Profile

Electric WARMING DRAWER

SAFETY INFORMATION 3

USING THE WARMING DRAWER
Features 5
Operating Tips 6

CARE AND CLEANING
Cleaning the Warming Drawer 9

TROUBLESHOOTING TIPS 10

LIMITED WARRANTY 11

ACCESSORIES 13

CONSUMER SUPPORT 14

OWNER'S MANUAL

PKW7000
PTW9000

ENGLISH / ESPAÑOL

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label located on the backside of the lower drawer front.

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

49-2004129 Rev. 0 08-26

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.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

⚠WARNING IMPORTANT SAFETY NOTICE

All warming drawers can tip and injury could result if not properly installed.

To prevent accidental tipping of the warming drawer, attach it to the wall with an anti-tip brace as described in the Installation Instructions.

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair, replace or clean any part of your warming drawer unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be transferred to a qualified technician.
- Before performing any service, 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 in cabinets above a warming drawer - children climbing on the warming drawer 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 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.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the warming drawer. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the warming drawer; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the warming drawer vent opening, surfaces near the opening and crevices around the warming drawer door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer bottom. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.
- Avoid scratching or impacting glass doors 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.
- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature (greater than 140°F). Bacteria will grow in food while it is below 140°F. Therefore, always start with hot food; cold food cannot be heated or cooked in the warming drawer.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING **KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE WARMING DRAWER**

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

- Do not store or use flammable materials in or near a warming drawer, 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 warming drawer. Grease in the warming drawer or near the warming drawer 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.
- If there is a fire in the warming drawer, smother the fire by closing the warming drawer door and turning the warming drawer off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

⚠WARNING **WARMING DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS**

- Stand away from the warming drawer when opening the warming drawer door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the warming drawer vent unobstructed.
- Keep the warming drawer free from grease buildup. Grease in the warming drawer may ignite
- Place warming drawer racks in desired location while warming drawer is cool. If rack must be moved while warming drawer is hot, do not let pot holder contact hot heating element in warming drawer.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the warming drawer when not in use. Items stored in a warming drawer can ignite.

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.

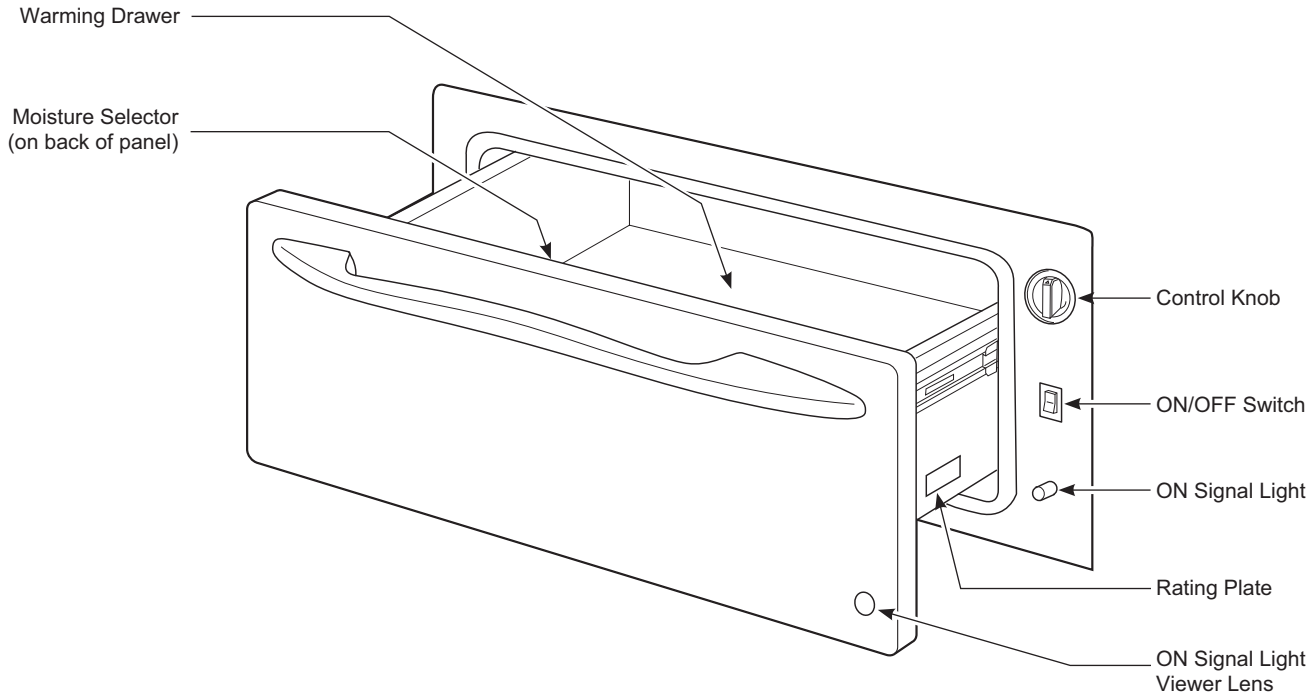
To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

Not all features are on all models. Appearance may vary.



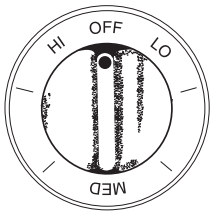
The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food other than proofing yeast dough, crisping crackers, chips or dry cereal.

Control Knob

The warming drawer controls are hidden with the drawer shut. Open the drawer. The controls are on the right side of the front frame.

To use the warming drawer, press the **ON/OFF** switch to the ON position.

Slide the moisture selector control to the open or closed setting (See the Moisture Selector section).



Turn the control knob to the desired setting.

PROOF	75–95°F
LOW	140–160°F
MED	160–195°F
HIGH	195–230°F

ON Signal Light

The ON signal light is located below the ON/OFF switch and glows when the ON/OFF switch is in the ON position. It stays on until the ON/OFF switch is moved to the OFF position.

The ON signal light is visible through the light viewer in the drawer front panel when the drawer is closed. This is a reminder that the heat is on.

Moisture Selector

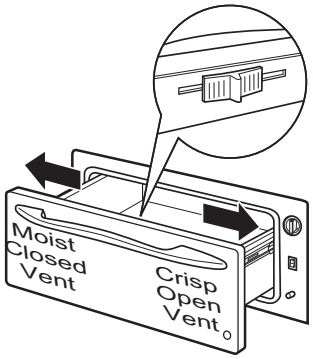
The moisture selector is located on the inside front of the drawer.

To keep foods moist, slide the moisture selector control away from the control knob. This closes the vent and seals the moisture inside the drawer. With the vent closed hot foods stay moist and soft.

In this setting condensation may occur around the inside edge of the drawer.

To keep foods crisp, slide the moisture selector control to the right towards the control knob. This opens the vents and allows the moisture to escape.

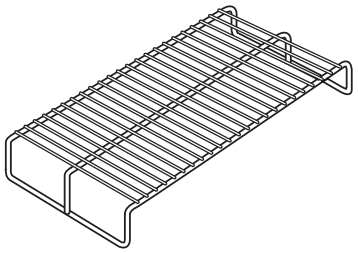
With the vents open, it is normal for moisture to collect on surfaces above the warming drawer.

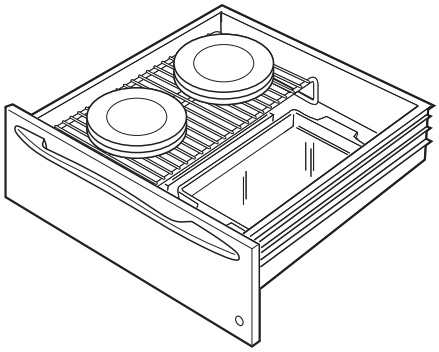


Operating Tips

Rack

- Rack will fit from front to back.
- Preheat with the rack in place.
- Using the rack allows for double stacking of items.





Double stacking items with the rack in position.

When Using The Warming Drawer

Do not line the warming drawer with aluminum foil.

- Allow time for the drawer to be preheated:

  LOW 8 minutes
  MED 15 minutes
  HIGH 20 minutes

NOTE: It is not necessary to preheat the drawer for proofing.

Food in heat-safe glass and glass ceramic pans may need higher thermostat setting as compared to food in metal pans.

- Repeated opening of the drawer allows the hot air to escape and the food to cool. Allow extra time for temperature inside the drawer to stabilize after adding items.
- With large loads it may be necessary to use a higher thermostat setting and cover some of the cooked food items.
- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- Aluminum foil may be used to cover food to prevent it from drying out.

⚠CAUTION Plastic containers or plastic wrap will melt if in direct contact with the drawer. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

- Remove serving spoons, etc., before placing containers in warming drawer.

To Warm Serving Bowl And Plates

To warm serving bowls and plates set the control on LOW.

- Use only heat-safe dishes.
- Place the empty dishes on the rack to raise them off the bottom of the drawer. If you want hotter dishes or want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- Preheat empty serving dish while preheating the drawer.
- When holding hot, cooked foods and warming empty serving dishes at the same time, place the serving dishes on the high rack position and the food on the bottom of the drawer.

⚠CAUTION Dishes may be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.

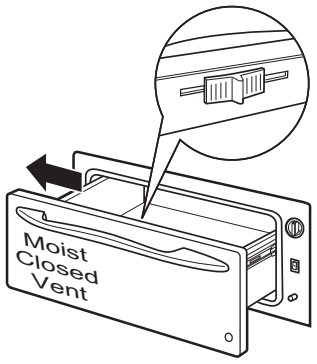
49-2004129 Rev. 0

Operating Tips

To Proof Yeast Bread Dough

Yeast dough can be proofed in the warming drawer.

- Place your dish on the warming drawer bottom.
- You must always turn the control knob to **LOW** then immediately back to **PROOF**.
- Close the vent.
- Lightly oil the top of the dough in a bowl large enough to double the dough size. Cover with a cloth.
- Preheating not required for proofing.
- Check the dough height in 40 minutes. Add time as needed. The dough should remain in the drawer until it has doubled in size and a slight depression remains when the surface is touched gently with a finger.

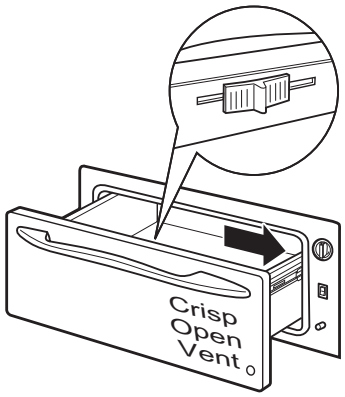


To Crisp Stale Items

- Place food in low sided dishes or pans.
- Preheat on LOW setting and open the vent.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Temperature Selection Chart for Crisp Foods

To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place the items needing the highest setting on the bottom of the drawer and items needing less heat on the rack.



Food Type	Control Setting	Moisture Selector Setting
Bacon	HIGH	OPEN
Bread, hard rolls	MED	OPEN
Fried foods	HIGH	OPEN
Pies, two crusts	MED	OPEN
Pizza	HIGH	OPEN
Potatoes, baked	HIGH	OPEN
Tortilla Chips	LOW	OPEN

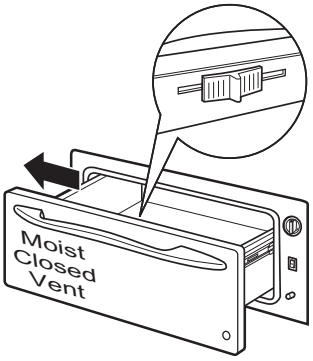
Tips:

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use according to recommended times.

Operating Tips

Temperature Selection Chart for Moist Foods

To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place the items needing the highest setting on the bottom of the drawer and items needing less heat on the rack.



Food Type	Control Setting	Moisture Selector Setting
Beef, medium and well done*	MED	CLOSED
Bread, soft rolls	MED	CLOSED
Casseroles	MED	CLOSED
Cooked cereal	MED	CLOSED
Eggs	MED	CLOSED
Fish, seafood	MED	CLOSED
Fruit	MED	CLOSED
Gravy, cream sauces	MED	CLOSED
Ham	MED	CLOSED
Lamb	MED	CLOSED
Pancakes, waffles	HIGH	CLOSED
Pies, one crust	MED	CLOSED
Pork	MED	CLOSED
Potatoes, mashed	MED	CLOSED
Poultry	HIGH	CLOSED
Vegetables	MED	CLOSED

* USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F. as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.

Tips:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not put water in the warming drawer.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use according to recommended times.

Cleaning The Warming Drawer

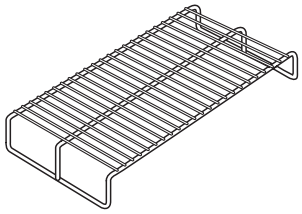
Be sure the controls are in the OFF position and all surfaces are cool before cleaning any part of the warming drawer.

Painted Or Enameled Surfaces

Use soap and warm water to thoroughly clean.

Rack

Clean the rack with detergent and water. After cleaning, rinse the rack with clean water and dry with a clean cloth.



Stainless Steel - Excluding Black Stainless Steel (on some models)

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

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

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

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

Control Knob

The control knob may be removed for easier cleaning.

Make sure the knob is in the PROOF position and pull it straight off the stem for cleaning.

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

Replace the knob in the PROOF position to ensure proper placement.

Troubleshooting tips ... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
Warming drawer will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Warming drawer not plugged in.	Plug in.
	Controls improperly set.	See the Using the warming drawer section.
Drawer does not slide smoothly or drags	Ball bearings out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in. See the Care and cleaning section.
	Drawer over-loaded or load unbalanced.	Reduce weight to less than 50 pounds. Redistribute drawer contents.
Excessive condensation	Liquid in warming drawer.	Remove liquid.
	Uncovered foods.	Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	Reduce temperature setting.
	Incorrect Moisture Selector setting.	Set the Moisture Selector to the open vent setting to allow venting.
No heat in the PROOF setting	Room temperature may prevent the thermostat from tripping on.	Turn the knob to LOW then back to PROOF.
Food dries out	Moisture escaping.	Cover food with lid or aluminum foil.

GE Appliances Electric Warming Drawer Limited Warranty

LIMITED WARRANTY

GEAppliances.com

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

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

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

What GE Appliances will not cover:

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

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

Louisville, KY 40225

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

Notes

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

- 27” Wide Custom Panel Kit
- 30” Wide Custom Panel Kit

Parts

- Wire Rack

Cleaning Supplies

- Stainless Steel Wipes
- Stainless Steel Appliance Cleaner

Consumer Support

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

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

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

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

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

GEAppliances.com



© 2026 Copyright GE Appliances, a Haier company

49-2004129 Rev. 0

Profile

CAJÓN CALENTADOR eléctrico

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN
Características. 5
Consejos de funcionamiento. 6

CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpieza del cajón calentador. 9

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS. 10

GARANTÍA LIMITADA 11

ACCESORIOS 13

SOPORTE AL CONSUMIDOR. 14

MANUAL DEL PROPIETARIO

PKW7000
PTW9000

ESPAÑOL

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

No. de modelo_____

No. de serie_____

Los puede encontrar en la etiqueta que está debajo de la superficie de la estufa.

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

49-2004129 Rev. 0 08-26

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.

Profile

49-2004129 Rev. 0

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

⚠ADVERTENCIA AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Todos los cajones calentadores pueden volcarse y provocar lesiones si no se instalan correctamente.

Para evitar el vuelco accidental del cajón calentador, fíjelo a la pared con un soporte antivuelco según se describe en las Instrucciones de instalación

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Utilice este electrodoméstico únicamente para el propósito previsto, tal como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que su electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra por un instalador calificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- No intente reparar, reemplazar ni limpiar ninguna parte de su cajón calentador a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desconecte el suministro eléctrico en el panel de distribución del hogar quitando el fusible o apagando el interruptor de circuito.
- No deje a los niños solos; no se debe dejar a los niños solos ni sin supervisión en un área donde se esté utilizando un electrodoméstico. Nunca se les debe permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **⚠PRECAUCIÓN** No almacene objetos de interés para los niños en gabinetes sobre un cajón calentador; los niños podrían trepar sobre el cajón calentador para alcanzar los objetos y sufrir lesiones graves.
- Utilice únicamente agarraderas secas; las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla ni otro paño voluminoso en lugar de agarraderas.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calentar o entibiar la habitación.
- No toque los elementos calefactores ni la superficie interior del cajón calentador. Es posible que estas superficies estén lo suficientemente calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que prendas de vestir u otros materiales inflamables entren en contacto con cualquier área interior del cajón calentador; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de ventilación del cajón calentador, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del cajón calentador.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados. Podría acumularse presión y el recipiente podría estallar, causando lesiones.
- No utilice papel aluminio para cubrir el fondo del cajón calentador. El papel aluminio puede atrapar el calor o derretirse, lo que puede dañar el producto y representar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Evite rayar o golpear las puertas de vidrio o los paneles de control. Hacerlo puede provocar la rotura del vidrio. No cocine en un producto con el vidrio roto. Podrían producirse descargas eléctricas, incendios o cortaduras.
- El propósito del cajón calentador es mantener los alimentos cocidos calientes a temperatura de servicio (superior a 140 °F). Las bacterias crecerán en los alimentos mientras estén por debajo de 140 °F. Por lo tanto, siempre comience con alimentos calientes; los alimentos fríos no pueden calentarse ni cocinarse en el cajón calentador.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA

MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DEL CAJÓN CALIENTE

El incumplimiento de esta advertencia puede provocar incendio o lesiones personales.

- No almacene ni utilice materiales inflamables dentro de un cajón caliente o cerca de este, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico. Estas prendas pueden encenderse si entran en contacto con superficies calientes, causando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro del cajón caliente o en su cercanía. La grasa dentro del cajón caliente o cerca de este puede encenderse.

⚠ADVERTENCIA

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

- No utilice agua para apagar incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas.
- Si hay un incendio en el cajón caliente, sofoque el fuego cerrando la puerta del cajón caliente y apagando el cajón caliente o utilizando un extintor de incendios de polvo químico multipropósito o de espuma.

⚠ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL CAJÓN CALIENTE

- Al abrir la puerta del cajón caliente, manténgase alejado del cajón caliente. El aire caliente o vapor que escape puede causar quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.
- Mantenga la ventilación del cajón caliente sin obstrucciones.
- Mantenga el cajón caliente libre de acumulación de grasa. La grasa en el cajón caliente puede encenderse.
- Coloque las rejillas del cajón caliente en la ubicación deseada mientras el cajón caliente esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el cajón caliente está caliente, no permita que la agarradera entre en contacto con el elemento calefactor caliente en el cajón caliente.
- No deje artículos como papel, utensilios de cocina o alimentos en el cajón caliente cuando no esté en uso. Los artículos almacenados en un cajón caliente pueden encenderse.

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.

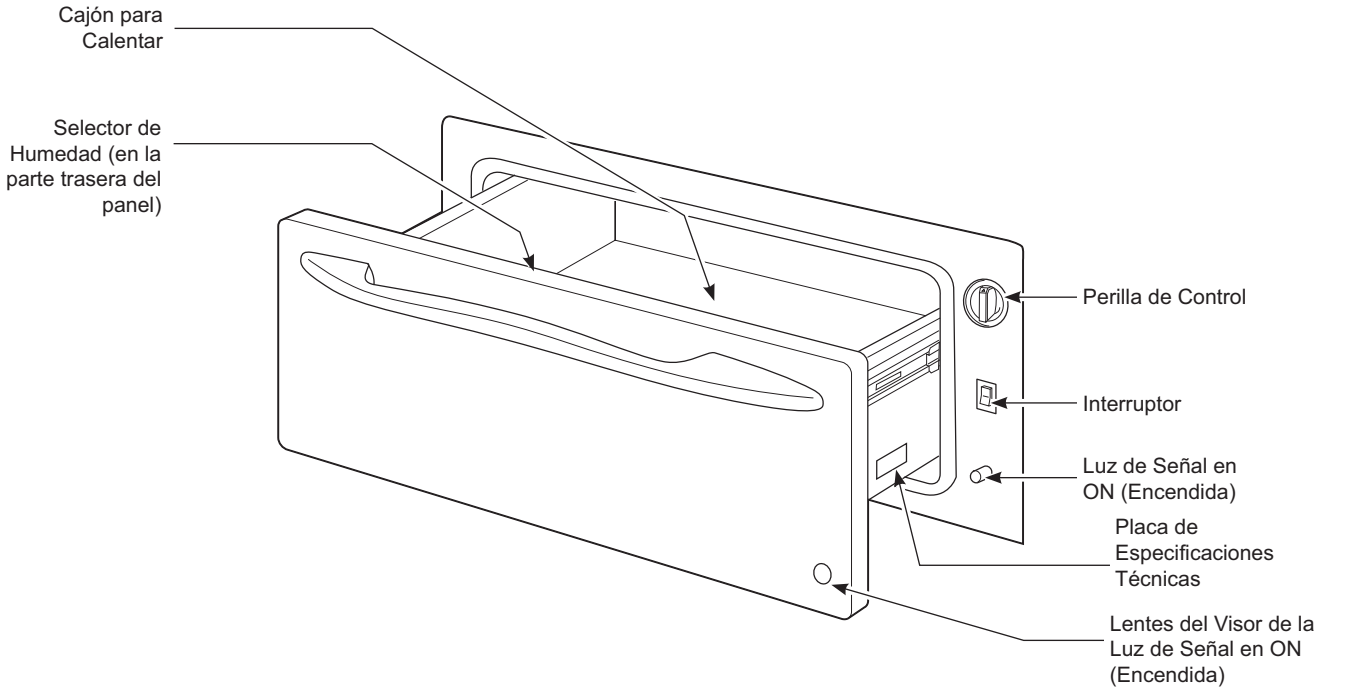
Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Funciones

No todas las funciones corresponden a todos los modelos. El aspecto puede variar.



El cajón para calentar mantendrá las comidas calientes y cocinadas en la temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente. No lo use para calentar comida fría excepto para leudar masa de levadura, galletas crujientes, papas fritas o cereales secos.

Perilla de Control

Los controles del cajó para calentar se encuentran escondidos en el cierre del cajón. Abra el cajón. Los controles están sobre el lado derecho del marco frontal.

Para usar el cajón para calentar, presione el interruptor **ON/OFF** (Encender/ Apagar) en la posición **ON** (Encender).

Deslice el control del selector de humedad sobre la posición abierta o apagada (Consulte la sección del Selector de Humedad).



Gire la perilla de control hasta la posición deseada.

PROOF (Leudar)	**75 a 95°F**
LOW (Bajo)	**140 a 160°F**
MED (Medio)	**160 a 195°F**
HIGH (Alto)	**195 a 230°F**

Luz de Señal en ON (Encendida)

La luz de señal **ON** (Encendida) se encuentra ubicada debajo del interruptor **ON/OFF** (Encendido/ Apagado) y brilla cuando el interruptor **ON/OFF** (Encendido/ Apagado) está en la posición **ON** (Encendido). Permanece encendido hasta que el interruptor **ON/OFF** (Encendido/ Apagado) se mueve a la posición **OFF** (Apagado).

La luz de señal **ON** (Encendido) es visible a través del visor de luz en el panel frontal del cajón cuando se cierra el cajón. Éste es un recordatorio de que el calor está activado.

Selector de Humedad

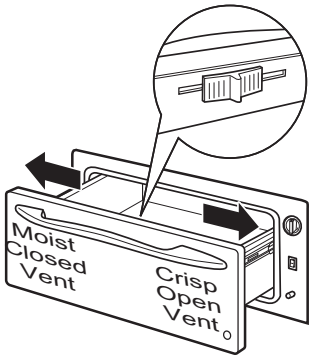
El selector de humedad se encuentra ubicado en el frente interior del cajón.

Para mantener las comidas húmedas, deslice el control del selector de humedad hacia afuera de la perilla de control. Esto cierra la ventilación y sella la humedad dentro del cajón. Con la ventilación cerrada las comidas calientes permanecen húmedas y suaves.

En esta configuración, se podrá producir condensación alrededor del extremo interior del cajón.

Para mantener las comidas crocantes, deslice el control del selector de humedad hacia la derecha en dirección a la perilla de control. Esto abre las ventilaciones y permite que la humedad salga.

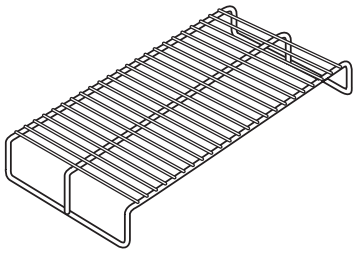
Con las ventilaciones abiertas, es normal que se acumule humedad sobre superficies que están por encima del cajón para calentar.

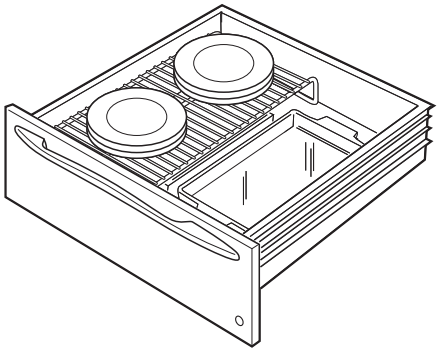


Consejos de Funcionamiento

Estante

- El estante calzará desde el frente hasta la parte trasera.
- Precaliente con el estante en su posición.
- El uso del estante permite un doble apilamiento de los ítems.





Apilamiento doble de los ítems con el estante en su posición.

Al Usar el Cajón para Calentar

No alinee el cajón para calentar con el papel de aluminio.

- Deje transcurrir un tiempo hasta que el cajón se precaliente:

LOW (Bajo)	**8 minutos**
MED (medio)	**15 minutos**
HIGH (Alto)	**20 minutos**

NOTA: No es necesario precalentar el cajón para leudar.

Es posible que la comida en recipientes de vidrio con protección térmica o cacerolas de vidrio cerámico necesiten una configuración más alta del termostato en comparación con las comidas en cacerolas metálicas.

- La apertura repetida del cajón permite que el aire caliente salga y que la comida se enfríe. Deje transcurrir un tiempo adicional para que la temperatura interior del cajón se estabilice luego de agregar ítems.
- Con cantidades grandes es posible que sea necesario usar una configuración de termostato más alta y cubrir algunos de los ítems de comida cocinados.
- La comida se deberá mantener caliente en su envase de cocción o ser transferida a un plato con protección térmica para servir.
- Se podrá usar papel de aluminio para cubrir la comida, a fin de evitar que se seque.

⚠PRECAUCIÓN Los envases de plástico o envoltorios de plásticos se derretirán si entran en contacto directo con el cajón. Es posible que no pueda quitar el plástico derretido y esto no está cubierto por la garantía.

- Retire las cucharas para servir, etc., antes de colocar envases en el cajón para calentar.

Para Calentar Tazones y Platos para Servir

Para calentar tazones y platos para servir configure el control en LOW (Bajo).

- Use sólo platos resistentes al calor.
- Coloque los platos vacíos en el estante para elevarlos de la parte inferior del cajón. Si desea platos más calientes o calentar porcelana fina, consulte al fabricante de los platos sobre el nivel de tolerancia máxima de calor.
- Precaliente el plato para servir vacío mientras precalienta el cajón.
- Al mantener calientes comidas ya cocinadas y al calentar platos vacíos para servir al mismo tiempo, coloque los platos para servir en la posición de estantes alta y la comida en la parte inferior del cajón.

⚠PRECAUCIÓN Es posible que los platos estén calientes. Use suspensores de ollas o guantes al retirar platos calientes.

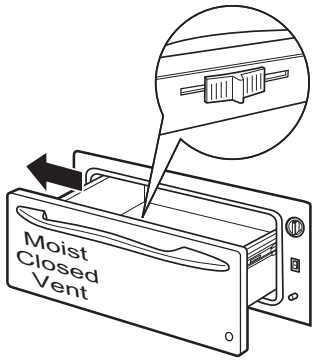
49-2004129 Rev. 0

Consejos de Funcionamiento

La masa con levadura se podrá leudar en el cajón para calentar.

La masa con levadura se podrá leudar en el cajón para calentar.

- Coloque su plato en la parte inferior del cajón para calentar.
- Siempre deberá girar la perilla de control hasta LOW (Bajo) y luego inmediatamente de nuevo a PROOF (Leudar).
- Cierre la ventilación.
- Aceite levemente la parte superior de la masa en un recipiente lo suficientemente grande como para duplicar el tamaño de la masa. Cubra con una tela.
- No es necesario el precalentamiento para leudar.
- Controle la altura de la masa en 40 minutos. Agregue tiempo según sea necesario. La masa deberá permanecer en el cajón hasta que haya duplicado su tamaño y se produzca una leve depresión cuando se toque la superficie de forma suave con el dedo.

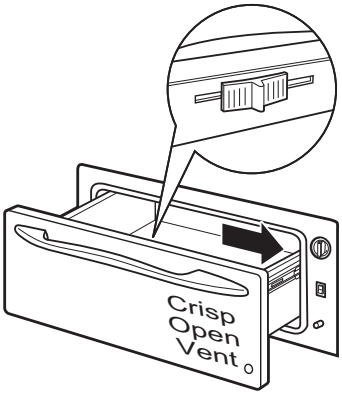


Para que Ítems Duros queden Crocantes

- Coloque comida en platos o cacerolas de la parte inferior.
- Precaliente en la configuración LOW (Baja) y abra la ventilación.
- Controle si está crocante luego de 45 minutos. Agregue tiempo según sea necesario.

Cuadro de Selección de Temperatura para Comidas Crocantes

Para mantener calientes varios tipos de comidas diferentes, programe la temperatura en la configuración para comidas que necesitan el grado más alto. Coloque los ítems que necesiten la configuración más alta en la parte inferior del cajón, y en el estante los ítems que necesiten menos calor.



Tipo de Comida	Configuración del Control	Configuración del Selector de Humedad
Tocino	HIGH (Alto)	ABRIR
Pan, panes crocantes	MED (Medio)	ABRIR
Pan, panes crocantes	HIGH (Alto)	ABRIR
Tartas, doble crocante	MED (Medio)	ABRIR
Pizza	HIGH (Alto)	ABRIR
Papas, horneadas	HIGH (Alto)	ABRIR
Tortilla Chips	LOW (Baja)	ABRIR

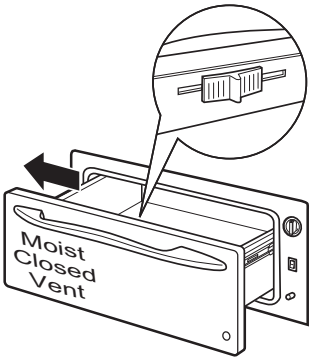
Consejos:

- Deje la comida descubierta.
- No use recipientes ni envoltorios de plástico.
- Precaliente antes del uso siguiendo los tiempos recomendados.

Consejos de Funcionamiento

Cuadro de Selección de Temperatura para Comidas Húmedas

Para mantener calientes varios tipos de comidas diferentes, programe la temperatura en la configuración para comidas que necesitan el grado más alto. Coloque los ítems que necesiten la configuración más alta en la parte inferior del cajón, y en el estante los ítems que necesiten menos calor.



Tipo de Comida	Configuración del Control	Configuración del Selector de Humedad
Bife, medio o bien cocido*	MED (medio)	CERRADO
Pan, panes blandos	MED (medio)	CERRADO
Cazuelas	MED (medio)	CERRADO
Cereal cocido	MED (medio)	CERRADO
Huevos	MED (medio)	CERRADO
Pescado, mariscos	MED (medio)	CERRADO
Fruta	MED (medio)	CERRADO
Salsa para carne, salsas cremosas	MED (medio)	CERRADO
Jamón	MED (medio)	CERRADO
Cordero	MED (medio)	CERRADO
Panqueques, gofres	HIGH (Alto)	CERRADO
Tartas, una capa crocante	MED (medio)	CERRADO
Cerdo	MED (medio)	CERRADO
Papas, pisadas	MED (medio)	CERRADO
Ave	HIGH (Alto)	CERRADO
Vegetables	MED (medio)	CERRADO

*USDA/FSIS recomienda una temperatura interior de 145°F (62°C) como mínimo para un bife. Use un termómetro para carne portátil para controlar las temperaturas interiores.

Consejos:

- Cubra la comida con una tapa o papel de aluminio.
- No coloque agua en el cajón para calentar.
- No use recipientes ni envoltorios de plástico.
- Precaliente antes del uso siguiendo los tiempos recomendados.

Limpieza del Cajón para Calentar

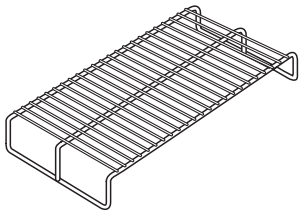
Asegúrese que todos los controles estén en la posición OFF (Apagado) y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte del cajón para calentar.

Superficies Pintadas o Esmaltadas

Use agua caliente y jabón para limpiar a fondo.

Estante

Limpie el estante con detergente y agua. Luego de la limpieza, enjuague el estante con agua limpia y seque con una tela limpia.



Acero Inoxidable

No use una viruta de acero; ésta dañara 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. 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 de limpieza, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, lea las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

Perilla de Control

La perilla de control se puede retirar para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que la perilla esté en la posición PROOF (Leudar) y extraiga la misma desde el vástago para su limpieza.

La perilla se deberá lavar con agua y jabón. Asegúrese que el interior de la perilla esté seco antes de volver a colocarla.

Vuelva a ubicar la perilla en la posición PROOF (Leudar) para asegurar una colocación adecuada.

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

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El cajón para calentar no funciona	Es posible que haya un fusible quemado en su hogar o que se haya desconectado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El cajón para calentar no está enchufado.	Enchufe el mismo.
	El control está configurado de forma incorrecta.	Consulte la sección de Uso del cajón para calentar.
El cajón no se desliza de forma pareja o se arrastra.	Las ruedas deslizantes están desalineadas.	Extienda totalmente el cajón y empuje el mismo totalmente hacia adentro. Consulte la sección de Cuidado y limpieza.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Reduzca el peso a menos de 50 libras. Redistribuya los contenidos del cajón.
Condensación excesiva	Líquido en el cajón para calentar	Retire el líquido.
	Comidas no cubiertas	Cubra la comida con una tapa o papel de aluminio.
	La configuración de temperatura es demasiado alta.	Reduzca la configuración de temperatura.
	Configuración incorrecta del Selector de Humedad	Ajuste el Selector de Humedad en la configuración de ventilación abierta para permitir la ventilación.
No hay calor en la configuración PROOF (Leudar).	Es posible que la temperatura de la sala impida que el termostato se active.	Gire la perilla a LOW (Bajo) y luego nuevamente a PROOF (Leudar).
La comida se secó.	Escape de humedad	Cubra la comida con una tapa o papel de aluminio.

Garantía Limitada del Cajón para Calentar Eléctrico GE Appliances

GARANTÍA LIMITADA

GEAppliances.com

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

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, se podrá requerir el uso del puerto de datos integrado para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE Appliances la capacidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico y ayuda 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, solicite a su técnico que no entregue 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 pieza** del cajón para calentar que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE Appliances proveerá, sin costo, todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la pieza que presente defectos.

Qué no cubrirá GE Appliances :

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.

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

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.

Notas

Accesorios

¿Busca Algo Más?

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

Consulte la página de Apoyo al Consumidor para información sobre la página web.

Estos y otros productos están disponibles:

Piezas

- Kit del Panel a Medida de 30” de Ancho
- Kits de Manijas a medida Cafe Pro de 30"

Piezas

- Estante con Rejilla

Suministros de Limpieza

- Limpiadores de Acero Inoxidable
- Limpiador para Electrodomésticos de Acero Inoxidable

Soporte al consumidor

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

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

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

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

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

GEAppliances.com





© 2026 Copyright GE Appliances, a Haier company

49-2004129 Rev. 0