Qué no cubrirá GE Appliances:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por el uso de limpiadores distintos de las cremas y paños recomendados.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpiaron de acuerdo con las instrucciones del Manual del Propietario.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.
- Sumergir o alterar las unidades de la superficie con bobinas con Sensi-Temp Technology.
- A partir de enero 1, 2022, daños estéticos sobre la placa de cocción de vidrio tales como, pero sin limitarse a, astillas, rayones, o residuos horneados que no se hayan reportado dentro de los 90 días desde el momento de la instalación.
- A partir de enero 1, 2022, daños sobre la placa de cocción de vidrio debido a impactos o uso inadecuado. Vea el ejemplo.



EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

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

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

Louisville, KY 40225

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

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.

49-2001026 Rev. 3

Accesorios

¿Busca Algo Más?

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

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

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

- Olla para Asar Pequeña (8 ¾ ” x 1 ¼” x 13 ½ “)

Piezas

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

Suministros de Limpieza

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

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