GE APPLIANCES

Electric Free-Standing RANGES

SAFETY INFORMATION 3

USING THE RANGE
Surface Units 6
Cookware for Radiant Glass Cooktop 8
Double Oven Controls 9
Special Features 10
Sabbath Mode 11
Oven Racks 12
Aluminum Foil and Oven Liners 12
Cookware 12
Cooking Modes 13
Cooking Guide 14
Air Fry Cooking Guide 16

CARE AND CLEANING
Cleaning the Range – Exterior 17
Cleaning the Range – Interior 18
Cleaning the Glass Cooktop 18
Oven Light 20
Oven Door 21

TROUBLESHOOTING TIPS 22

LIMITED WARRANTY 26

ACCESSORIES 27

CONSUMER SUPPORT 28

OWNER'S MANUAL

JBS86
30" Free-Standing Double Oven

Write the model and serial numbers here:

Model #_____

Serial # _____

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

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

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

49-2000998 Rev. 5 01-26

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

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

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

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

GE APPLIANCES

49-2000998 Rev. 5

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

ANTI-TIP DEVICE



⚠WARNING

Tip-Over Hazard

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

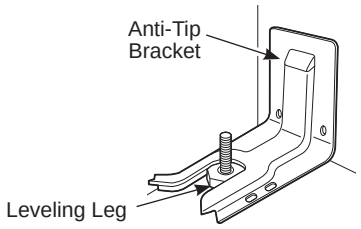
To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

For Free-Standing and Slide-In Ranges

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

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

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



Free-Standing and Slide-In Ranges

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- If a heating element, either on a surface unit or in the oven, develops a glowing spot or shows other signs of damage, do not use that area of the range. A glowing spot indicates the surface unit may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the heating element off immediately and have it replaced by a qualified service technician.

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.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur. Contact a qualified technician immediately.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at **IsItDoneYet.gov** and **fsis.usda.gov**. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Do not allow anyone to climb, stand, or hang on the oven door, drawer, or cooktop. They could damage the range or tip it over, causing severe injury or death.

⚠WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

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

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

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

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

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

49-2000998 Rev. 5

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back on as soon as power is restored.
- In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use ceramic cooktop cleaner and non-scratch cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. **NOTE:** Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.

⚠WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep the oven vent unobstructed.
- 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.
- 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.
- 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.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- 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.

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 medium or high settings. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

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

How to Set

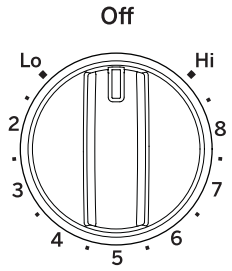
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

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

For glass cooktop surfaces:

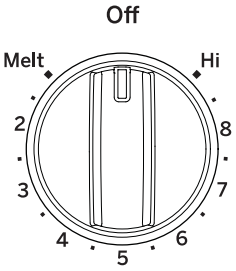
A **HOT COOKTOP** indicator light will:

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



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

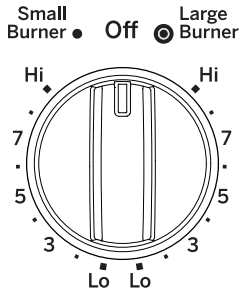
Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.



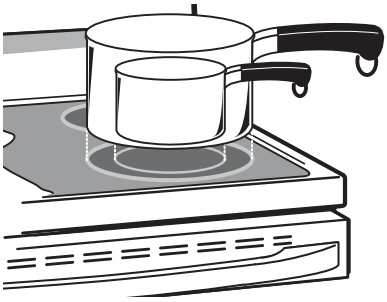
Melt setting will melt chocolate or butter.

Dual and Triple Surface Units and Control Knobs

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



Models with a Dual-Ring surface element only



Using the Warming Zone

⚠WARNING **FOOD POISON HAZARD:** Bacteria may grow in food at temperatures below 140°F.

- Always start with hot food. Do not use warm setting to heat cold food.
- Do not use warm setting for more than 2 hours.

The **WARMING ZONE**, located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food. Placing uncooked or cold food on the **WARMING ZONE** could result in foodborne illness.

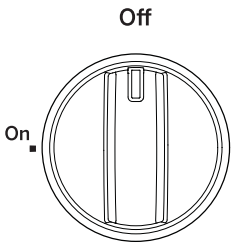
Turn the control knob to the ON position.

For best results, all foods on the **WARMING ZONE** should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

The initial temperature, type and amount of food, type of pan, and the time held will affect the quality of the food.

Always use pot holders or oven mitts when removing food from the **WARMING ZONE**, since cookware and plates will be hot.

NOTE: The surface warmer will not glow red like the cooking elements.



Warming Zone

Surface Units

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

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

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

For Models With a Radiant Glass Cooktop

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

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

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

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

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

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

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



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



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



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

Temperature Limiter on Radiant Glass Cooktops

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

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

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

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

Cookware for Radiant Glass Cooktop

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

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

Recommended

Stainless Steel

Aluminum:
heavy weight recommended

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

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

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

Avoid/Not Recommended

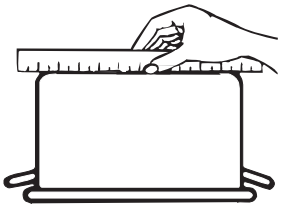
Enamel (painted) on Steel:
Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

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

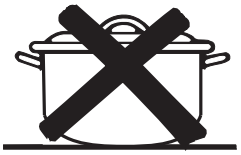
Stoneware:
Poor performance. May scratch the surface.

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

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.







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

For Best Results

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



Do not place wet pans on the glass cooktop.

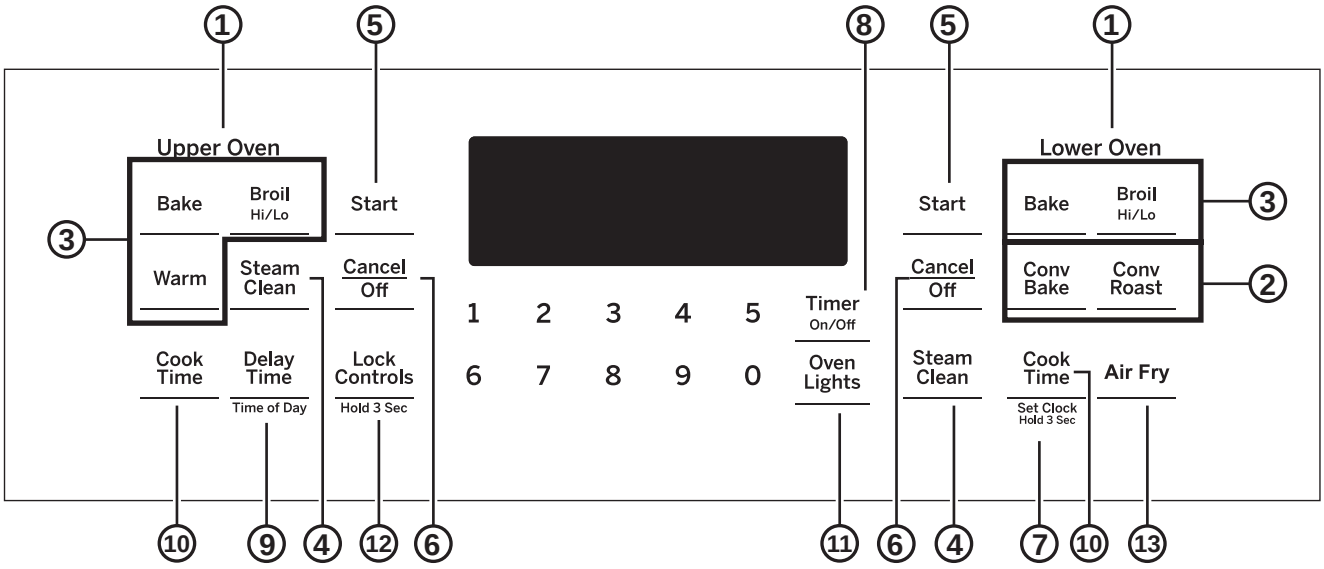


Do not use woks with support rings on the glass cooktop.



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

Double Oven Controls



1. **Upper Oven and Lower Oven:** Designates which oven the controls will operate.
2. **Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. The type of benefit depends on the mode. Your oven has the following convection cooking modes: Convection Bake and Convection Roast. See the Cooking Modes section for more information.
3. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil Hi/Lo and Warm. See the Cooking Modes section for more information.
4. **Steam Clean:** See the Cleaning the Oven section for important information about using this mode.
5. **Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
6. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
7. **Set Clock:** Sets the oven clock time. Press and hold for 3 seconds. Use the number pads to program the clock. Press **Start** to save the time.
8. **Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and the number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. If the oven is on, it will not turn off when the timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer** pad.
9. **Delay Time:** Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Press the **Delay Time** pad and use the number pads to program the time of day for the oven to turn on then press **Start**. Press the desired cooking mode and temperature then press **Start**. A Cook Time may also be programmed if desired. Follow the directions under Cook Time for setting this feature. This can only be used with Bake, Convection Bake, Convection Roast and Self-Clean.

   NOTE: When using the Delay Time feature, foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.
10. **Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the **Cook Time** pad, use the number pads to program a cooking time in hours and minutes, then press **Start.** This can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.
11. **Oven Light(s):** Turns the oven light(s) on or off in both ovens. Note that lights in both ovens will not turn on if the door is opened while the other oven is in a clean mode.
12. **Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Lock Controls** pad for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.
13. **Air Fry (on some models):** Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode is intended for single rack cooking only

Special Features

There are several different special features on your range.

- To enter the Special Features menu, press the **Upper Oven Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. "OFFSEt" will appear in the display.
- Scroll through Special Features menu using the **8** pad for down and the **3** pad for up.
- To select a feature to change, or to confirm a change, press the **0** pad.
- To cancel a change and return to the Special Features menu, press the **6** pad. To exit the Special Features menu, press the **6** pad again.

Adjust the Oven Temperature (OFFSEt)

This feature allows the oven baking and convection baking temperature to be adjusted up to 35ºF hotter or down to 35ºF cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects Bake and Convection Bake modes. No other cooking modes are affected.

Using the number pads to navigate as described above, select "OFFSEt". A number between positive and negative 35 will display. Use the **8** or **3** pads to increase or decrease the offset value. Save and confirm by pressing the **0** pad.

End of Timer Signals (End tonE)

This is the tone that signals the end of a timer. The tone can be continuous (Con bEEP) or one repeating beep (bEEP). A continuous setting will continue to sound a tone until a button on the control is pressed.

Fahrenheit or Celsius Temperature Display (dEg Unit)

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C).

Clock Configuration (Cloc cFg)

This feature specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12 H) or 24-hour military time (24 H).

Clock Display (Cloc diSP)

This feature specifies whether the clock appears in the display. It may be On or Off.

Auto Recipe Conversion (Auto rEciPE)

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

Sound Volume (Sound)

This feature allows the oven tone volume to be adjusted between high (Hi), medium (Reg), low (lo), and off (Off). The control will sound the oven tone at the new volume level each time the sound level is changed.

12-hour Shutoff (2H ShutoFF)

This feature shuts the oven down after 12 hours of continuous operation. It may be enabled or disabled.

Sabbath Mode

The Sabbath mode feature complies with Jewish Sabbath requirements. Some of these standards that will be noticed by the consumer include the disabling of tones, disabling of oven lights, and delays of about 30 seconds to one minute on display changes. Only continuous baking or timed baking is allowed in the Sabbath mode. Cooking in the Sabbath mode is a two-step process, first the Sabbath mode must be set and then the bake mode must be set.

Setting the Sabbath Mode

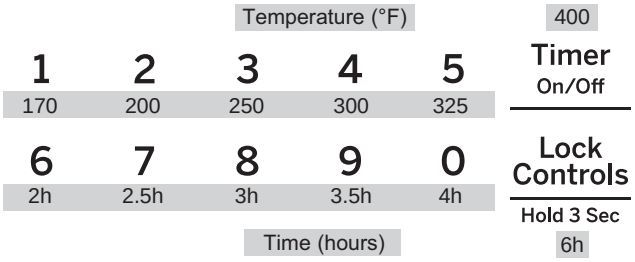
1. Press the **Upper Oven Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the special features menu is displayed.
2. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the special features until “SAbbAth” is displayed and then press **0**. After 0 is pressed, the word OFF will be displayed on the control.
3. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the options until “On” is shown in the display, then press the **0** number pad to save the setting. Sabbath reappears after pressing 0. Press **6** to exit the Special Features menu. A single bracket “]” will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. The clock will not be displayed. Continuous bake or timed bake can now be programmed.

   NOTE: When you place the control into Sabbath mode, both ovens are placed into Sabbath mode and each oven will have a single bracket “]” in the display. Each oven can be programmed to a different temperature and each oven must be programmed separately.

Starting a Continuous Bake

1. Press the **Upper Oven Bake** pad.
2. If the desired temperature is 350F, press **Start**. If a different cooking temperature is desired, use the **1** through **5** number pads or **Timer** pad to select a preset cooking temperature, then press **Start**. Refer to the graphic below to determine which pad sets the desired cooking temperature.

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



1 = 170° F, 2 = 200° F, 3 = 250° F, 4 = 300° F, 5 = 325° F, Timer = 400° F

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

Adjusting the Temperature

1. Press **Upper Oven Bake**, use the **1** through **5** number pads and the **Timer** pad to select a different preset cooking temperature, and press **Start**.
2. Since no feedback is given during temperature change, an oven thermometer can be used to confirm temperature changes.

Starting a Timed Bake

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

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

Exit the Sabbath Mode

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

1. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running.
2. Press **Upper Oven Bake** and **Broil** pads at the same time and hold until the Special Features menu is displayed.
3. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the special features until “SAbbAth” is displayed, then press **0**. After 0 is pressed, the word ON will be displayed on the control.
4. Use the **3** or **8** number pads to scroll through the options until “OFF” is displayed and press **0** to save the setting. Sabbath reappears after pressing 0. Press the **6** number pad to exit the Special Features menu.

Sabbath Mode Power Outage Note

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

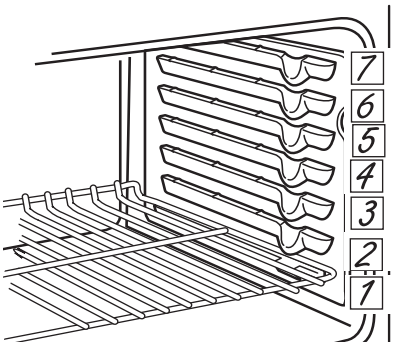
Oven Racks

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

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

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

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



The number of rack positions may vary by model.

Aluminum Foil and Oven Liners

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

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

Cookware

Cookware Guidelines

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

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper, and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 25º F next time.

Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.

Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

Cooking Modes

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

Baking and Roasting Modes

Select a mode for baking and roasting based on the type and quantity of food you are preparing. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided, center food in the oven.

Bake

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

Convection Bake Multi Rack

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

Convection Roast

The Convection Roast mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. This mode uses heat from the lower, upper, and rear elements, when available, along with air movement from the convection fan to improve browning and reduce cooking time. It is not necessary to convert temperature. Check food earlier than the recipe suggested time when using this mode or use a meat probe. To use this mode press the **Convection Roast** pad, enter a temperature, and then press **Start**. It is not necessary to preheat when using this mode.

Broiling Modes

Always broil with the oven door closed. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling; placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. It is not necessary to preheat when using the Broil modes.

Broil Hi

The Broil Hi mode uses intense heat from the upper element to sear foods. Use Broil Hi for thinner cuts of meat and/or when you would like to have a seared surface and rare interior. To use this mode press the **Broil** pad once and then press **Start**.

Broil Lo

The Broil Lo mode uses less intense heat from the upper element to cook food thoroughly while also browning the surface. Use Broil Lo for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. To use this mode press the **Broil** pad **twice** and then press **Start**.

Warm

Warm mode is designed to keep hot food hot, it is not intended to heat cold food. To use this mode, press the **Warm** pad then press **Start**. Preheating is not required. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. It is recommended, for food quality, that food not be kept warm for more than 2 hours.

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.

Oven Cooking Guide

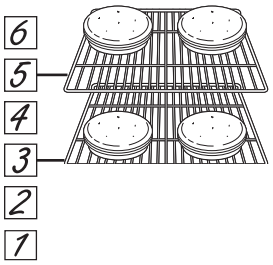
Lower Oven for Double Oven Models

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

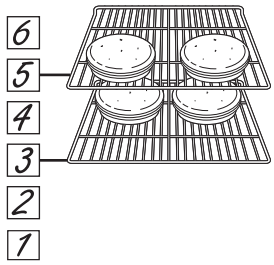
*When baking four cake layers at a time with traditional bake, use racks 3 and 5.

*When baking four cake layers at a time with convection bake, use racks 2 and 5.

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 Traditional Bake, cakes in front of rack 3 and back of rack 5



Rack position for Convection Bake, cakes in back of rack 3 and front of rack 5

Oven Cooking Guide (Cont.)

Upper Oven for Double Oven Models

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, muffins, baked on Single Rack	Bake	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	1	Use shiny cookware.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	1	Use a broil pan; move food down for more doneness/ less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Broil Hi	1	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.
Poultry			
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo Bake	1	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 Lo Bake	1	For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
Fish	Broil Lo	1	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Frozen Convenience Foods			
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	1	Use shiny cookware.

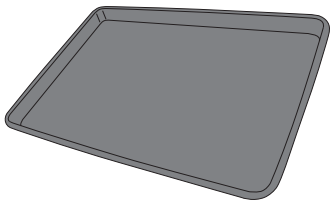
NOTE: For better broiling, the lower oven is recommended.

Air Fry Cooking Guide (on some models)

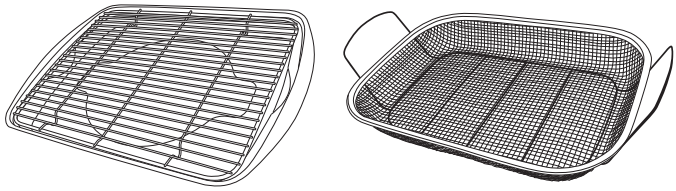
Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F.

Air Fry Cookware Guidelines

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



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

General Tips for Air Fry Mode

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

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

49-2000998 Rev. 5

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 washed with soap and water. Make sure the inside of the knobs are dry before replacing.

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

Control Lockout

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

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

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

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

Reactivate the touch pads after cleaning.

Control Panel

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

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

Oven Exterior

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

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.

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.

Cleaning the Range – Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using Steam Clean or Self Clean (on some models) modes.

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

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners (unless certified for self-cleaning oven), abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

Steam Clean Mode

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

To use the Steam Clean feature:

1. Start with the oven at room temperature.
2. Wipe excess grease and soils from the oven.
3. Pour one cup of water onto the bottom of the oven.
4. Close the door.
5. Select **Steam Clean** on either the upper or lower oven and then press **Start**.

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

Racks

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

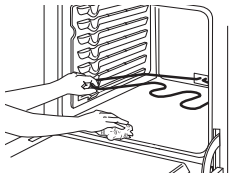
Racks may be more difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

NOTE: Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

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

Wipe up heavy soil on the oven bottom.

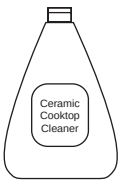
Cleaning the Glass Cooktop

Normal Daily Use Cleaning

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

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the 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 ceramic cooktop cleaner.

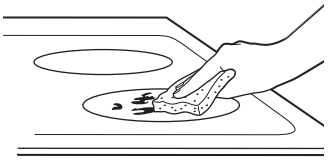
For cleaning videos and instructions, scan the QR code with your device.

Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)

Burned-On Residue

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

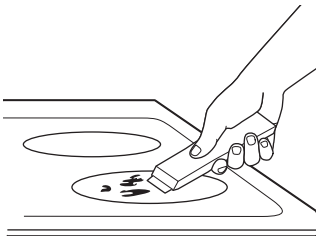
1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional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



Use a cleaning pad for ceramic cooktops.

Heavy, Burned-On Residue

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



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.

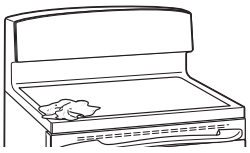
   This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

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.

Oven Light

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

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

Oven Light Replacement (on some models)

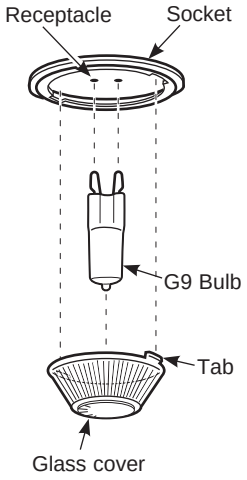
To remove:

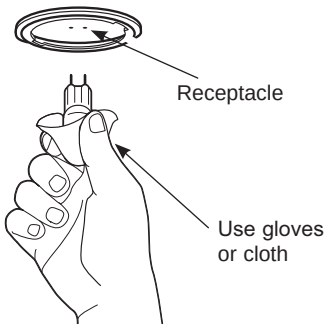
1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To replace:

1. Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts).
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.
3. Push the bulb straight into the receptacle all the way.
4. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

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

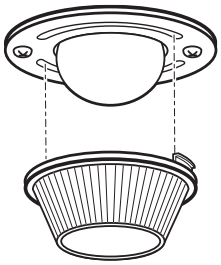




Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

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



To replace:

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

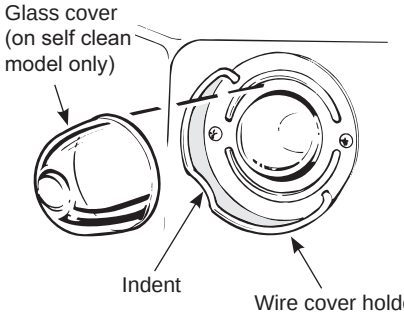
   For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
3. Reconnect electrical power to the oven.

Oven Light Replacement (on some models)

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

Replacing the Light Bulb:

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

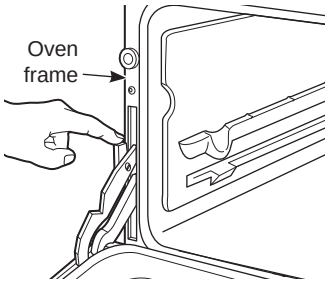


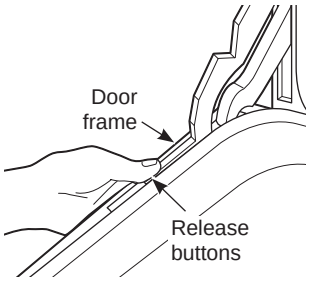
Oven Door

Lift-Off Upper Oven Door

To remove the door:

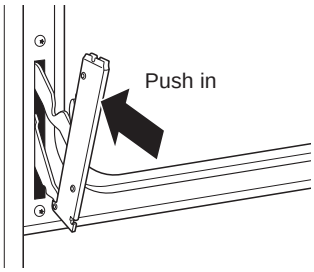
1. Fully open the door.
2. Lift up on the hinge lock toward the oven frame until they stop.
3. Close the door to 45 degrees (you will feel the door stop). The hinge lock will contact the oven frame.
4. On both sides of the door, press down on the release buttons on each hinge.
5. Lift door up until it is clear of the hinge.
6. Pull on hinge arms slightly to relieve pressure on the locking tabs.
7. Push the hinge locks down onto the hinge.
8. Push the hinges in toward the unit so they are closed.

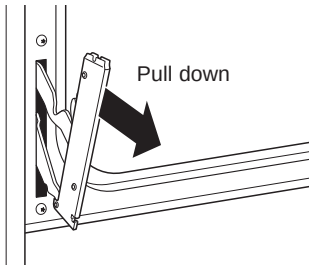




To replace the door:

1. Pull the hinges down away from the oven frame to the fully open position.
2. Lift up on the hinge locks toward the oven frame until they stop.
3. The hinges will release to the 45-degree position. The hinge locks will contact the oven frame.
4. Slide the door back onto the hinges. Make sure the buttons pop back out.
5. Fully open the door.
6. Push the hinge locks down onto the hinge.
7. Close the oven door.





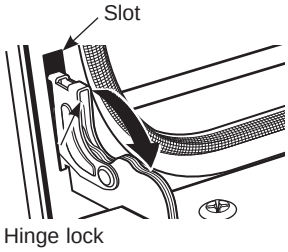
Lift-Off Lower Oven Door

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

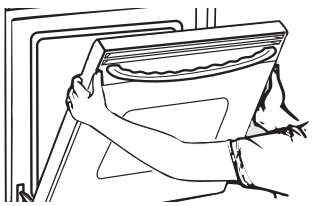
Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

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



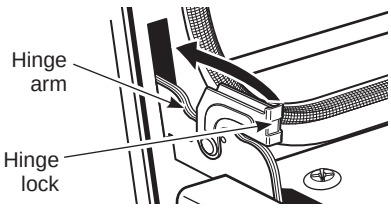
Pull hinge locks down to unlock



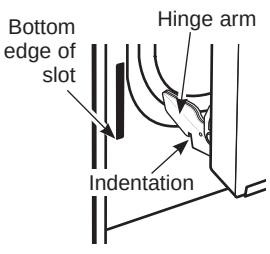
Removal position

To replace the door:

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



Push hinge locks up to lock



Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service. Check out self-help videos and FAQ at **GEAppliances.com/support.**

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

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Food does not broil properly	**Oven controls improperly set.**	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold	**Oven temperature needs adjustment.**	See the Special Features section.
Oven does not work or appears not to work	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
“Crackling” or “popping” sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.**	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	**Your range cycles the heating elements by turning relays on and off to maintain the oven temperature.**	This is normal.
Clock and timer do not work	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Oven controls improperly set.	See the Using the kitchen timer section.
Oven door is crooked	**The door is out of position.**	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, re-install the door. See the "Lift-Off Oven Door" instructions in the "Care and Cleaning" section.
Oven light does not work	**Light bulb is loose or defective.**	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not steam clean.	**Display flashes HOT.**	Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Using Steam Clean section.
	Oven door is not closed.	Make sure you close the door to start steam clean cycle.
Excessive smoking during clean cycle	**Excessive soil or grease.**	Press the **Cancel/Off** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the **LOCKED** light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Excessive smoking during broiling	**Food too close to burner element.**	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle	**Oven too hot.**	Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	**Oven controls improperly set.**	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to clean again or for a longer period of time.
DOOR LOCK 🔒 light is on when you want to cook	**The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.**	Press the **Cancel/Off** pad. Allow the oven to cool.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
"F— and a number or letter" flash in the display	**You have a function error code.**	Press the **Cancel/Off** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off.	See the Special features section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
Power outage, clock flashes	**Power outage or surge**	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the **Cancel/Off** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	**This is normal in a new oven and will disappear in time.**	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
Strong odor	**An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.**	This is temporary and will go away after several uses or a self-clean cycle.
Fan noise	**A convection fan may automatically turn on and off.**	This is normal. The fan is designed to operate intermittently to maximize cooking evenness. The convection fan will operate during preheat of the bake cycle. The fan will turn off after the oven is heated to the set temperature. This is normal.
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.
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.
	Different cooking modes.	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. convection bake).
Display flashes	**Power failure.**	Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	**Oven control pads were not touched properly.**	The **Broil Hi/Lo** and **Bake** pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
Control signals after entering cooking time or start time	**You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.**	Touch the **Bake** pad and desired temperature or the **SELF Clean** pad and desired clean time.
Oven racks are difficult to slide	**The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-clean cycle.**	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
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.
Oven will not stay set.	Function error.	Disconnect all power for at least 30 seconds and then reconnect power. If repeating, call for service.
Water remaining on oven floor after Steam Clean cycle	This is normal.	Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.

Notes

LIMITED WARRANTY

GE Appliances Electric Range Limited Warranty

GEAppliances.com

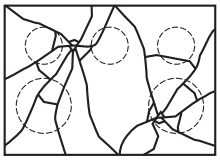
All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **GEAppliances.com/service**, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have your serial number and your model number available when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

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

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

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

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

49-2000998 Rev. 5

GE Appliances Electric Range Limited Warranty

In Canada (including the province of Québec): This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada including Québec for home use within Canada including Québec. 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.

Some provinces including Québec 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 province to province including Québec. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs office.

For Québec consumers only - Notice on the warranty of availability of spare parts, repair services and information necessary for repair or maintenance (s. 39 of the Consumer Protection Act): Please be advised that MC Commercial Inc. ("MC Commercial") does not guarantee, within the meaning of section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c P-40.1, r. 3, the availability of replacement parts, repair services, or the information necessary for the maintenance or repair of goods manufactured, imported, advertised, or sold by MC Commercial.

Please note that MC Commercial Inc. continues to offer the manufacturer's limited warranty as stated in the Owner's Manual or Quick Guide, and that this limited warranty is distinct from the statutory warranty of availability provided for under section 39 of the Consumer Protection Act.

Warrantor: MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

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.

Accessories

Looking For Something More?

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

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

The following products and more are available:

Accessories

- Small Broiler Pan (8 ¾ " x 1 ¼" x 13 ½ ")
- Large* Broiler Pan (12 ¾ " x 1 ¼" x 16 ½ ")
- XL** Broiler Pan (17 " x 1 ¼" x 19 1/4")

Parts

- Oven racks
- Oven elements
- Light bulbs

Cleaning Supplies

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

*The large broiler pan does not fit in 20"/24" ranges.
** The XL broiler pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop-ins or 20"/24" range

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

Consumer Support

GE Appliances Website

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

Register Your Appliance

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

Schedule Service

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

Extended Warranties

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

Remote Connectivity

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

Parts and Accessories

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

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

Contact Us

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

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

Printed in the United States

49-2000998 Rev. 5

GE APPLIANCES

ESTUFAS

Eléctricas con Modo de Pie

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USO DE LA ESTUFAS

Unidades de superficie 6
Utensilios para Placa de Cocción de Vidrio Radiante 8
Controles del Horno Doble 9
Funciones Especiales 10
Modo Sabático 11
Estantes del Horno 12
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno 12
Utensilios 12
Modos de Cocción 13
Guía de Cocción 14
Guía de Cocción para Freír con Aire 16

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la Estufa - Exterior 17
Limpieza de la Estufa - Interior 18
Limpieza de la Placa de Cocción de Vidrio 18
Luz del Horno 20
Puerta del Horno 21

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 22

GARANTÍA LIMITADA 26

ACCESORIOS 27

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 28

MANUAL DEL PROPIETARIO

Horno Doble con Modo de Pie de 30”
JBS86

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

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

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

49-2000998 Rev. 5 01-26

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

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

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

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

GE APPLIANCES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ADVERTENCIA

Riesgo de Caída

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

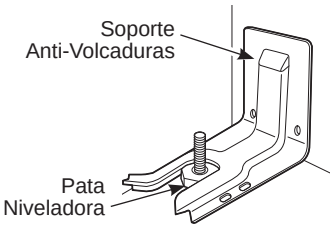
Para reducir el riesgo de volcar la estufa, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

Para Estufas Sin Apoyo y Deslizables

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

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

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



Estufas Sin Apoyo y Deslizables

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su 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.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la estufa antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Si un elemento para calentar, ya sea sobre una unidad de la superficie como en el horno, desarrolla una mancha brillante o muestra otros signos de daño, no use dicha área de la estufa. Una mancha brillante indica que la unidad de la superficie puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el elemento para calentar de inmediato y solicítele a un técnico calificado del servicio el reemplazo de la misma.

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.
- Trate de no rayar o golpear las puertas, estufas o paneles de control de vidrio. Si lo hace podría romperse el vidrio. No cocine si un producto tiene un vidrio roto. Puede provocarse una descarga, un incendio o heridas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- No permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la superficie de cocción. Se podrá dañar la estufa o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.

⚠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.

⚠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.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- Nunca deje desatendidas las unidades de la superficie. Los hervores excesivos causan vapores y derrames de grasa que se pueden incendiar.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Use un tamaño de bandeja adecuado – seleccione el utensilio con partes inferiores planas y lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento para calentar de la superficie. El uso de utensilios de menor tamaño expondrán una parte de la unidad de la superficie al contacto directo y podrán generar el incendio de la vestimenta. Una relación adecuada entre el utensilio y la unidad de la superficie también mejorará el rendimiento.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de estufa; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.

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

- 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 corriente en una superficie de cocción eléctrica mientras la unidad de la superficie está en ON (Encendida), la unidad de la superficie se volverá a encender cuando regrese la corriente.
- En caso de corte de corriente, si no se giran todas las perillas de la unidad de la superficie a la posición OFF (Apagado) se podrán incendiar ítems en o cerca de la superficie de cocción, lo cual podrá producir lesiones graves o la muerte.
- No cocine sobre una estufa rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede rayarse con elementos tales como cuchillos, instrumentos filosos, anillos u otras joyas, y remaches de la ropa.
- No coloque o almacene elementos que pueden derretirse o prenderse fuego sobre la estufa de vidrio, aún cuando no la esté usando. Si la estufa se enciende en forma accidental, pueden prenderse fuego. El calor proveniente de la estufa o de la ventilación del horno también puede prenderlos fuego, aún si el aparato está apagado.
- Use el limpiador de estufas cerámicas y la esponjilla de limpieza para limpiar la estufa. Espere hasta que la estufa se enfríe y la luz indicadora se apague antes de limpiar. Una esponja o un paño húmedos sobre una superficie caliente pueden provocar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. **NOTA:** Los derrames de azúcar son la excepción. Éstos deben quitarse mientras están calientes utilizando una agarradera y un raspador. Para instrucciones detalladas, ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN RADIANTE

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

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Mantenga desobstruida la ventilación 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.
- 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.
- 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.
- No deje ítems sobre la parte de la superficie de cocción cercana a la ventilación del horno. Los ítems se pueden sobrecalentar, y existe el riesgo de incendio o quemaduras.
- 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.

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 estufa esté en las configuraciones medio o alto. Mantenga los ítems inflamables alejados de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios, lesiones graves o la muerte.

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

Cómo Configurar

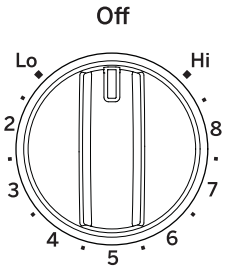
Presione la perilla hacia adentro y gire en cualquiera de las direcciones hasta la configuración que desee.

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

Para superficies de vidrio de la estufa:

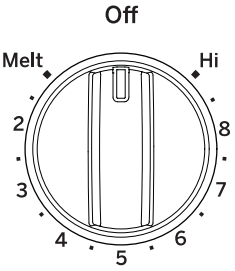
Una luz indicadora de **ESTUFA CALIENTE**:

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



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

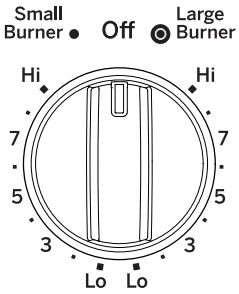
Asegúrese de girar la perilla de control a **Off (Apagado)** cuando finalice la cocción.



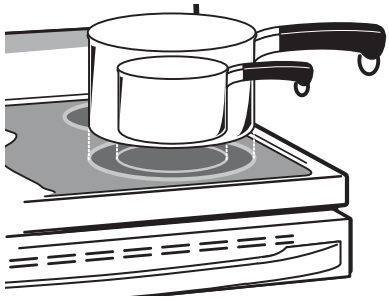
La configuración **Melt (Derretir)** derretirá chocolate o manteca.

Unidades Superficiales Dobles y Triples y Perillas de Control

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



Modelos con un elemento superficial de Anillo-Doble únicamente



Uso del Área para Calentar

⚠ADVERTENCIA **RIESGO DE ENVENENAMIENTO CON COMIDA:** Se pueden desarrollar bacterias cuando la comida esté a una temperatura inferior a los 140º.

- Siempre comience con comida caliente. No use la configuración caliente para calentar comida fría.
- No use la configuración caliente durante más de 2 horas.

WARMING ZONE (Área para Calentar), ubicada en la parte central trasera de la superficie de vidrio, mantendrá la comida caliente y cocida a la temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente. No use la función para calentar comida fría. Colocar comida que no está cocinada o fría en el **WARMING ZONE (Área para Calentar)** podría producir enfermedades desarrolladas por bacterias en la comida.

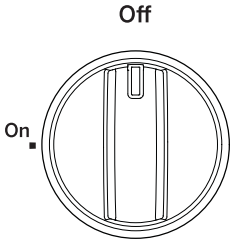
Gire la perilla de control a la posición ON (Encender).

Para obtener mejores resultados, todas las comidas en el **WARMING ZONE (Área para Calentar)** deberían estar cubiertas por una tapa o papel de aluminio. Al calentar pasteles o panes, la tapa se deberá ventilar para dejar que la humedad salga.

La temperatura inicial, el tipo y la cantidad de comida, el tipo de pan y el tiempo afectarán la calidad de la comida.

Siempre use las manijas de las ollas o guantes para horno al retirar comida del **WARMING ZONE (Área para Calentar)** ya que los utensilios y platos estarán calientes.

NOTA: El calentador superficial emitirá un brillo rojo, al igual que los elementos de cocción.



Warming Zone

Unidades de superficie - Todos los Modelos

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

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

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

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

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

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

Para Modelos con Estufa de Vidrio Radiante

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

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

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

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

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

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

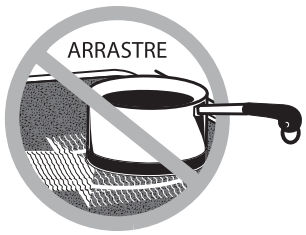
- Las manchas de agua (depósitos minerales) pueden quitarse utilizando crema limpiadora o vinagre blanco sin diluir.
- El uso de limpiador de ventanas puede dejar una película iridiscente sobre la estufa. La crema limpiadora quitará esta decoloración.
- No almacene elementos pesados sobre la estufa.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



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



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



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

Limitador de Temperatura en Estufas de Vidrio Radiante

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

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

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

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

Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante

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

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

Recomendado

Acero inoxidable

Aluminio:
Se recomienda de capa gruesa

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

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

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

Evitar/No se recomienda

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

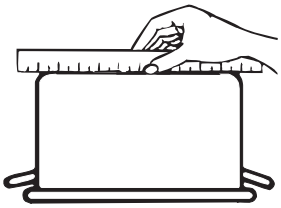
Vidrio-cerámico:
Desempeño pobre. Raya la superficie.

Cerámica:
Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

Hierro fundido:

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

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



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla.



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

Para mejores resultados

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



No coloque recipientes mojados sobre la estufa de vidrio.

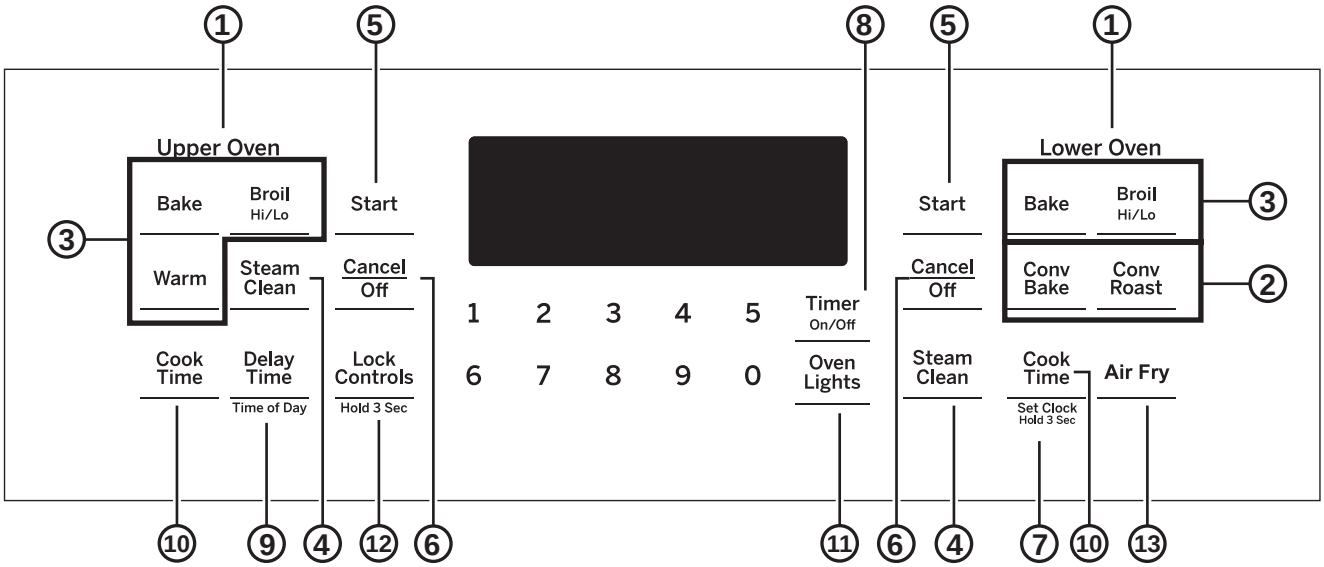


No use woks con anillos de soporte sobre la estufa de vidrio.



Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

Controles del Horno Doble



1. **Upper Oven and Lower Oven (Horno Superior y Horno Inferior):** Designa qué horno operarán los controles.
2. **Convection Cooking Modes (Modos de Cocción por Convección):** Los modos de cocción por convección utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el rendimiento. El tipo de beneficio depende del modo. Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción por convección: Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Asar por Convección). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
3. **Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil Hi (Asar Alto), Broil Lo (Asar Bajo) y Warm (Calentar). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
4. **Steam Clean (Limpieza Vapor):** Para acceder a información importante sobre el uso de este modo, consulte la sección de Limpieza del Horno.
5. **Start (Iniciar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.
6. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):** Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
7. **Set Clock (Configuración del Reloj):** Configure el tiempo del reloj del horno. Mantenga presionada esta función durante 3 segundos. Use las teclas numéricas para programar el reloj. Presione **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la hora.
8. **Timer (Temporizador):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva: Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y las teclas numéricas para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start (Iniciar)**. Si el horno está encendido, no se apagará una vez que la cuenta regresiva sea completada. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.
9. **Delay Time (Tiempo de Retraso):** Genera un retraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desea que el horno se inicie. Presione la tecla **Delay Time (Tiempo de Retraso)** y use las teclas numéricas para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda y presione **Start (Iniciar)**. Presione el modo de cocción deseado y la temperatura y luego presione **Start (Iniciar)**. Si lo desea, también puede ser programado un tiempo de cocción. Siga las instrucciones de Cook Time (Tiempo de Cocción) para configurar esta función. Esto sólo puede ser usado con Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección), Convection Roast (Dorar por Convección) y Self-Clean (Limpieza Automática).

   NOTA: Al usar la función de tiempo de retraso, las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.
10. **Cook Time (Tiempo de Cocción):** Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**, use las teclas numéricas para programar un tiempo de cocción en horas y minutos, y luego presione **Start (Iniciar).** Esto sólo puede ser usado con Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección), y Convection Roast (Dorar por Convección).
11. **Oven Light(s) (Luz(es) del Horno):** Enciende o apaga la luz(es) en ambos hornos. Se debe observar que las luces de ambos hornos no se encenderán si la puerta es abierta mientras el otro horno se encuentra en un modo de limpieza.
12. **Lock Controls (Controles de Bloqueo):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionada la tecla **Lock Controls (Controles de Bloqueo)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.
13. **Air Fry (Freír con Aire) (en algunos modelos):** Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para la cocción en un solo estante únicamente.

Funciones Especiales

Su estufa cuenta con varias funciones especiales diferentes.

- Para ingresar al menú Special Features (Funciones Especiales), mantenga presionadas las teclas **Upper Oven Bake (Horneado en el Horno Superior)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos. "OFFSEt" aparecerá en la pantalla.
- Pase a través del menú Special Features (Funciones Especiales) usando la tecla **8** para ir hacia abajo y la tecla **3** para ir hacia arriba.
- Para seleccionar una función para que cambie, o para confirmar un cambio, presione la tecla **0**.
- Para cancelar un cambio y regresar al menú Special Features (Funciones Especiales), presione la tecla **6**. Para salir del menú Special Features (Funciones Especiales), presione la tecla **6** nuevamente.

Ajuste de la Temperatura del Horno (OFFSEt)

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno y de horneado por convección sean ajustadas hasta 35ºF más caliente o 35ºF más fría. Use esta función si piensa que la temperatura de su horno es demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta los modos Bake (Hornear) y Convection Bake. Ningún otro modo de cocción se ve afectado.

Usando las teclas numéricas para navegar como se describe más arriba, seleccione “OFFSET” (Ajuste). Se mostrará un número entre 35 positivo y negativo. Use las teclas **8** y **3** para incrementar o reducir el valor del ajuste. Guarde y realice la confirmación presionando la tecla **0**.

Sonido de Finalización del Temporizador (End tonE)

Se trata de un tono que indica la finalización de un temporizador. El tono puede ser continuo (bEEP Cont) o un pitido repetido (bEEP). Una configuración continua seguirá haciendo que un tono suene hasta que un botón del control sea presionado.

Selección de Temperatura Fahrenheit o Celsius (dEg Unit)

El control del horno está configurado para su uso con temperaturas Fahrenheit (F), pero lo puede modificar a temperaturas Celsius (C).

Configuración del Reloj (Cloc cFg)

Esta función especifica cómo se mostrará la hora del día. Puede seleccionar el reloj estándar de 12 horas (12 hs.) o el reloj militar de 24 horas (24 hs.).

Pantalla del Reloj (Cloc diSP)

Esta función especifica si el reloj aparece en la pantalla. Puede estar en On (Encendido) u Off (Apagado).

Conversión de Auto Recipe (Auto rEciPE)

Al usar la cocción de Convection Bake (Hornear por Convección), Auto Recipe Conversion (Conversión de Auto Receta) convertirá de forma automática las temperaturas de horneado regular ingresadas a temperaturas de cocción de horneado por convección cuando se active. Se debe observar que esta opción no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sino sólo las temperaturas. Esta función puede ser encendida o apagada.

Volumen del Sonido (Sound)

Esta función permite que el volumen del tono del horno sea ajustado entre alto (Hi) (Pitido Alto), medio (Reg) (Pitido Estándar), bajo (lo) y apagado (Off) (Pitido Apagado). El control hará que el tono del horno suene en el nuevo nivel de volumen cada vez que el nivel de sonido sea modificado.

Apagado en 12 Horas

Esta función apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. Puede estar activado o desactivado.

Modo Sabático

La función de modo sabático cumplen con los requisitos Sabáticos Judía. Algunos de estos estándares que serán observados por el consumidor incluyen la desactivación de los tonos, la desactivación de las luces del horno, y retrasos de aproximadamente 30 segundos a un minuto en relación a los cambios en la pantalla. Sólo el horneado continuo y el horneado por tiempo están permitidos en el modo sabático. La cocción en el modo sabático es un proceso de dos pasos; primero el modo sabático debe ser configurado y luego el modo hornear debe ser configurado.

Configuración del Modo Sabático

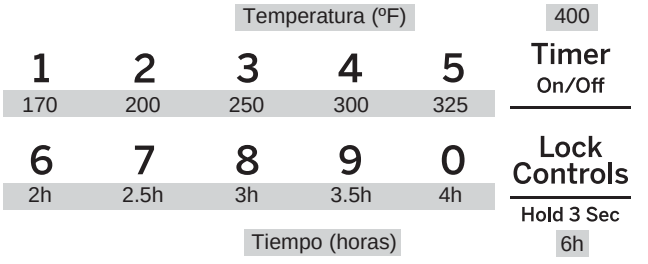
1. Presione las teclas **Upper Oven Bake (Horneado en el Horno Superior)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo y espere a que el menú de funciones especiales sea exhibido.
2. Use las teclas numéricas **3** u **8** para pasar a través de las funciones especiales, hasta que “SAbbAth” sea exhibido y luego presione **0**. Luego de presionar 0, la pantalla OFF (Apagado) será exhibida en el control.
3. Use las teclas numéricas **3** u **8** para pasar a través de las opciones hasta que aparezca “on” (encender) en la pantalla; luego presione la tecla numérica **0** para guardar la configuración. Sabbath (Sabático) volverá a aparecer luego de presionar 0. Presione **6** para salir del menu de Funciones Especiales. Un solo corchete “]” aparecerá en la pantalla, indicando que el modo sabático fue configurado. El reloj no aparecerá. El horneado continuo o el horneado por tiempo no pueden ser configurados.

   NOTA: Al colocar el control en el modo Sabbath (Sabático), ambos hornos pasarán al modo Sabbath (Sabático) y en cada uno aparecerá un solo corchete “]” en la pantalla. Cada horno puede ser programado en una temperatura diferente y cada uno deberá ser programado por separado.

Inicio del Horneado Continuo

1. Presione la tecla **Upper Oven Bake (Horneado en el Horno Superior)**.
2. Si la temperatura deseada es 350ºF, presione **Start (Iniciar)**. Si se desea una temperatura de cocción diferente, use las teclas numéricas de **1** a **5** o la tecla **Timer (Temporizador)** para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego presione **Start (Iniciar)**. Consulte el siguiente gráfico para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada.

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



1 = 170° F, 2 = 200° F, 3 = 250° F, 4 = 300° F, 5 = 325° F, Temporizador = 400° F

6 = 2 horas, 7 = 2.5 horas, 8 = 3 horas, 9 = 3.5 horas,
0 = 4 horas, Controles de Bloqueo = 6 hours

Ajuste de Temperatura

1. Presione **Upper Oven Bake (Horneado en el Horno Superior)**, use las teclas numéricas de **1** a **5** y la tecla **Timer (Temporizador)** para seleccionar una temperatura de cocción actual diferente, y presione **Start (Iniciar)**.
2. Debido a que no hay ninguna indicación durante el cambio de temperatura, se puede usar un termómetro para horno para confirmar los cambios de temperatura.

Inicie un Horneado por Tiempo

1. Presione la tecla **Upper Oven Bake (Horneado en el Horno Superior)**.
2. Si la temperatura deseada es de 350ºF, use las teclas numéricas de **6** a **0** o la tecla **Lock Control (Control de Bloqueo)** para seleccionar un tiempo de cocción. Si se desea una temperatura de cocción diferente a 350ºF, use las teclas numéricas de **1** a **5** o la tecla **Timer (Temporizador)** para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego seleccione el tiempo de cocción. Consulte el gráfico en esta página para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada y el tiempo de cocción.
3. Presione **Start (Iniciar)**.

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

Salir del Modo Sabático

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

1. Presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** para finalizar cualquier ciclo de horneado que pueda estar funcionando.
2. Presione las teclas **Upper Oven Bake** (Horneado en el Horno Superior) y **Broil (Asar)** al mismo tiempo y espere a que el menú de Funciones Especiales sea exhibido.
3. Use las teclas numéricas **3** u **8** para pasar a través de las funciones especiales hasta que “SAbbAth” (Sabático) sea exhibido, y luego presione **0**. Luego de presionar 0, la pantalla ON (Encendido) será exhibida en el control.
4. Use las teclas numéricas **3** u **8** para pasar a través de las opciones hasta que “OFF” (Apagado) sea exhibido y presione **0** para guardar la configuración. Sabbath (Sabático) volverá a aparecer luego de presionar 0. Presione la tecla numérica **6** para salir del menú de Funciones Especiales.

Aviso de Corte de Corriente durante el Modo Sabático

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

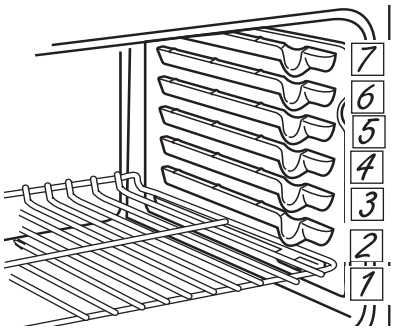
Estantes del Horno

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

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

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

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



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

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

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

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

Utensilios

Pautas de Uso de Utensilios

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

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

Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25º F la próxima vez.

Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.

Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor.

Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

Modos de Cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Para acceder a recomendaciones para comidas específicas, consulte la sección de la Guía de Cocción. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

Modos de Horneado y Dorado

Seleccione un modo para hornear y dorar basado en el tipo y cantidad de comida que está preparando. Al preparar comidas horneadas tales como tartas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero. Siga las recomendaciones de la receta sobre la colocación de la comida. Si no se brindan pautas, centre la comida en el horno.

Hornear

El modo de hornear está pensado para la cocción en un solo estante. Este modo usa el calor principalmente desde el elemento inferior, pero también desde el elemento superior para cocinar la comida. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. El precalentamiento generalmente se recomienda al usar este modo.

Honeado por Convección en Estantes Múltiples

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

Dorar por Convección

El modo Convection Roast (Dorado por Convección) está pensado para dorar cortes enteros de carne en un solo estante. Este modo utiliza el calor de los elementos inferior, superior y trasero, cuando están disponibles, junto con el movimiento del ventilador por convección, a fin de mejorar el dorado y reducir el tiempo de cocción. Cuando use este modo, o si usa la sonda, controle la comida antes que el tiempo sugerido en la receta. Para usar este modo, presione la tecla **Convection Bake (Hornear por Convección)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Modo para Asar

Siempre ase con la puerta del horno cerrada. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en posiciones de estantes superiores, ya que colocar la comida más cerca del elemento para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

Asar Alto

El modo Broil Hi (Asado Alto) usa calor intenso del elemento superior para soasar las comidas. Use la función Broil Hi (Asado Alto) para cortes más delgados de carne y/o cuando desee que la superficie quede más soasada y el interior más jugoso. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** una vez y luego presione **Start (Iniciar)**.

Asar Bajo

El modo Broil Lo (Asar Bajo) usa menos calor intenso del elemento superior para cocinar la comida completamente mientras también se dora la superficie. Use la función Broil Lo (Asado Bajo) para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar) dos veces** y luego presione **Start (Iniciar)**.

Calentar

El modo Warm (Calentar) está diseñado para mantener calientes las comidas que ya están calientes; su función no es calentar comidas frías. Para usar este modo, presione la tecla **Warm (Caliente)** y luego presione **Start (Iniciar)**. No se requiere precalentar las mismas. Cubra las comidas que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellas comidas que deberían quedar crocantes. También se recomienda, a fin de mantener la calidad de la comida, que ésta no se mantenga caliente por más de dos horas.

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 del Horno

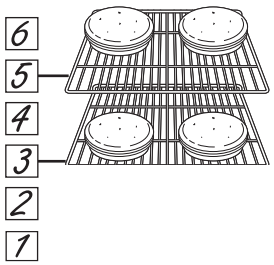
Horno Inferior en Modelos con Horno Doble

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	4	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear Horneado por Convección	3 y 5	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (vea la ilustración en la siguiente página).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	4	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección	3 y 5 2, 4 y 6	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	6	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	6	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Dorados	Hornear Dorado por Convección	3 o 4	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Hornear Dorado por Convección	3 o 4	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asar Alto	2	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
	Asado Bajo Hornear	2 o 3	
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	2 o 3	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para que quede más soasada y dorada al asar. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Pavo entero	Hornear Dorado por Convección	1 o 2	Usa una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear Dorado por Convección	2 o 3	Usa una olla chata tal como una olla para asar.
Pescado	Asado Bajo	6 (mitad del grosor o menos) 5 (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Cazuelas	Hornear	3 o 4	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza, productos con papas, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear	3 o 4	Use utensilios brillantes.
Pizza, productos con papas, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección	3 y 5	Use utensilios brillantes.

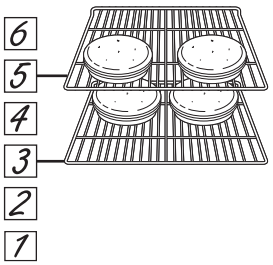
*Cuando hornee cuatro capas de torta al mismo tiempo con el horneado tradicional, use los estantes 3 y 5.

*Cuando hornee cuatro capas de torta al mismo tiempo con el horneado por convección, use los estantes 3 y 5.

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 Tradicional Bake (Horneado Tradicional), tortas en el frente del estante 3 y en la parte trasera del estante 5.



Posición del estante para Convection Bake (Hornear por Convección), tortas en la parte trasera del estante 3 y en el frente del estante 5.

Guía de Cocción del Horno (Cont.)

Horno Superior en Modelos con Horno Doble

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, panecillos, horneados en un Estante Simple	Hornear	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	1	Use utensilios brillantes.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	1	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	1	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Ave			
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Hornear	1	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 Bajo Hornear	1	Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Pescado	Asado Bajo	1	Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza, productos con papas, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear	1	Use utensilios brillantes.

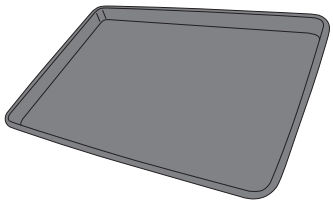
NOTA: Para una mayor calidad al asar, se recomienda el horno inferior.

Modo de Cocción para Freír con Aire (en algunos modelos)

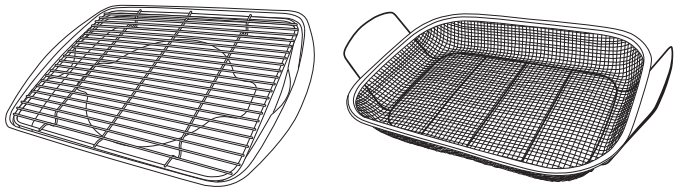
Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento, que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. Seleccione Air Fry (Freír con Aire) y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione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

Pautas del Utensilio para Freír con Aire

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



Utensilio principal recomendado



Opciones de utensilios alternativos

Consejos Generales sobre el Modo para Freír con Aire

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

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

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 ser lavadas con agua y jabón. Asegúrese de que la parte interna de las perillas esté seca antes de volver a colocarse.

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

Bloqueo del Control

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

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

Limpie los derrames con un paño húmedo.

También puede utilizar un limpiador de vidrios.

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

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

Panel de control

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

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

Exterior del Horno

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el 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

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.

Estufa de esmalte de porcelana

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

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

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

Limpieza de la Estufa - Interior

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

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

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno (a menos que estén certificados para hornos con limpieza automática), limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar, ni polvos limpiadores en el interior del horno.

Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

Modo de Limpieza con Vapor

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

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

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y la suciedad del horno.
3. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno.
4. Cierre la puerta.
5. Seleccione la función **Steam Clean (Limpieza con Vapor)** en el horno superior o en el inferior, y luego presione **Start (Iniciar)**.

No abras la puerta durante los 30 minutos de la limpieza con vapor, ya que esto reducirá su rendimiento. 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.

Estantes

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

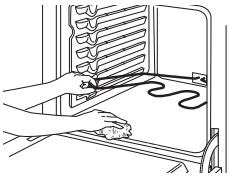
Es posible que resulte más difícil deslizar los estantes, especialmente luego de la limpieza automática. Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o toalla de papel y frote sobre los extremos izquierdo y derecho.

NOTA: El uso de otros aceites de estufa provocará una descoloración o un residuo de color similar al óxido en los estantes y laterales de las cavidades. Para limpiar este residuo, use agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

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 la base del horno, levante suavemente el elemento para hornear. Limpie con agua caliente y jabón.



Levante suavemente el elemento para hornear.

Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.

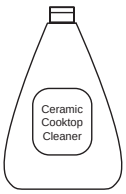
Limpieza de la Placa de Cocción de Vidrio

Limpieza normal de uso diario

A fin de mantener y proteger la parte superior de su superficie de cocción de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de usar la superficie de cocción por primera vez, limpie la misma con un limpiador para superficies de cocción de cerámica. Esto ayudará a proteger la parte superior y facilitar la limpieza.
2. El uso regular de un limpiador para superficies de cocción de cerámica ayudará a mantener la superficie de cocción como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique algunas gotas del limpiador para superficies de cocción de cerámica directamente sobre la superficie de cocción.
4. Use una toalla de papel o una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para superficies de cocción de cerámica para limpiar la superficie de cocción en su totalidad.
5. Use una tela seca o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza. No es necesario enjuagar.

NOTA: Es muy importante que NO se caliente la superficie de cocción hasta que se haya finalizado totalmente su limpieza.



Limpie la superficie de cocción luego de cualquier derrame. Use un limpiador para superficies de cocción de cerámica.

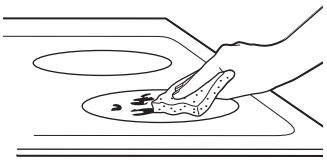
Para acceder a videos de limpieza e instrucciones, escanee el código QR con su dispositivo.

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

Residuos pegados

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

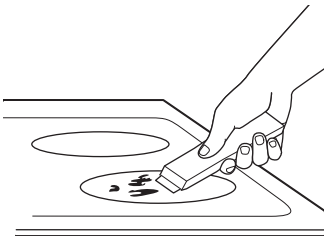
1. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
2. Esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados.
3. Utilizando una almohadilla de limpieza para superficies de cocción de cerámica que no produzca rayones, frote el área de residuos aplicando la presión que sea necesaria.
4. Si permanecen residuos, repita los pasos que figuran más arriba según sea necesario.
5. Para obtener una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos pula la superficie en su totalidad con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



Use una almohadilla de limpieza que no produzca rayoones para superficies de cocción de cerámica.

Residuos pegados rebeldes

1. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
2. Use un raspador con navaja de una sola hola en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe la suciedad. Será necesario aplicar presión sobre el raspador con navaja para poder eliminar los residuos.
3. Luego de raspar con el raspador con navaja, esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados. Use una almohadilla que no produzca rayones para eliminar cualquier residuo restante.
4. Para obtener una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos pula la superficie en su totalidad con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



El raspador para superficies de cocción de cerámica y todos los suministros recomendados están disponibles a través de nuestro Centro de Piezas. Consulte las instrucciones en la sección de “Asistencia/ Accesorios”.

NOTA: No use una navaja suave o mellada.

Marcas de metal y rayones

1. Tenga cuidado al deslizar ollas y cacerolas por la superficie de cocción. Las mismas dejarán marcas sobre la superficie de cocción.

   Estas marcas se podrán retirar usando un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para superficies de cocción de cerámica.
2. Si se autoriza el uso de ollas con un revestimiento delgado de aluminio o cobre para hervir hasta que no quede agua, el revestimiento podrá dejar una descoloración negra sobre la superficie de cocción.

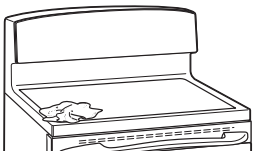
   Esto deberá ser eliminado de forma inmediata antes de calentar nuevamente, ya que la descoloración podrá ser permanente.

NOTA: De forma cuidadosa controle en las bases de las ollas el nivel de aspereza que rayaría la superficie de cocción.

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

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



Daños por derrames azucarados y plástico derretido

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

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

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

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

Luz del Horno

⚠ADVERTENCIA **PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURAS:** Antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o una quemadura.

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

Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

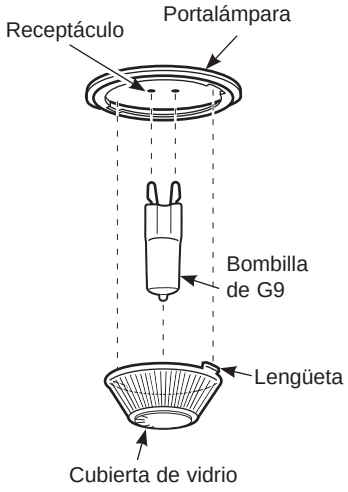
Para retirar:

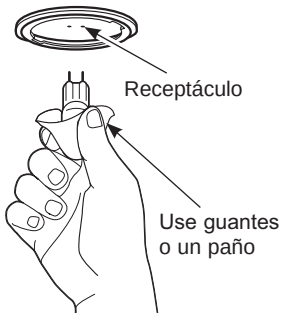
1. Gire la cubierta de vidrio en sentido contrario a las manecillas del reloj 1/4 de vuelta hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio liberen los surcos del portalámparas. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola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

Para reemplazar:

1. Utilice una nueva bombilla halógena de 120/130 voltios, no exceda 50 vatios. Reemplace la lámpara de luz con el mismo tipo de lámpara que se retiró. Asegúrese al reemplazar la lámpara que sea de 120 volts o 130 volts (NO de 12 volts).
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla de su paquete. No toque la bombilla con los dedos desnudos. El aceite para piel dañará la lámpara y acortará su tiempo de duración.
3. Empuje la bombilla en línea recta dentro del receptáculo hasta el tope.
4. Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio dentro de los surcos del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio en sentido de las manecillas del reloj 1/4 de vuelta.

   Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie frecuentemente la cubierta de vidrio utilizando un paño húmedo. Esto debería hacerse cuando el horno está completamente frío.
5. Conecte nuevamente el suministro eléctrico al horno.

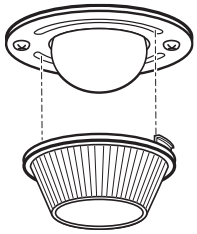




Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

Para quitar la tapa:

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



Para volver a colocar la tapa:

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

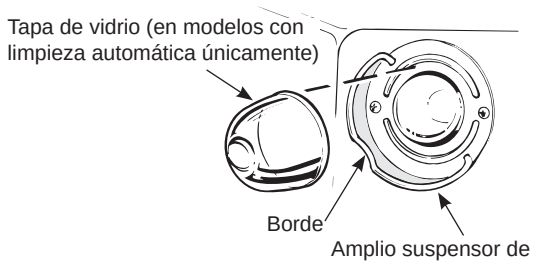
   Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.
3. Vuelva a conectar el cable de electricidad del horno.

Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

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

Reemplazo de la Lámpara:

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

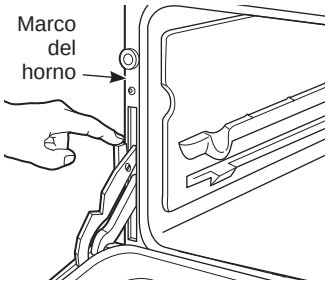


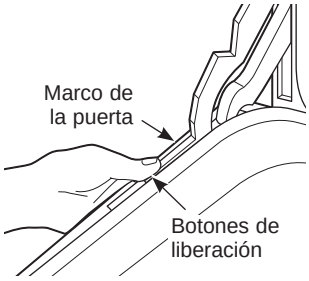
Puerta del Horno

Puerta del horno superior desmontable

Para quitar la puerta:

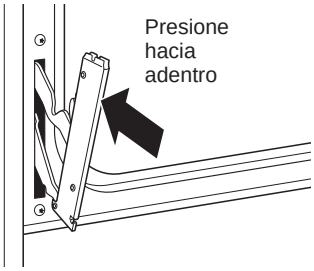
1. Abra la puerta por completo.
2. Levante la traba de la bisagra hacia el marco del horno hasta que se detenga.
3. Cierre la puerta en 45 grados (se sentirá el tope de la puerta). La traba de la bisagra hará contacto con el marco del horno.
4. Sobre ambos lados de la puerta, presione hacia abajo sobre los botones de liberación de cada bisagra.
5. Levante la puerta hacia arriba hasta que se salga de la bisagra.
6. Tire de los brazos de la bisagra suavemente para liberar presión sobre las lengüetas de bloqueo.
7. Presione las trabas de la bisagra hacia abajo dentro de la bisagra.
8. Presione las bisagras hacia la unidad para que se cierren.

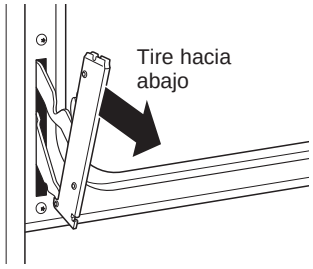




Para volver a colocar la puerta:

1. Tire de las bisagras hacia abajo en sentido contrario del marco del horno hasta alcanzar la posición abierta total.
2. Levante las trabas de la bisagra hacia el marco del horno hasta que se detengan.
3. Las bisagras se liberan en la posición de 45 grados. Las trabas de la bisagra harán contacto con el marco del horno.
4. Deslice la puerta dentro de las bisagras. Asegúrese de que los botones vuelvan a salir.
5. Abra la puerta por completo.
6. Presione las trabas de la bisagra hacia abajo dentro de la bisagra.
7. Cierre la puerta del horno.





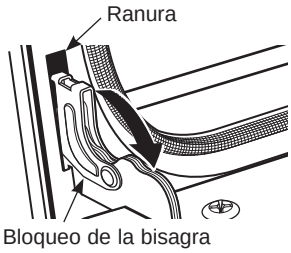
Puerta del Horno Desmontable

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

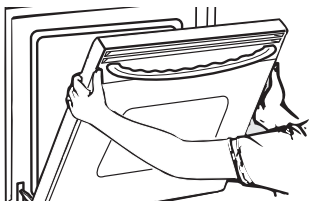
No levante la puerta usando la manija.

Para retirar la puerta:

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



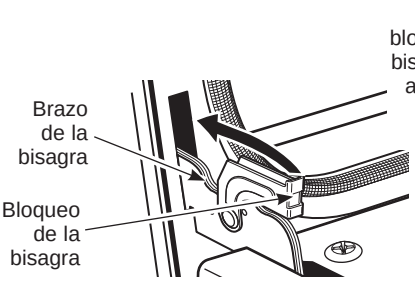
Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para desbloquear



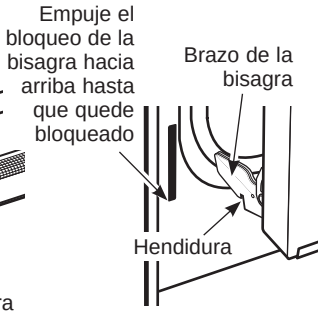
Posición de retiro

Para reemplazar la puerta:

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



Extremo inferior de la ranura



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

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones. Acceda a los videos de ayuda y preguntas frecuentes (FAQ) a través de **GEAppliances.com/support.**

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida.
	En algunas regiones la energía (voltaje) puede ser baja.	Cubra el recipiente con una tapa hasta obtener el calo deseado.
Los elementos de superficie no funcionan bien	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles de la estufa están mal configurados.	Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
La unidad de superficie deja de resplandecer cuando se cambia a una configuración menor	La unidad sigue encendida y caliente.	Esto es normal.
Rayones (pueden parecer como roturas) en la superficie de vidrio de la estufa	Se están usando métodos de limpieza incorrectos.	Los rayones no pueden removerse. Los rayones más pequeños se volverán menos visibles como resultado de la limpieza.
	Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa. Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.	Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
Áreas de decoloración en la estufa	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro.	Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio.
Plástico derretido sobre la superficie	La estufa caliente entró en contacto con plástico colocado sobre la misma.	Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
Marcas (o hendiduras) en la estufa	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.	Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use sólo recipientes de base plana para minimizar el encendido y apagado.
Mi horno nuevo no estufa como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo estufa con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. Consulte la sección Funciones Especiales. **NOTA:** Este ajuste afecta las temperaturas de Bake (Hornear) y Convection Bake (Hornear por Convección); no afectará las funciones Convection Roast (Dorar por Convección), Broil (Asar), o Clean (Limpiar).
La comida no se hornea de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	Consulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La comida no asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Asegúrese de que el utensilio esté frío
	Utensilio de estufa inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado.	Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla.
	En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo.	Precaliente el elemento para asar durante 10 minutos.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
El horno no funciona o parece no funcionar	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales.
Sonido de “chisporroteo” o “traqueo”	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza..	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno.	Esto es normal.
El reloj y el temporizador no funcionan	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	El enchufe de la estufa no está introducido del todo en el tomacorriente.	Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Los controles del horno están mal configurados.	Ver la sección Cómo usar el temporizador de estufa.
La puerta del horno alineada.	La puerta no está bien	Dado que la puerta del horno es desmontable, a veces está torcida se desequilibra durante la instalación. Para alinear la puerta, vuelva a instalar la misma. Consulte las instrucciones sobre “Cómo Retirar la Puerta del Horno” en la sección “Cuidado y Limpieza”.
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	Llame al servicio técnico.
El modo de limpieza automática del horno no funciona	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.	Espere a que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	La sonda está enchufada dentro de la boca de salida del horno.	Quite la sonda del horno.
Exceso de humo durante un ciclo de limpieza	Suciedad o grasa excesiva.	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que la luz de la función **LOCKED (Bloqueado)** desaparezca. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
La puerta del horno no se abrirá luego de un ciclo de limpieza	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, puede ser necesario volver a limpiarlo o usarla durante un período de tiempo más prolongado.
La luz de LOCKED DOOR (Puerta Bloqueada) está encendida cuando desea cocinar.	La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Deje que el horno se enfríe.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
"F – y un número o letra" titila en la pantalla	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
	Si el código de función se repite.	Desconecte totalmente la corriente de la estufa durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
La pantalla queda en blanco	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El reloj está apagado.	Consulte la sección Funciones Especiales.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)..	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales.
Corte de corriente, el reloj titila	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)** configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Olor a "quemado" o "aceite" desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Olor fuerte	Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal desde las primeras veces en que el horno es usado.	Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos o de un ciclo de limpieza automática.
Se oye un ventilador	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	Esto es normal. Para potenciar al máximo una cocción pareja, el ventilador está diseñado para girar en ambas direcciones, con una pausa entre ellas. El ventilador de convección funciona durante el precalentamiento del ciclo de horneado. El ventilador se apagará después de que el horno haya alcanzado la temperatura configurada. Esto es normal.
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.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.
	Diferentes modos de cocción	Los diferentes modos de cocción utilizan diferentes métodos de precalentamiento para calentar el horno en un modo de cocción específico. Algunos modos tardarán más que otros (tales como: horneado por convección múltiple).
La pantalla destella	Corte de energía.	Reconfigure el reloj.
La pantalla no muestra "SF"	Los botones de control del horno no se presionaron correctamente.	Los botones **BROIL HI/LO (asar alto/bajo)** y **BAKE (hornear)** deben presionarse al mismo tiempo y sostenerse durante 3 segundos.
El control emite una señal después de ingresar un tiempo de cocción o de inicio	Olvidó ingresar un temperatura de horneado o un horario de limpieza.	Presione el botón **BAKE (hornear)** y la temperatura deseada o el botón **SELF CLEAN (auto-limpieza)** y el tiempo de limpieza deseado.
Resulta difícil deslizar las bandejas del horno	Las parrillas de color plateado brillante se limpiaron en un ciclo de auto limpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las bandejas del horno. No rocíe con Pam® u otro lubricante en spray.
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.
El horno no permanecerá configurado.	Error de función	Desconecte totalmente la corriente de la estufa durante por lo menos 30 minutos y luego vuelva a conectar la misma. Si esto se repite, llame al servicio técnico.
Quedan restos de agua en la puerta del horno luego del ciclo Steam Cycle (Limpieza al Vapor).	Esto es normal.	Retire el agua restante con una esponja o tela seca.

Notas

GARANTÍA LIMITADA

Garantía Limitada de la Estufa Eléctrica de GE Appliances

GEAppliances.com

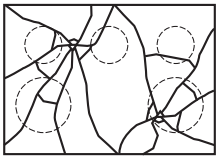
Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **GEAppliances.com/service**, o llame al 800. GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para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

49-2000998 Rev. 5

Accesorios

¿Busca Algo Más?

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

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

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

- Olla para Asar Pequeña (8 ¾ ” x 1 ¼” x 13 ½ “))
- Olla para Asar Grande* (12 ¾ ” x 1 ¼” x 16 ½ “)
- Olla para Asar Extra Grande** (17 ¾ ” x 1 ¼” x 19 ½ “)

Piezas

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

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)

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

NOTA: Visite GEAppliances.com para los limpiadores recomendados.

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