



Professional Dual Fuel Gas RANGES

SAFETY INFORMATION 3

USING THE RANGE

Features of Your Range 8

Cooktop Controls..... 9

Surface Cooking.....10

Features of Your Oven12

Oven Control.....13

Baking Tips14

Oven Racks15

Baking16

Broiling17

Convection Baking or Roasting.....19

Probe21

Proofing..... 22

Self-Cleaning Oven 23

Special Features..... 25

CARE AND CLEANING

Control Panel and Knobs 26

Oven Burners 26

Broiler Pan, Grid and Roasting Rack..... 26

Oven Racks 27

Low Profile Oven Rack 27

Lift-off Oven Door 28

Probe 28

Oven Light..... 29

Surfaces..... 30

Dual-flame Stacked Burners.....31

Spark Igniter and Electrodes 32

Burner Grates 32

Grease Troughs..... 33

Griddle 33

Cutting Board..... 33

TROUBLESHOOTING TIPS..... 34

WARRANTY..... 38

ACCESSORIES 39

CONSUMER SUPPORT 40

OWNER'S MANUAL

CAFÉ
30", 36" and 48"

ENGLISH/FRANÇAIS/ESPAÑOL

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You'll find them on a label located behind the left burner knob or below the control panel which is visible when the oven door is opened.

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

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

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

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



GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING

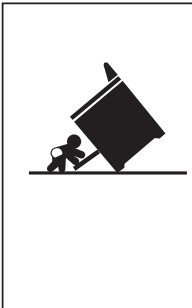
Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

⚠ WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

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

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

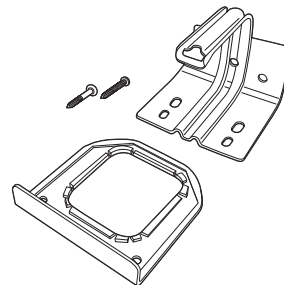
For Professional All-Gas Ranges

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,

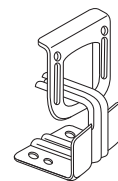
the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

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.



Anti-Tip Bracket Kit Included



Rear View

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

▲WARNING NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas or propane (LP) gas. It can be converted for use with either. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Dual Fuel: If the heating element 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 element 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.
- Avoid scratching or impacting glass displays. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.

▲CAUTION

- Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the burners, grates, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door, metal trim parts above the door, any backguard, or high shelf surface.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (cont.)

- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at www.IsItDoneYet.gov and www.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.
- Keep the ventilator hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires. Turn the ventilator OFF in case of a fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the cooktop. The blower if in operation, could spread the flames.

▲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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use the minimum amount of oil when using a shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- When disabling Lock Control (on some models), make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

▲WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

▲WARNING NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil or oven liners. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Never place foil or oven liners on the oven bottom. They can trap heat causing risk of smoke or fire.

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils, or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

▲WARNING This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm.

Self-clean electric ovens: Self clean ovens can cause low level exposure to some of the Proposition 65 substances, including carbon monoxide, during the cleaning cycle. Exposure to these substances can be minimized by opening a window or using a ventilation fan or hood.

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.

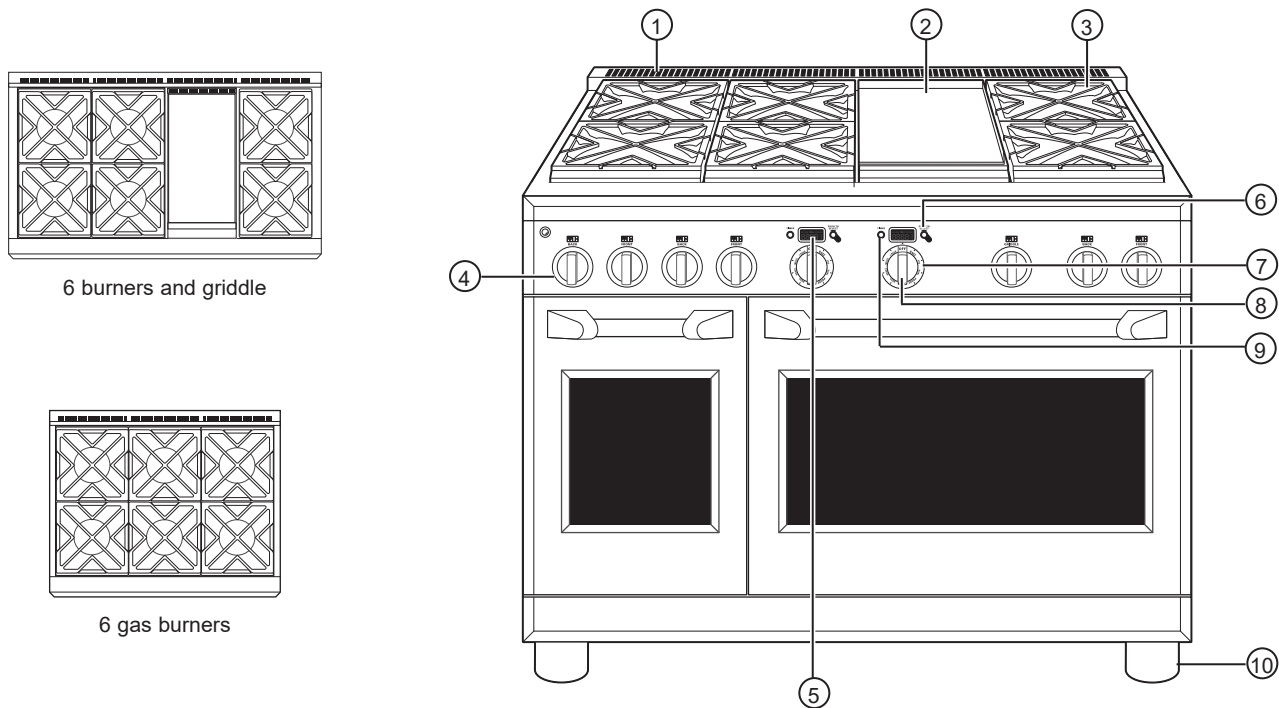
NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features of Your Range

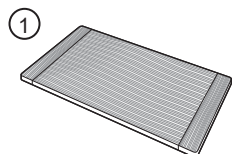
Design information

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

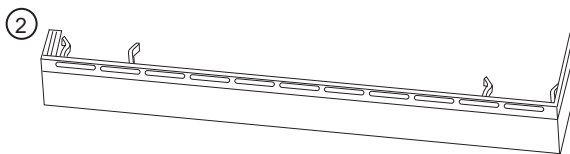


Double oven model shown includes a small oven.

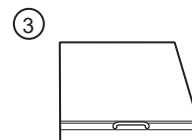
	Feature Index	Page
1	Oven Vents	14
2	Griddle	11
3	Cooktop Burner Grates	32
4	Burner Control Knob	9, 26
5	Oven Display	13
6	Mini-Knob (to select PROBE, TIMER or Special Features)	13, 26
7	Oven Mode Selector	13
8	Oven Temperature Knob	13
9	Kitchen Timer	13, 24
10	Leveling System (4)	—



Bamboo Cutting Board



Toekick



Griddle Cover

	Optional Accessories	Page
1	Bamboo Cutting Board (on some models)	33
2	Toekick	—
3	Griddle Cover (on some models)	—

Cooktop Controls

Electronic Ignition and Automatic Reignition

The range is equipped with electronic ignition which eliminates the need for a standing pilot light.

The burners on this range will automatically relight if the flame goes out.

All surface burner igniters will spark and make clicking sounds when any burner is turned on. Do not touch any of the burners when igniters are clicking.

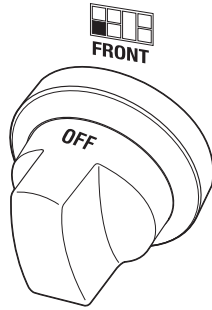
Occasionally the burners may spark if excess wind or a draft blows the flame away from the burner's flame sensor.

In case of a power outage, you can light the surface burners on your cooktop with a match. Hold a lighted match to the burner, then turn the knob to the LOW position. **Use extreme caution when lighting burners this way.**

Do not attempt to light the griddle during a power outage. The gas to these burners will automatically shut off during a power outage.

To Light a Surface Burner

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



After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size.

To turn a burner off, turn the knob clockwise, as far as it will go, to the OFF position.

- Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

⚠ WARNING Burners should be operated only when covered by cookware. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.

Dual-flame Stacked Burners

All surface burners on your range have two sets of flames stacked one on top of the other; the dual-flame burners have a lower (simmer) flame and an upper (main) flame.

When a burner is turned on, the lower flame will always light and stay on.

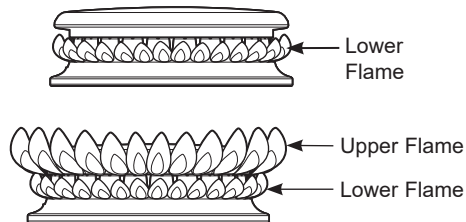
Simmering:

The stacked burner design provides a wide range of heat settings with which to simmer. Depending on the type and quantity of food, and pan size, the flame can be adjusted to suit your specific need. The lowest setting uses only the lower flame and can maintain delicate foods at a safe 140°F.

Cooking:

Settings from **LO** to **X-HI** will use both upper and lower flames. Use **LO** to **HI** for all purpose cooking. Use **HI** or **X-HI** (highest setting) with larger diameter cookware.

X-HI and **HI** are very high heat settings and are intended to sear foods quickly and boil large quantities of water.



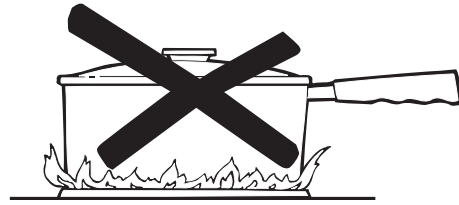
Surface Cooking

How to Select Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you increase or reduce heat.

The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

FOR SAFE HANDLING OF COOKWARE, NEVER LET THE FLAME EXTEND UP THE SIDES OF THE COOKWARE. Any flame larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating and could be hazardous.



For surface stability, 6" minimum diameter cookware is recommended. Use larger diameter cookware for heat settings between **HI** and **X-HI**.

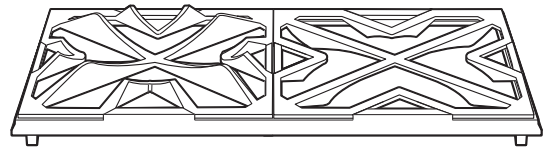
Wok Cooking

The burner grates are uniquely designed to cook on either side. The flat side accommodates flat bottom cookware (stockpots, sauce pans, frying pans and flat bottom woks), while the wok side is designed to hold a wide variety of round bottom woks without the need for a separate ring.

For easy access, a front burner location is recommended for wok cooking.

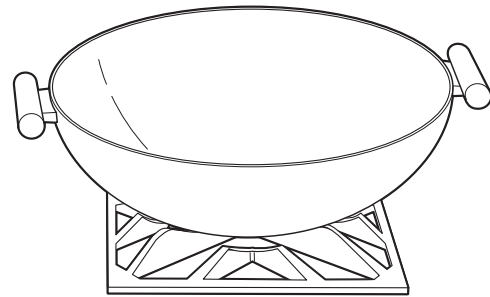
The front center burner is recommended for wok cooking on 6-burner 36" and 48" ranges.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.



Wok Side

Flat Side



Surface Cooking (Cont.)

Griddle Safety Precautions, Leveling (on some models)

⚠ WARNING Fire Hazard

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

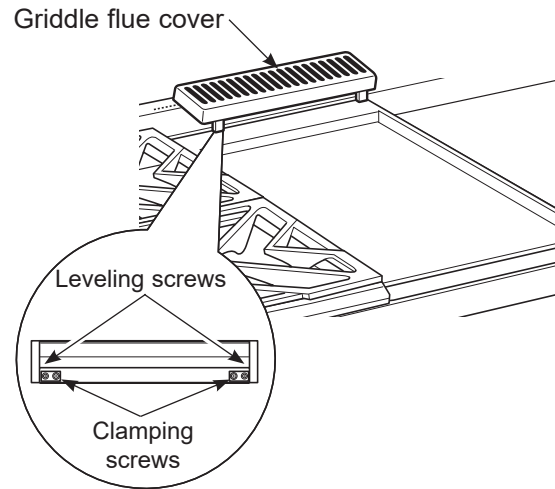
Remove the metal cover and the cutting board before turning the griddle on.

The griddle assembly should not be removed for cleaning.

Once the unit is in position, the griddle can be leveled. Remove the flue cover by lifting it straight up. Be careful not to scratch the surrounding stainless steel surfaces during removal of the flue cover.

The two inner screws are clamping screws for securing the griddle in place. Loosen these two screws before leveling. **Do not remove these two screws.**

The two outer screws are leveling screws. **Do not remove these two screws.** They can be turned to level the griddle or to provide a forward slope to help grease and oils to drain away from the food being cooked. After the first few uses, you will be able to judge the slope best suited for the foods you are cooking and personal preference.



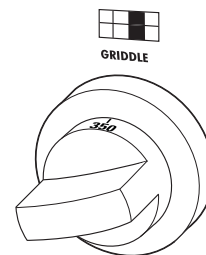
After leveling the griddle, tighten the clamping screws to secure griddle in place. **Hand tighten screws; do not over-tighten.**

Using the Griddle

Clean the griddle thoroughly with hot soapy water before first use and after subsequent uses. The griddle surface is made of durable, highly polished Type 304 stainless steel backed by an aluminum plate for even heat distribution. Apply a light coating of cooking oil to the griddle surface to help prevent food from sticking.

To heat the griddle, push in and turn the control knob to the desired temperature setting. The light on the bezel will glow to indicate that the thermostat control is working. The griddle is thermostatically controlled and can be set to maintain any temperature from 200°F to 450°F. Permit the griddle to preheat for 10 minutes before placing food on it.

NOTE: Unlike the surface burners which use spark igniters, the griddle uses a Glo-Bar for ignition. Gas flows to the griddle burner and ignition occurs approximately 45 seconds after the control knob is turned to a set temperature.



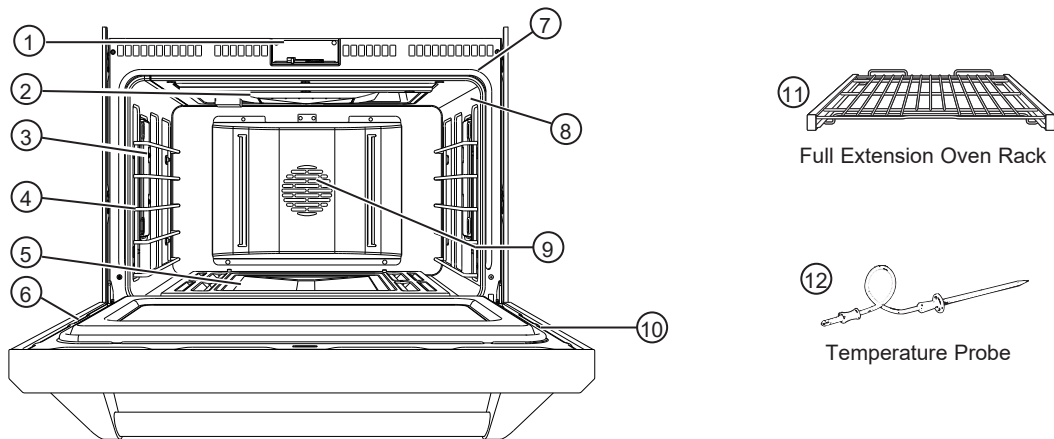
Food Item	Temperature Setting
Pancakes	375°F
Hamburgers	400°F
Bacon*	400°F
Grilled Cheese	350°F
Eggs	275°F

*NOTE: Place bacon on a cold griddle. Do not preheat.

Features of Your Oven

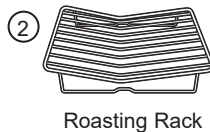
Design information

NOTE: Not all features are on all models.



	Feature Index	Page
1	Automatic Oven Door Latch	—
2	Broil Elements (2)	26
3	Halogen Oven Lights	29
4	Oven Rack Supports — 5 positions in large oven — 4 positions in small oven	16, 20
5	Bake Element (1) (under oven floor)	26
6	Oven Door Seal	30
7	Oven Frame Seal	30
8	Temperature Probe Outlet — right side in large oven — left side in small oven	21
9	Convection Fan	19, 20
10	Oven Door	28, 30
11	Full Extension Oven Rack(s) — 1 in large oven — 2 in small oven	15, 16, 20, 27
12	Temperature Probe	21, 28

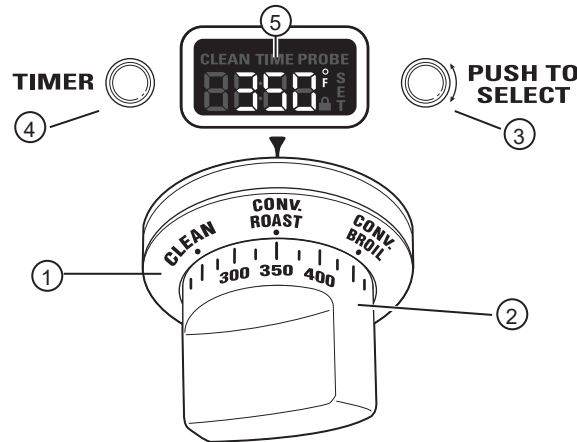
NOTE: On models equipped with 2 ovens, both ovens have same features.



	Optional Accessories	Page
1	Broiler Pan and Grid	19, 26
2	Roasting Rack	19, 26

Oven Control

Features of Your Oven Control and Timer



1 Oven Mode Selector – Turn outer ring to select:

PROOF – Maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

BAKE – Select for traditional baking.

CONV BAKE – Use for convection baking.

CONV ROAST – Use for convection roasting.

BROIL – Select for broiling.

CLEAN – Select for the self-cleaning function. See the Self-Cleaning Oven section.

2 Temperature Knob – Turn to select:

Temperatures from 175°F to 550°F.

LOW BROIL – A lower broiling temperature is automatically set.

HIGH BROIL – A higher broiling temperature is automatically set.

CLEAN – The self-clean temperature is automatically set.

3 Mini-Knob – Turn to select and push to enter PROBE or TIMER settings. Also to adjust CLEAN cycle time.

4 Timer Button – Push to select the kitchen timer function. The timer does not control oven operations.

5 Oven Display – Displays oven functions such as oven and probe temperatures and kitchen timer.

The Oven Mode Selector (1) AND the Temperature Knob (2) must be set together in one of the following valid pairings:

Oven Mode Selector	Temperature Knob
BAKE	175° to 550°F
CONV BAKE	175° to 550°F
CONVECTION/ROAST	175° to 550°F
CONVECTION/BROIL	HIGH or LOW BROIL
BROIL	HIGH or LOW BROIL
CLEAN	CLEAN
PROOF	—

To cancel a feature, turn either the Oven Mode Selector or the Temperature knob to OFF.

To cancel PROOF, turn the Oven Mode Selector to OFF.

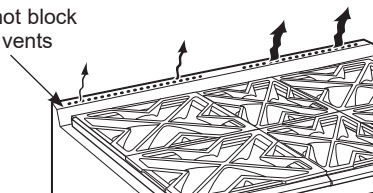
Baking Tips

Rear Oven Vents

An internal cooling fan operates during all oven modes. The warm air from the oven is exhausted through vents located at the rear of the cooktop.

Do not allow the airflow from the rear vents to be obstructed by cookware or towels.

Do not block rear vents

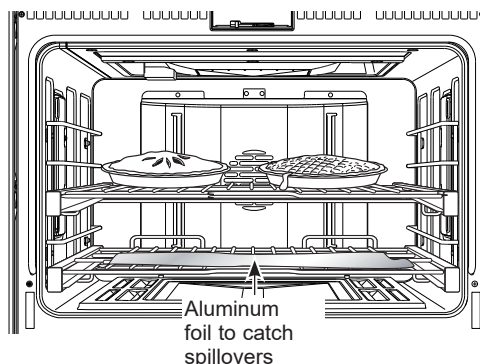


Aluminum Foil and Oven Liners

⚠ 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.



NOTE: "NO FOIL ON OVEN BOTTOM" note is enameled on the bottom of the oven cavity and is designed to withstand self-cleaning temperatures. Do not attempt to peel or scrape off.

Pan Placement

For even cooking and proper browning, there must be enough room for air circulation in the oven. Baking results will be better if baking pans are centered as much as possible rather than being placed to the front or to the back of the oven.

Baking Pans/Sheets

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan effects the amount of browning that will occur.

- Dark, rough or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of pan or sheet.
- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, the temperature may need to be reduced by 25°F.

Preheating

Allow the oven to preheat before placing food in the oven. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

NOTE: Condensation or fogging on the inside of the oven door glass is normal during the preheating of the oven and will evaporate usually by the end of the preheating cycle.

Oven Racks

Full Extension Oven Racks

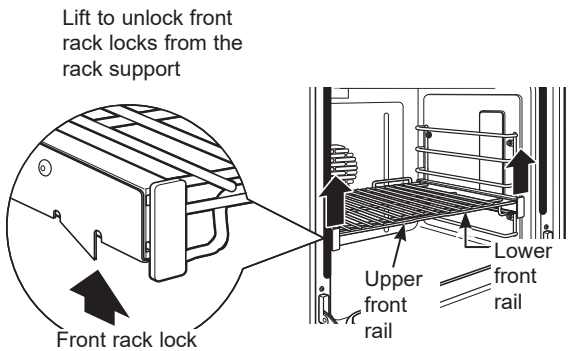
CAUTION To avoid possible burns, place the racks in the correct position before turning on the oven. The correct rack position depends on the kind of food and the browning desired.

The racks have a frame that locks into the rack supports on both sides. Once the frame is locked into place, always pull the rack out, by its upper front rail, to its full extension stop position, when placing or removing cookware.

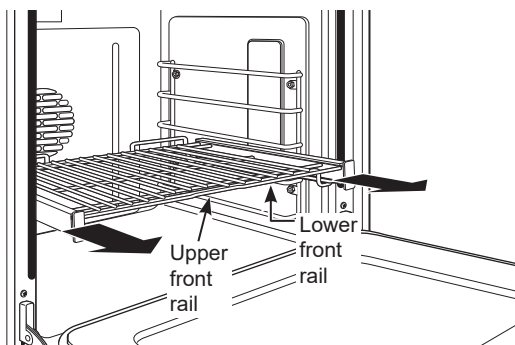
Remove and Replace Oven Racks

To remove a rack:

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Grasp the rack by both its upper front rail and its lower front rail and lift straight up to unlock the front rack locks from the rack supports.

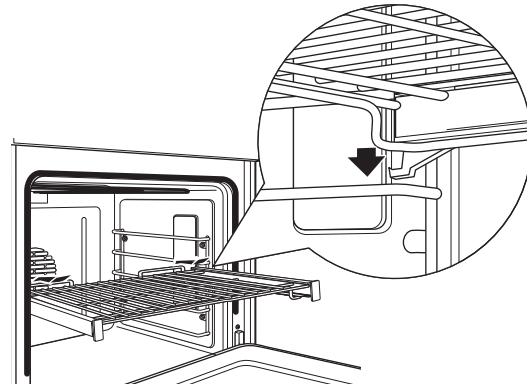


3. Firmly holding onto both the upper and lower front rail rails, pull the rack forward and remove it from the oven.

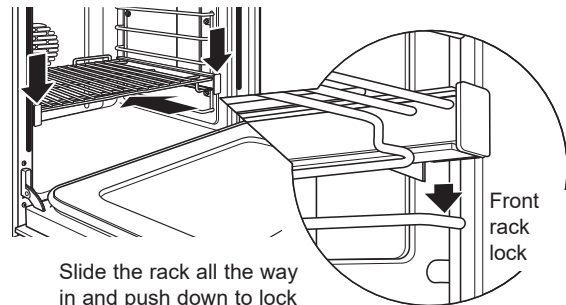


To replace a rack:

1. Place the rear rack locks over and onto the rack supports (five rack positions are available including the top position).



2. Slide the rack all the way in until the rear rack locks are secure on the rear rack supports and press the front rack locks onto the front rack supports.

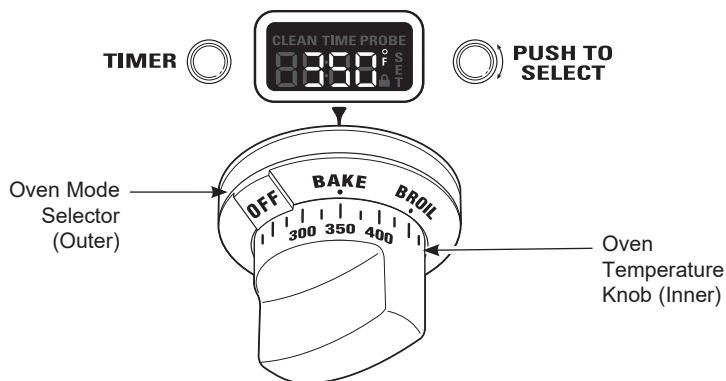


Slide the rack all the way in and push down to lock the front rack locks onto the front rack supports

3. Pull the rack all the way out to check that it is properly engaged.

Baking

How to Set the Oven for Baking



1. Turn the Oven Mode Selector to **BAKE**.
2. Using the Temperature knob, set the desired temperature, in 25°F increments, from 175°F to 550°F.

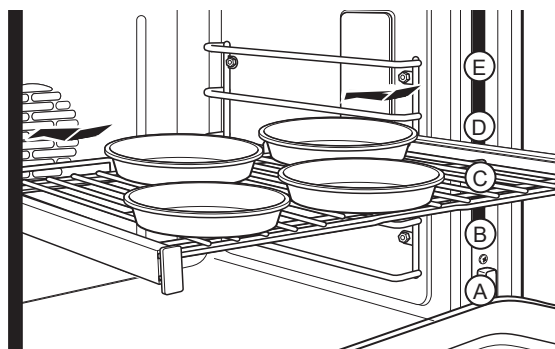
The oven will now begin to preheat. The temperature display will begin at 100°F and remain there until the oven exceeds that temperature. From that point, the display will show the actual temperature.

The interior lights will turn on and stay on until the oven is turned off. The convection oven fan will turn on temporarily during preheat. The control will beep when the oven is preheated and food can now be placed inside the oven.

3. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to **OFF** when baking is finished.

NOTE: A cooling fan will turn on to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

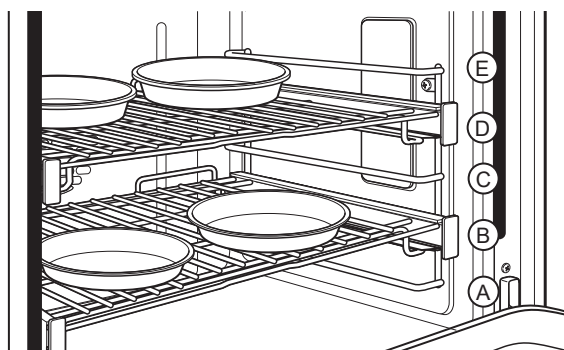
Use the temperature probe when a precise internal temperature is important. See Using the probe.



Or, place four pans on one shelf using the center position C. Place the pans so each has at least 1-1/2" air space around it.

The oven has 5 rack positions. See the Full extension oven racks section for how to use, remove and replace the racks.

The double oven range has a small oven with 4 rack positions. Rack position C is not in the small oven.



When baking four cake layers at the same time, use racks B and D. Stagger the pans so that one pan is not directly above another.

Type of Food	Large Oven Rack Position	Small Oven Rack Position
Angel food cake	A	A
Biscuits or muffins	C	A or B
Cookies	C	B
Brownies	B	B
2 Layer cakes	B	B
4 Layer cakes	C	—
Sheet cakes or 9 x 13 cakes	B or C	B
Quick breads	C	B
Bundt or pound cakes	C	B
Scratch Pies or pie shells	B	A
Frozen pies	B or C	—
Casseroles	B or C	B
Pizza	C	B

Suggested shelf positions are intended as general guidelines. Experiment with these positions for specific foods and personal preference.

Broiling

Introduction to Broiling

There are 2 different broil modes: Broil and Convection Broil. Choose **HI** or **LO** setting in either mode.

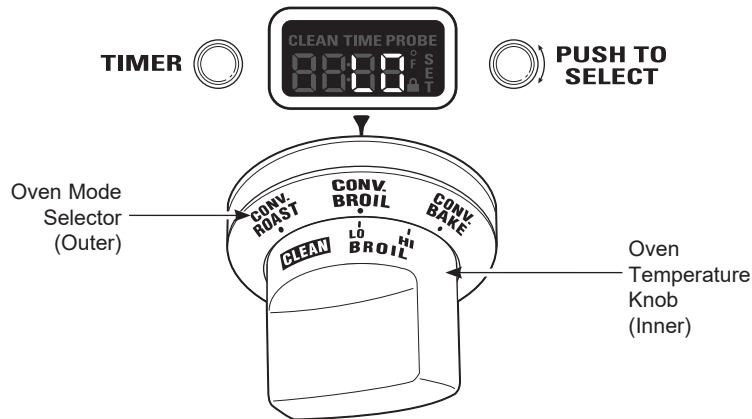
- The **HI** setting can be used to seal in juices or provide intense browning or charring when needed for foods such as hamburgers, roasted vegetables, whole peppers, eggplant, corn, assorted cut vegetables, kabobs and very thin meats such as smoked pork chops, London broil and chicken.

- The **LO** setting can be used for foods that need adequate browning and also need to be thoroughly cooked, like fish fillets, pork tenderloin and beef roast.

Convection Broil:

Uses the convection fan for added evenness.

How to Set the Oven for Broiling



1. Turn the Oven Mode Selector to **BROIL** or **CONV BROIL**.
2. Turn the Oven Temperature Knob to **LO BROIL** or **HI BROIL**. **LO** or **HI** will appear in the display.

NOTE: Always broil with the door closed. If the door is left open, the display will scroll "CLOSE door" and the elements will not turn on until the door is shut.

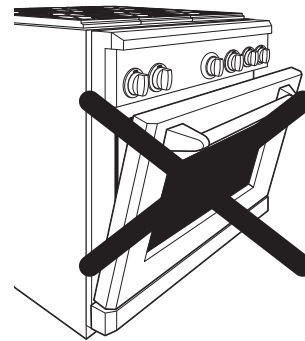
The oven interior lights will turn on and stay on until the oven is turned off.

The convection fan will turn on when **CONV BROIL** is selected.

3. When broiling is finished, turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to **OFF**.

NOTE: A cooling fan will turn on to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

The broiler does not need to be preheated for most broiling. However, foods that cook quickly, such as thin strips of meat or fish may require a short preheating period of approximately 5 minutes to allow the food to brown. Turn the food only once during broiling.



Open door broiling is not permitted.

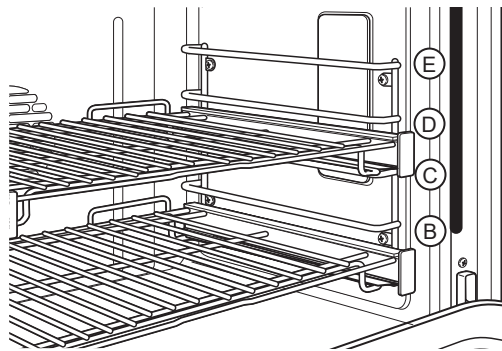
NOTE: Broil will not work if the temperature probe is plugged in. Never leave your probe inside the oven during a broil cycle.

Broiling (Cont.)

Broiling Guide

Due to the variety of meats and cuts available, you may select alternate rack positions based on personal preferences of doneness and external searing. For optimal searing, preheat oven for 5-10 minutes.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.



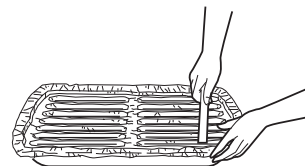
NOTE: In general, higher rack positions yield darker external searing and lower positions yield more doneness.

Food	Rack Position	Heat Setting	Preheat
Broil			
Ground Beef	D	HI	—
Chicken (Bone-in Breasts)	B	HI or LO	—
Bakery Products Bread (toast)	D	HI or LO	—
Convection Broiling			
Fish 1-lb. fillets 1/4 to 1/2" thick	D	LO	5 Minutes
Kabobs (5 skewers)	D	LO	5 Minutes
Sliced Vegetables	D	LO	5 Minutes

The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

Aluminum Foil

You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.

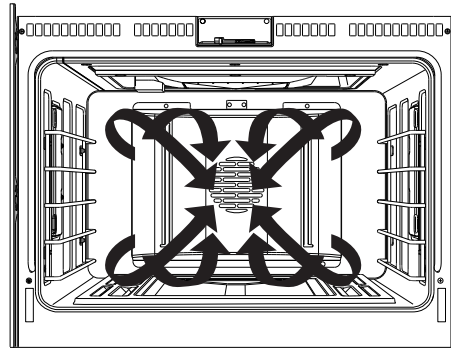


Convection Baking or Roasting

Introduction to Convection Cooking

The reverse-air convection system fan periodically pauses, then changes direction to best distribute hot air throughout the oven. As a result, foods are evenly cooked and browned—often in less time with convection heat.

NOTE: The convection fan shuts off when the oven door is opened.



Cookware for Convection Cooking

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

It is recommended that when baking cookies, the best results are attained with a flat cookie sheet instead of a pan with sides. For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

Cookware used in standard BAKE will also work in CONV BAKE. See Baking Tips section.

Adapting Recipes

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When convection baking, it may be necessary to reduce the baking temperature by 25°F or to adjust the cooking time. No temperature adjustment is necessary when using CONV ROAST.

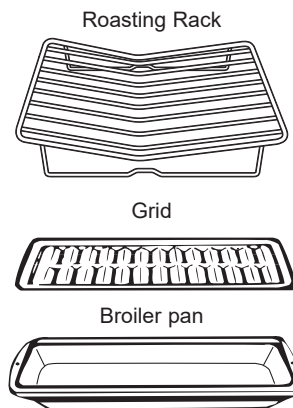
Some package instructions for frozen casseroles or main dishes have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature on the package.

Convection Roasting Tips

Use the broiler pan, grid and the roasting rack for best results. Use of the rack will result in improved browning on the underside of meat or poultry.

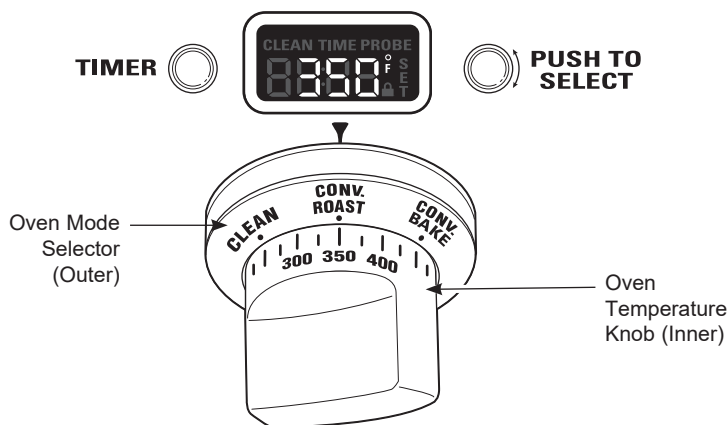
Optional Accessories

1. Place the oven rack on a low rack position (A).
2. Place the grid on the broiler pan and put the roasting rack over them.
3. Place meat on the roasting rack.



Convection Baking or Roasting (Cont.)

How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting



Convection Baking is ideal for evenly browned baked foods cooked on single or multiple racks. Select Convection Roast to roast large, tender cuts of meat uncovered.

When set on **CONV BAKE** or **CONV ROAST**, the rear convection elements and the fan operate when the oven is heating.

1. Turn the Oven Mode Selector to **CONV BAKE** or **CONV ROAST**.
2. Using the Temperature knob, set the desired temperature, in 25°F increments, from 175°F to 550°F.

The oven will now begin to preheat. The temperature display will begin at 100°F and remain there until the oven exceeds that temperature. From that point, the display will show the actual temperature.

Type of Food	Large Oven Rack Position	Small Oven Rack Position
Muffins and Cupcakes (multiple racks)	B & D	B & D
Cookies (multiple racks)	A, C & E	B & D
Frozen Appetizer	C	—z
Frozen Appetizer (multiple racks)	A, C & E	—
Roasting (large cuts of meat)	A	B
Turkey or Whole Chicken	A	B

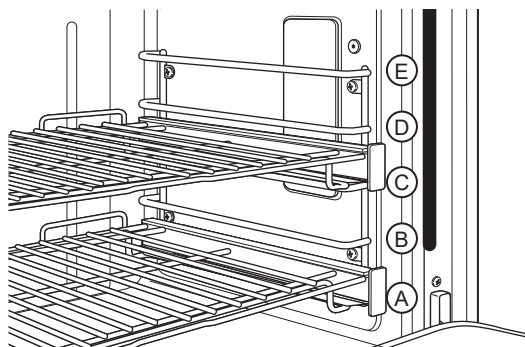
Suggested shelf positions are intended as general guidelines. Experiment with these positions for specific foods and personal preference.

The interior lights will turn on and stay on until the oven is turned off. The convection oven fan will turn on during preheat. The control will beep when the oven is preheated and food can be placed inside the oven.

3. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to **OFF** when convection cooking is finished.

NOTE: A cooling fan will turn on to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

Use the temperature probe when a precise internal temperature is important. See Using the probe.



The oven has 5 rack positions. See the Full extension oven racks section for how to use, remove and replace the racks.

The double-oven range has a small oven with 4 rack positions. Rack position C is not in the small oven.

Probe

How to Use the Probe with Bake, Convection Bake and Convection Roast

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

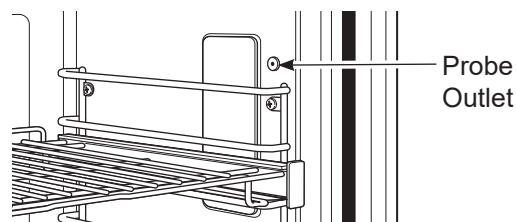
⚠ CAUTION Use oven mitts when inserting or removing the probe from the hot oven. Areas around the probe inlet can be very hot.

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of cooking foods to the exact doneness you want.

The probe can be used with the BAKE, CONV BAKE and CONV ROAST.

1. Push the tip of the probe into the thickest part of the meat.
2. Place the rack in the desired rack position.
3. Set the oven controls. Turn the Oven Mode Selector to **CONV BAKE, CONV ROAST** or **BAKE**. Turn the Temperature Knob to desired oven temperature in 25°F increments, from 175°F to 550°F. Allow the oven to preheat if necessary.

The oven and oven lights will turn on immediately and stay on until the oven is turned off.
4. Use oven mitts to place the food in the hot oven. Insert the plug into the outlet. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
5. Turn the Mini-Knob to find the desired internal food temperature. Push the Mini-Knob to select that temperature.



The word PROBE and SET, will flash in the display until a temperature is selected. If no temperature is set, the probe will default to 100°F. If the oven was not preheated, the display will show LO.

The internal food temperature can be set from a minimum of 100°F and up to 200°F maximum.

When food reaches the set internal temperature, the display will beep. To stop the reminder beep, turn the Oven Mode Selector and the Temperature Knob to OFF. Use oven mitts to remove the probe from the oven outlet.

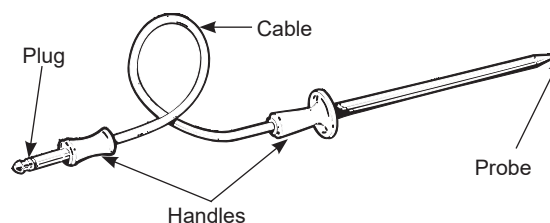
To change the set internal temperature anytime in the cooking process, push the Mini-Knob and turn to adjust the temperature. Press the Mini-Knob to select.

Using the Probe

Use only the probe provided with the range.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and oven outlet.

- To avoid damaging the probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- To prevent possible burns, always wear an oven mitt when removing the plug; internal oven surfaces may be hot.
- Never leave the probe inside the oven during a broil or self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.

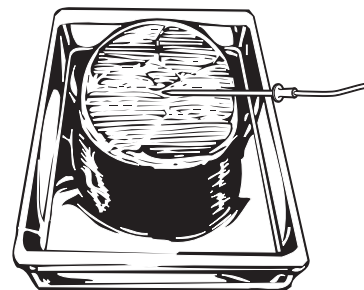


The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

Probe (Cont.)

Proper placement of the probe

- Measure the distance to the center of a roast by laying the temperature probe on top of the meat. Use your thumb and forefinger to mark where the edge of the meat will come on the probe.
- Insert the probe up to the point marked with your finger. The tip of the probe should be in the center of the meat.



Proofing

How to Set the Oven for Proofing

The proofing feature maintains a warm environment which is useful for rising yeast-leavened dough.

1. Turn the Oven Mode Selector to **PROOF**. The display will show "PrF". **PROOF** mode will not operate when oven is above 125°F. The display will scroll "too hot". Allow the oven time to cool.

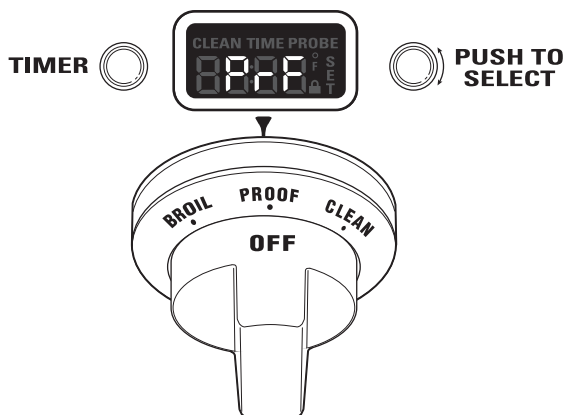
For best results, cover the dough with a cloth or with greased plastic wrap.

Use rack position B or C in the large oven. Use rack position B in the small oven.

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process; therefore the Temperature knob does not affect the proof temperature.

The oven interior lights cycle on and off as necessary to maintain optimum proof temperature until the Oven Mode Selector has been turned to **OFF**.

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
 - Check bread products early to avoid over-proofing.
2. When proofing is finished, turn the Oven Mode Selector to **OFF**.



⚠ CAUTION Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

Self-Cleaning Oven

Self-cleaning Safety Precautions

The self-clean oven feature is designed to make cleaning the inside of the oven easy by using very high temperatures to burn away food spills.

▲ WARNING Wipe up excess grease and other food spills with a damp cloth. Excessive food soils can ignite leading to smoke and heat damage.

- Do not clean the oven seals, damage can occur.
- Remove cookware, broiler pan, grid, probe and any aluminum foil from the oven.
- Make sure the oven light lens and lens frame are in place.
- Do not use commercial oven cleaners, abrasives or oven protectors in or near the self-cleaning oven.
- We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan/hood during the self-clean cycle.
- Clean soil from around the frame and from around the oven door, outside the oven seals. These areas must be cleaned by hand.

- The oven racks may be left in the oven during the self-clean cycle.

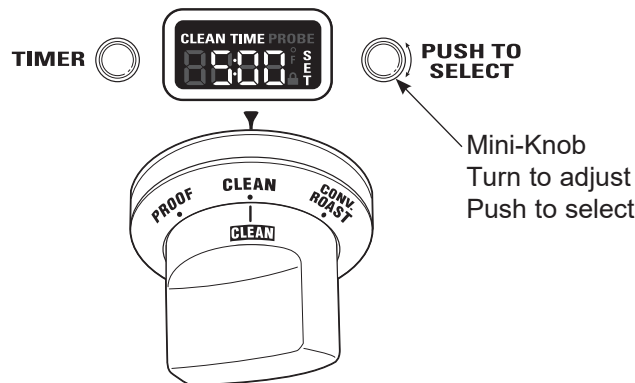
IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

NOTE: Self-Clean will not work if the temperature probe is plugged in or if the Sabbath mode is set.


On double oven models, you can set a clean cycle in both ovens at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle.


On double oven models, you can bake in one oven and self-clean in the other at the same time. However, you cannot use the PROOF mode setting in one oven while the other oven is self-cleaning.


How to Set the Oven for Cleaning



1. Turn off all surface burners. (The **CLEAN** cycle will not start until all surface burners have been turned off.)
2. Turn the Oven Mode Selector to **CLEAN**.
3. Turn the Temperature knob to **CLEAN**.
The control automatically defaults to the recommended clean cycle time of 5 hours. The clean time may be adjusted to any time between 3 and 5 hours using the Mini-Knob. The display will show the actual time remaining.
4. Push the Mini-Knob to start the **CLEAN** cycle.
If "CLOSE door" scrolls in the display, the self-clean cycle has been selected but the door is not closed. Close the oven door.

The  symbol will flash as the oven door is locked. It will not be possible to open the oven door during the clean cycle.

5. After the clean cycle is complete and the oven has cooled, "End" will show in the display and the  will turn off. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to OFF.

To interrupt a clean cycle, turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to OFF. When the oven has cooled to a safe temperature, the  symbol will turn off indicating the door may be opened.

An interrupted clean cycle cannot be restarted until after the oven is cool enough for the door to unlock.

Self-Cleaning Oven (Cont.)

After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with warm sudsy water and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

Timer

NOTE: The timer is independent of all the other functions and does not control the oven.

To set the timer:

1. Push the **TIMER** button.
2. Turn the **Mini-Knob** to adjust any length of time up to 12 hours and push to select it.

On double oven models, each oven control has its own timer function. Each timer can be set independently.

The control will beep with 1 minute remaining and the display will show seconds until the timer counts down to :00. When the timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **Mini-Knob** is pushed.

To cancel the timer:

1. Push the **TIMER** button.
2. Turn the **Mini-Knob** to :00 and push to select.

To adjust the timer after start:

1. Push the **TIMER** button.
2. Turn the **Mini-Knob** to a new desired time and push to select.



NOTE: The timer cannot be used while the oven is self-cleaning. (On double oven models, the timer for the oven that is not in the self-cleaning mode may be used.)

Special Features

Oven Thermostat Adjustment

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

On double oven models, use the large oven controls to enter the mode and to select the adjustment.

To adjust the oven thermostat:

1. Push and hold the **TIMER** button and **Mini-Knob** at the same time for 4 seconds until the display shows "SF" (Special Features).
2. Turn the Mini-Knob counterclockwise until the display scrolls "OFFSET". Push the **Mini-Knob** to select the offset mode.
3. Turn the **Mini-Knob** to adjust the oven thermostat up to 35°F hotter or (-) 35°F cooler in 1°F increments.
 - 3A. On double oven models, you can adjust the thermostat of the small oven by turning the **Mini-Knob** above the small oven. Use the large oven **Mini-Knob** to select that adjustment.



4. Push the **Mini-Knob** to select your choice and exit the mode. If you do not wish to save changes, push the **TIMER** button to exit at any time.

NOTE: This adjustment will only affect Bake, Convection Bake and Convection Roast temperatures; it does not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

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

Sabbath Mode


To set the Sabbath mode:

The Sabbath mode is designed for use on the Jewish Sabbath and other Jewish holidays.

It can be used for baking only. It cannot be used for any other cooking mode.

When the Sabbath feature is set, the oven light and all audible beeps will be disabled. The feature will also provide a random delay period, of approximately 30 seconds to 1 minute, before the oven will turn on once it is set to BAKE.

1. Push and hold the **TIMER** button and **Mini-Knob** at the same time for 4 seconds until the display shows "SF" (Special Features).
2. Turn the **Mini-Knob** clockwise until the display scrolls "SAbbAtH." Push the **Mini-Knob** to select the Sabbath mode.
3. Once "SAbbAtH" is selected, the display will scroll "SAbbAtH ON".

The Sabbath setting will control both ovens. The symbol  will appear in both oven display windows.

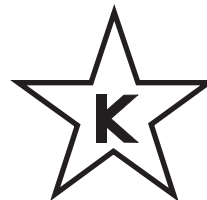
For double oven models, use the large oven control to set the Sabbath feature for both ovens.



To Cancel the Sabbath Mode:

Repeat steps 1, 2 and 3. The display will scroll "SAbbAtH OFF".

The oven temperature may be adjusted at any time by turning the temperature knob. There is a random delay before the oven elements respond.



Certified Sabbath Mode

Control Panel and Knobs

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



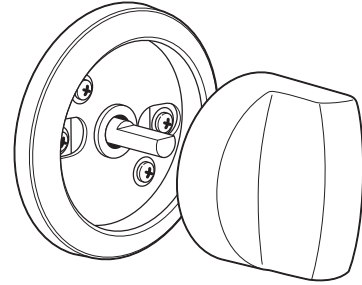
⚠ WARNING

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.

Clean up spatters with a damp cloth. Remove heavier soil with warm, soapy water.

Do not use abrasives of any kind on the control panel or knobs.

The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove a knob, pull it straight off the control panel. Wash the knobs in hot soapy water, but do not soak.



NOTE: The Mini-Knob is not removable.



Oven Burners

Do not attempt to clean the broil elements. Any soil will burn off when the burner is heated.

The bake and convection elements are not exposed.

Broiler Pan, Grid and Roasting Rack

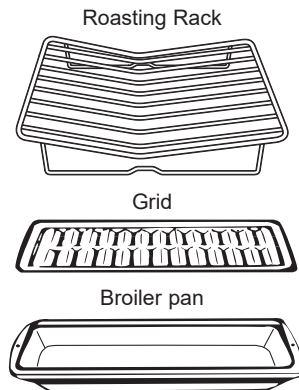
The broiler pan, grid and roasting rack are all dishwasher safe. However, baked on foods may require washing by hand with a commercial oven cleaner or abrasive detergent.

Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the oven. Always properly dispose of excess grease.

⚠ CAUTION

Do not clean the broiler pan, grid or roasting rack in a self-cleaning oven.

Optional Accessories

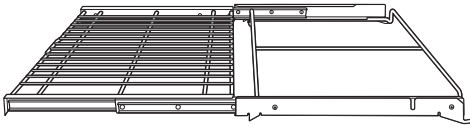


Oven Racks

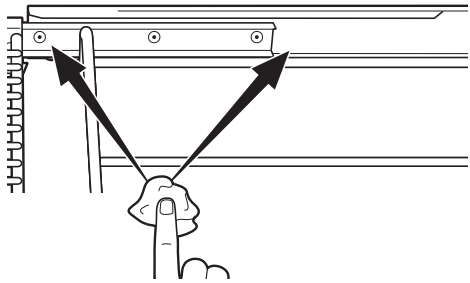
The racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

Periodically, after several self-clean cycles, the oven racks may need to be lubricated using the Graphite Lubrication shipped with your range. To order additional Graphite Lubrication, call our National Parts Center at 800.626.2002 and reference WB02T10303.

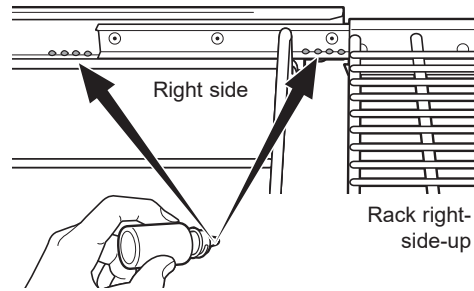
1. Remove rack from the oven. See the Full extension oven racks section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



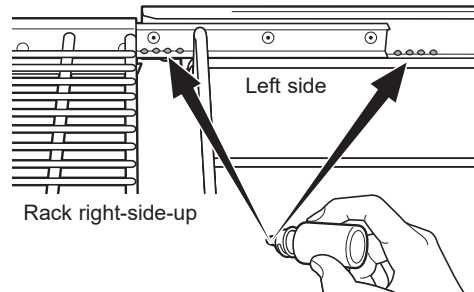
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. **NOTE:** Any graphite lubricant wiped away must be replaced.



4. Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with left slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.



5. Repeat for the right slide mechanism of the rack.



6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See the Full extension oven racks section.
9. Repeat above steps for each rack.

NOTE: Do not use a cooking spray or other lubricant sprays on the slides.

Lift-off Oven Door

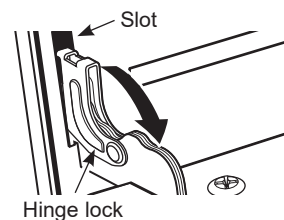
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

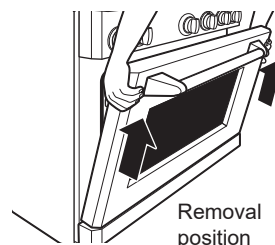
1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, (approximately 15 degrees from closed) and lift it up and out until the hinge arm is clear of the slot.

To replace the door:

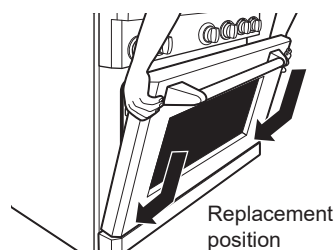
1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
3. Fully open the door. If the door 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.



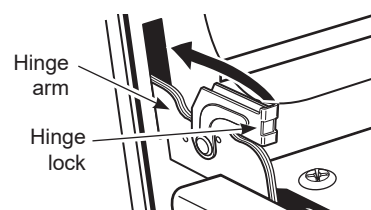
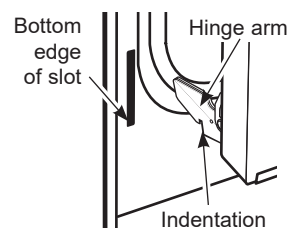
Pull hinge locks down to unlock



Removal position



Replacement position



Push hinge locks up to lock

Probe

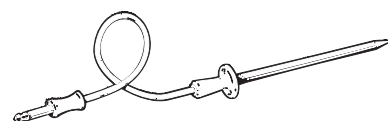
Allow the temperature probe to cool before cleaning.

The probe should be cleaned with soap and water by hand.

Do not immerse the temperature probe in water.

Do not store the temperature probe in the oven.

Do not clean the temperature probe in the self-cleaning oven.



Oven Lights

⚠ 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.

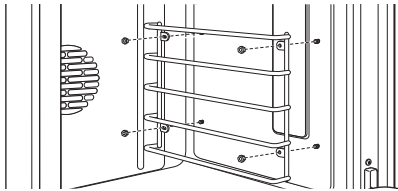
⚠ CAUTION BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns. Each oven is equipped with halogen light columns located on the side walls of the oven. The lights come on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.

Each light assembly consists of a removable light cover with two locking clips and a light compartment with three halogen bulbs.

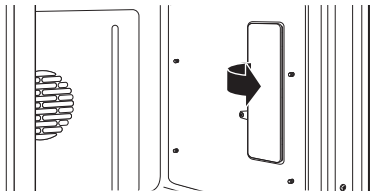
Be sure to let the light cover and bulb cool completely. For your safety, do not touch a hot bulb with bare hands or a damp cloth.

To remove:

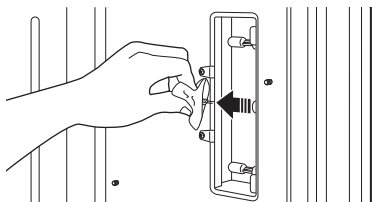
1. Remove the racks from the oven. See the Full extension oven racks section.
2. Using a 7/16" nutdriver, remove the four nuts holding the rack supports to the oven wall.



3. Remove the glass light cover by pulling its back edge out and rolling it toward you. Do not remove any screws.



4. Using gloves or a dry cloth, remove the burned-out light bulb by pulling it straight out.



To replace:

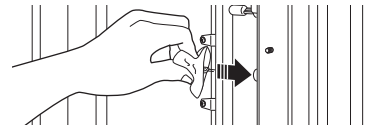
Use a new 120-volt Halogen bulb, with G8 pins, not to exceed 25 watts.



Replacement bulbs may be purchased by calling 800.626.2002. Order Part Number WB25T10064.

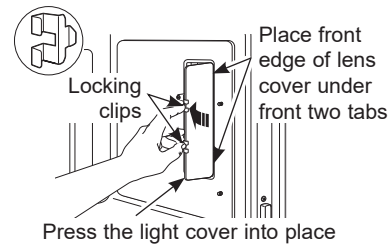
NOTE: Higher wattage bulbs will damage your oven. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. **Do not touch the bulb with bare fingers.** Oil from bare fingers may cause hot spots on the glass surface and lead to premature failure of the bulb. If you do touch the glass, clean it with alcohol prior to installation.

1. Push the bulb straight into the receptacle all the way.



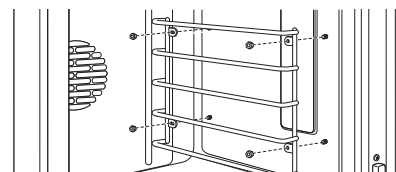
2. Replace the light cover, by placing its front edge under the front two tabs in the light compartment. Roll the back edge into place, making sure that it is firmly seated.

NOTE: If the locking clips fell from the glass lens cover, hold them on the cover, in the correct position, while replacing the cover on the light compartment.



The light cover must be in place when using the oven.

3. Reinstall the rack support. Be sure to orient the support so that the top tabs for the nuts are closest to the top of the oven. Lightly secure with the four nuts removed earlier, but do not over-tighten or the enamel could be chipped.



4. Replace the racks. See the Full extension oven racks section.
5. Reconnect electrical power to the oven.

Surfaces

Oven Door

The oven frame and door, outside the oven seals, should be cleaned by hand. Enameled surfaces should be cleaned with hot soapy water. See Stainless Steel Surfaces section for all Stainless Steel areas.

Do not rub or clean the door seal—the fiberglass material of the seal has an extremely low resistance to abrasion. An intact and well-fitting oven seal is essential for energy-efficient operation and good baking results. If the seal becomes worn, frayed, damaged or displaced it must be replaced by a qualified technician.

Stainless Steel Surfaces

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

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

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner, please call our toll-free number, 800.626.2002 or visit GEAppliances.com.

Oven bottom

The oven bottom has a porcelain enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers. A smaller sheet of foil or sheet tray may be used to catch a spillover by placing it on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods that are highly acidic. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic (such as tomatoes, sauerkraut and sauces

with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface and should be wiped up immediately.

Never fully cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled scouring pad. Rinse well to remove soap before self-cleaning.

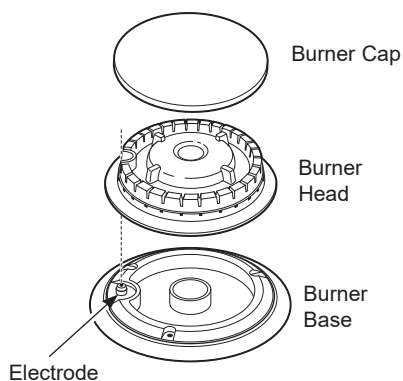
Dual-flame Stacked Burners

The burner consists of three parts: the burner base, burner head, and burner cap. The burner head and burner cap can be lifted off, making them easy to clean.

CAUTION DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS IN PLACE.

Surface burners should be cleaned routinely, especially after bad spillovers, which could clog the slots and holes in the burner heads.

The electrode is located at the rear of each burner. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result.



To remove the burner parts:

1. Turn all controls **OFF** before removing any burner parts.
2. When cool, you may lift off the burner grates, burner caps and burner heads for easier cleaning. **Do not remove the burner bases.**

NOTE: The ZGP304 model has 2 different size burners. Be sure to replace the burners in the same location.

Cleaning

Lift off burner parts only when cool. Wash in hot, soapy water. You may use a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

To remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a plastic scouring pad or toothbrush.

If the spill goes inside the burner head assembly, wash it under running water and shake to remove excess water.

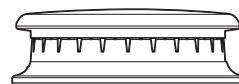
After Cleaning

Before replacing the burner parts, shake out excess water and then dry them thoroughly.

To replace the burner parts:

Make sure that the burner parts are replaced in the correct location.

1. Replace the burner head on top of the burner base, making sure that the hole in the burner head is properly aligned with the electrode in the burner base. A small gap between the base and head is normal.
2. Place the burner cap on top of the burner head. Make sure that the burner cap is properly seated on the burner head.



Burner cap properly seated



Burner cap not properly seated

Spark Igniter and Electrodes

The electrode of the electronic ignition system is positioned at the rear of the burner base. When cleaning the cooktop, be careful not to snag the igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur.

Be careful not to push in a control knob while cleaning. It could cause the igniter to spark.

Make sure that the white ceramic igniters on the cooktop are dry and clean. Clean the metal portion of the electrode with a soft cloth or emery board.

Do not attempt to remove the electrode from the cooktop.

Clean this metal part with an emery board.



Do not clean this white ceramic part with an emery board.

Burner Grates

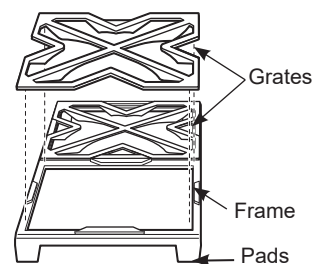
The enameled cast-iron burner grates should be cleaned regularly.

You must put the grates on the self-clean oven rack during the self-clean cycle. **DO NOT** put the grate on the oven floor during a self-clean cycle. **DO NOT** put the frame inside the oven during a self-clean cycle. Only the grate can withstand the heat of the self-clean cycle. The frames may be cleaned by hand or in the dishwasher.

Wash them in hot soapy water, rinse, and dry thoroughly.

Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.



For stability, the frames have rubber pads on each corner. During cleaning and use, be careful not to damage or snag rubber pads.

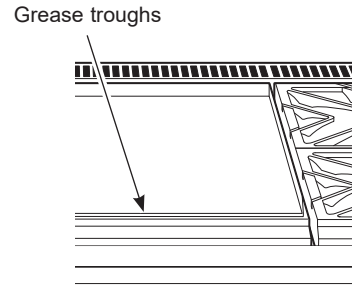
Grease Troughs (on some models)

Grease from the griddle will drain into the enameled cast-iron grease troughs at the front of the range. Once the troughs have cooled, they may be lifted out for easier cleaning.

To remove the cool grease trough from the griddle, slide it toward the front and lift up.

Do not allow grease to accumulate in the grease troughs as it can be a fire hazard. Clean the grease troughs as soon as they are cool. The grease troughs can be cleaned by hand with hot soapy water or in the dishwasher. Wipe any spillage in the trough basin with a soft cloth.

For stability, the troughs have rubber pads at the front. Be careful not to damage the pads when removing for cleaning.



Griddle (on some models)

Thoroughly clean the griddle of grease and food particles, using a square-edged metal spatula, while it is still hot.

Wipe the griddle with a dry, heavy, coarse cloth to remove any remaining residue and food particles. If the griddle is cleaned with anything other than a dry, heavy, coarse cloth, it will need to be reseasoned.

Never flood the hot griddle with cold water. This could cause the griddle to crack or warp.

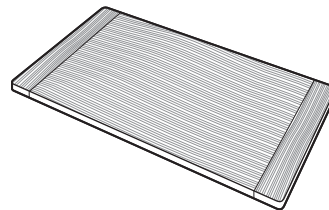
NOTE: It is normal for the stainless steel griddle to discolor to a yellow-brown color after use.

Cutting Board (on some models)

Wash the bamboo cutting board with warm water and a mild soap. Occasionally, wipe it with mineral oil.

Do not clean the cutting board in the dishwasher.

Optional Accessories






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. If an error occurs in the control operation, a fault code will flash in the display. Record the error code and call for service.

Problem	Possible Cause
Oven Will Not Work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. The oven controls are not properly set. The oven controls are set for cleaning. If necessary, allow the oven to cool; then open the door. Make sure the Oven Mode Selector is set to BAKE and the Temperature knob is set to a temperature.
Oven Light(S) Do Not Work	The light bulb is defective. Replace the bulb. The oven is self-cleaning or the Sabbath feature is set. The oven lights do not come on during self-cleaning or if the Sabbath feature is set. The oven is set for Proof mode. The lights cycle on and off as necessary to maintain Proof temperature.
Food Does Not Bake Or Roast Properly	The oven controls are improperly set. See the Baking or Roasting section. Oven not preheated for a long enough time; wait for the oven to signal preheat. Incorrect cookware or cookware of improper size being used. See Baking Tips. Racks in the wrong position. See the Baking or Roasting section. Use a foil tent to slow down browning during roasting. Oven thermostat needs adjustment. See the Oven thermostat adjustment section.
Food Does Not Broil Properly	This model is designed for closed door broiling only. Close the door. Always broil with the door closed. The oven controls are not set at BROIL. See the Broiling section. The probe is plugged into the outlet in the oven. Remove the probe from the oven. Improper rack position being used. Cookware is not suited for broiling. Use the broiling pan and grid that came with your oven. Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.
Oven Will Not Self Clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation. Allow the oven to cool below the locking temperature and reset the controls. The controls are not properly set. See the Self-Cleaning Oven section.
Cracking Or Popping Sound During Cleaning	This is normal. This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.
Excessive Smoking Occurs During Cleaning	The oven is heavily soiled. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knobs to OFF. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the locked door indicator light goes off. Wipe up excess soil and reset the clean cycle.
Oven Not Clean After A Clean Cycle	The oven was heavily soiled. Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again. Oven is connected to a 208V electrical supply. Set your cleaning time for 5 hours. The oven controls are not properly set. See the Self-Cleaning Oven section.
Oven Racks Are Difficult To Slide	The racks were cleaned in the self-clean cycle and now need periodic lubrication. Do not spray with a cooking spray or other lubricant sprays. See Full extension oven racks in the Care and Cleaning section.

Troubleshooting tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause
Timer Does Not Work	The timer cannot be used while the oven is self-cleaning.
Oven Temperature Too Hot Or Too Cold	Oven thermostat needs adjustment. See the Oven thermostat adjustment section.
Oven Door Will Not Open After A Clean Cycle	The oven is too hot. Allow the oven to cool below locking temperature.
“Close Door” Scrolls In The Display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed. Close the oven door. The  symbol will appear in the display
 Is On When You Want To Cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the unlocking temperature. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knobs to OFF. Allow the oven to cool.
F- And A Number Flash In The Display	The oven has a function error code. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knobs to OFF. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. Disconnect all power to the oven for 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display Goes Blank	The display is blank when the oven or timer is not in use. A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Unable To Get The Display To Show “Sf”	The TIMER and the MINI-KNOB buttons must be pushed at the same time and held for 4 seconds.
“Probe” Appears In The Display	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe. Enter a probe temperature
 Shows In Display	The Sabbath mode has been selected.
Power Outage	If the oven was in use during a power outage or surge, the oven must be reset. Turn the Temperature knob and the Oven Mode Selector to OFF. Reset the controls to begin again.
Steam From The Vent	When using the convection mode, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.
Burning Or Oily Odor Emitting From The Vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.
Strong Odor	This is temporary. An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.
Fan Noise	A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may turn on. This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run after the oven is turned off. The convection fan may cycle on and off until the function is over or the door is opened.

Troubleshooting tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause
Convection Fan Not On All The Time	The convection fan (depending on the function you are using) may cycle on and off until the function is over or the door is opened for optimized performance. This is normal. In addition, the convection fan may cycle in the clockwise and counter clockwise direction until the function is over or the door is opened.
Burners Do Not Light Or Spark Randomly	<p>Electrical plug is not plugged into a live power outlet.</p> <p>Gas supply not turned on.</p> <p>Burner parts not replaced correctly.</p> <p>Holes in the simmer rings or slits in the burner rings are clogged.</p> <p>Clogged orifice, or wet burners or electrodes.</p> <p>Cooktop Lockout feature is activated.</p> <p>A fuse in your home may be blown or circuit breaker tripped.</p>
Burners Have Yellow Or Yellow-Tipped Flames	<p>Burner parts not replaced correctly.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p>A. Yellow flames: Call for service.</p> <p>B. Yellow tips on outer cones: Normal for propane (LP) gas.</p> <p>C. Soft blue flames: Normal for natural gas.</p> <p>If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas.</p>
Burner Flames Very Large Or Yellow	The range may be connected to the wrong fuel type. Contact the person who installed your range or made the conversion
Burner Control Knob Will Not Turn	When the knob is at the OFF position, it must be pushed in before it can be turned, and it can only be turned in a counterclockwise direction. When the knob is at any other position, it can be turned in either direction without being pushed inwards.
Condensation Or Fogging On The Inner Door Glass	Condensation or fogging on the inside of the oven door glass is normal during the preheating of the oven and will evaporate usually by the end of the preheating cycle.
Burner Flames contain Flickers of Orange	Airborne dust; cool-mist humidifier; debris on or inside burner.

Notes

GE Appliances Gas Range 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 www.geappliances.com/service_and_support/, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

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

For the period of	GE Appliances will replace
One year From the date of the original purchase	Any part of the cooktop 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.
- Discoloration of the griddle plate or oven racks.
- Chipping of porcelain enamel grates or oven racks.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage after delivery.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Product damage or failure of the product if it is abused, misused, used for other than the intended purpose, or used commercially.
- Improper installation, delivery or maintenance. If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, gas, exhausting and other connecting facilities as described in the Installation Instructions provided with the product.
- 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 warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This 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
Warrantor in Canada: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

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

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

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

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

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:

Parts

Bamboo Cutting Board (on some models)

Toekick

Griddle Covers (on some models)

Full Extension Oven Rack(s)

Low Profile Oven Rack

Broiler Pan and Grid

Temperature Probe

Roasting Rack

6 Gas Burners

6 Gas Burner with Griddle

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** In Canada: **GEAppliances.ca**

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**

In Canada: **Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx**

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/ge/service-and-support/service.htm** or call 800.432.2737 during normal business hours.

In Canada: **GEAppliances.ca/en/support/service-request** or call 800.561.3344

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/ge/service-and-support/shop-for-extended-service-plans.htm** or call 800.626.2224 during normal business hours.

In Canada: **GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty** or call 800.290.9029

Remote Connectivity

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

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.

Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest MC Commercial service center, visit our website at **GEAppliances.ca/en/products/parts-filters-accessories** or call 800.661.1616.

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/ge/service-and-support/contact.htm

In Canada: Director, Consumer Relations, MC Commercial Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3
GEAppliances.ca/en/contact-us



COCINAS

Cocinas Profesionales con Dos Tipos de Combustibles

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USO DE LA COCINA

Características de su Cocina 8
 Controles de la Estufa 9
 Cocción Sobre Superficie 10
 Características de su Horno 12
 Control del Horno 13
 Consejos de Horneado 14
 Antes de Comenzar 15
 Horneado 16
 Asado 17
 Horneado o Asado por Convección 19
 Sonda 21
 Leudado 22
 Horno Auto-limpiante 23
 Características Especiales 25

CUIDADO Y LIMPIEZA

Panel de Control y Perillas 26
 Quemadores del Horno 26
 Asadera, Rejilla y Parrilla de Rostizado 26
 Bandejas del Horno 27
 Puerta del Horno Desmontable 28
 Sonda 28
 Luces del Horno 29
 Superficies 30
 Quemadores Apilados de Llama Dual 31
 Encendedor por Chispa y Electrodo 32
 Rejillas del Quemador 32
 Canaletas Para Grasa 33
 Plancha 33
 Tabla Para Cortar 33

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 34

GARANTÍA 38

ACCESORIOS 39

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 40

MANUAL DEL PROPIETARIO

CAFÉ
30", 36" y 48"

Escriba el modelo y los números de serie a continuación:

Modelo No: _____

Serial No: _____

Los encontrará en una etiqueta ubicada detrás de la perilla del quemador izquierdo o en la parte inferior de la estufa.

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

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

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

Registre su electrodoméstico GE ahora a través de Internet. Sitios Web y números telefónicos útiles están disponibles en la sección de Soporte para el Consumidor de este Manual del Propietario.

También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.



GE APPLIANCES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

Si la información de este manual no se sigue al pie de la letra, puede ocasionarse un incendio o una explosión, generando daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
 - No trate de encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en su edificio.
 - Inmediatamente llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y servicio técnico deben realizarlos un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Caída

- Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.
- Instale el soporte anti-volcaduras sobre la pared o el piso.
- Asegúrese la estufa al soporte anti-volcaduras deslizando la unidad hacia atrás 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 cocina, 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.

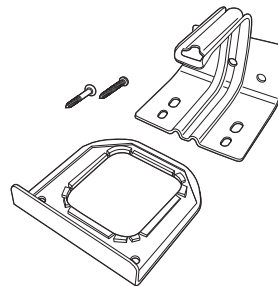
Para Cocinas a Gas Profesionales

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el

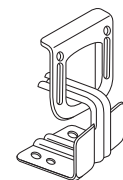
cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de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

Si la cocina 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 cocina no quedará bien sujeta al dispositivo anti-volcaduras.



Kit de soporte anti-volcaduras incluido



Vista Trasera

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

▲ ADVERTENCIA **NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.**

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores calificados de cocinas a gas o técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada desde la fábrica configurada para uso con gas natural o con gas propano (LP). Puede ser convertida para uso con cualquiera de los dos. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la cocina o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Doble Alimentación: Si el elemento de calentamiento del horno desarrolla un punto brillante y muestra otras señales de daño, no use dicha área de la cocina. Un punto brillante indica que el elemento puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el elemento de calentamiento de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el mismo.
- Evite rayar o impactar las pantallas de vidrio. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.

▲ PRECAUCIÓN

- No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen quemadores, rejillas, abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura, grietas alrededor de la puerta del horno, piezas con bordes metálicos sobre la puerta, cualquier protección trasera, o superficie de estante alto.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

▲ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (cont.)

- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones de seguridad mínima sobre la temperatura de la comida en www.IsItDoneYet.gov y www.fsis.usda.gov. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- No permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.
- Mantenga limpia la campana del ventilador y los filtros de grasa, a fin de mantener una buena ventilación y de evitar incendios con grasa. Apague el ventilador en caso de incendio o al “encender” intencionalmente licor u otras bebidas alcohólicas de alta graduación en la superficie de cocción. Si el extractor se encuentra en funcionamiento, podrá esparcir las llamas.

▲ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No guarde ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la parte superior de la cocina, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la cocina. La grasa del horno o sobre la cocina se podrá incendiar.

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

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un químico seco multipropósito o un extintor de incendio con espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el período de auto limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de auto limpieza podrá conducir a la producción de llamas en el horno.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite al usar una sartén poco profunda y evite la cocción de comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- Al inhabilitar el Bloqueo del Control de Gas (en algunos modelos), asegúrese de que los controles de superficie se encuentren en la posición OFF (Apagado). Esto evitará que haya un flujo de gas no intencional desde los quemadores.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA **NUNCA cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio o cobertores de horno. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Nunca coloque papel de aluminio o cobertores de horno en el fondo del horno. Podrán atrapar el calor, ocasionando riesgos de humo o incendio.**

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

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

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

ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

▲ADVERTENCIA Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, y defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

Los hornos con limpieza automática pueden ocasionar exposiciones de bajo nivel a algunas de las sustancias de la Proposición 65, incluyendo monóxido de carbono, durante el ciclo de limpieza. La exposición a sustancias puede ser minimizada abriendo una ventana o usando un extractor o campana.

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.

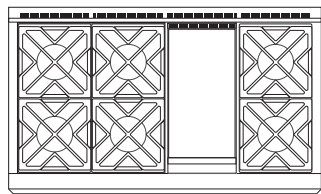
NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

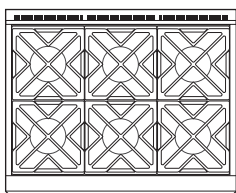
Características de su Cocina

Información de Diseño

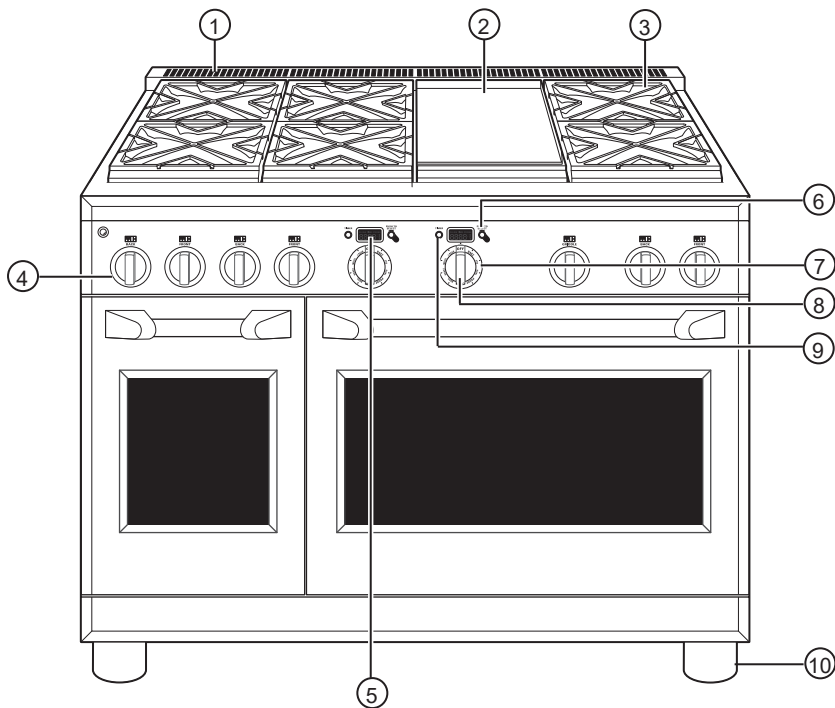
NOTA: No todas las características se encuentran en todos los modelos. La apariencia puede cambiar.



6 quemadores y plancha



6 quemadores a gas



El modelo de horno doble ilustrado incluye un horno pequeño.

	Índice de Características	Página
1	Ventilaciones del horno	14
2	Plancha	11
3	Rejillas de los quemadores de la estufa	32
4	Perilla de Control del Quemador	9, 26
5	Pantalla del horno	13
6	Mini perilla (para seleccionar PROBE (sonda), TIMER (temporizador) o Special Features (características especiales))	13, 26
7	Selector de modo horno	13
8	Perilla de temperatura del horno	13
9	Temporizador de cocina	13, 24
10	Sistema nivelador (4)	—

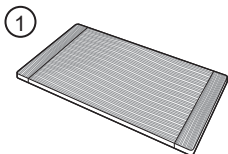
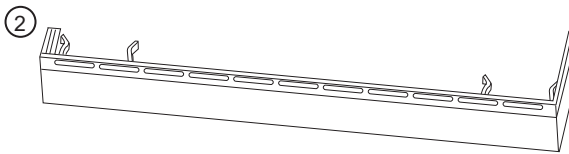
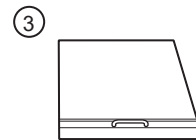


Tabla para cortar de bambú



Placa de protección



Tapa de la Plancha

	Accesorios Opcionales	Página
1	Tabla para cortar de bambú (en algunos modelos)	33
2	Placa de protección	—
3	Tapa de la Plancha (en algunos modelos)	—

Controles de la Estufa

Encendido Electrónico y Reencendido Automático

La cocina se encuentra equipada con un encendido electrónico que elimina la necesidad de una luz piloto fija.

Los quemadores de esta cocina vuelven a encenderse automáticamente si la llamas e apaga.

Todos los encendedores de quemadores de superficie chispearán y harán chasquidos cuando cualquier quemador se enciende. No toque ningún quemador cuando los encendedores se encuentran chasqueando.

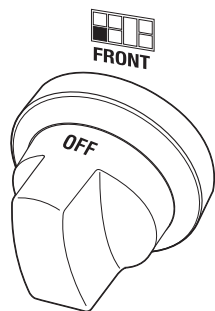
Ocasionalmente los quemadores pueden chasquear si un viento o corriente fuertes alejan la llama del sensor de llama del quemador.

Si ocurriera un corte de energía, usted puede encender los quemadores de superficie con un cerillo. Sostenga un cerillo encendido cerca d el quemador, luego gire la perilla a la posición LOW (baja). **Tenga mucho cuidado al encender los quemadores de esta manera.**

No intente iluminar la plancha durante un corte de energía. El gas que alimenta estos quemadores se cerrará automáticamente durante un corte de energía.

Cómo Encender un Quemador de Superficie

Presione la perilla de control hacia adentro y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición **LITE (encender)**.



Después de que se encienda el quemador, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.

Para apagar el quemador, gire la perilla en sentido de las agujas del reloj, hasta el máximo, a la posición OFF.

- No haga funcionar el quemador durante un período prolongado sin recipientes de cocción sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse sin un recipiente que absorba el calor.

⚠ ADVERTENCIA

Los quemadores sólo deben ser usados cuando estén cubiertos por los utensilios. Las llamas de los quemadores que no estén cubiertas por el utensilio presentan un riesgo de incendio o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio. Si esto no se cumple, se podrán producir lesiones graves.

Quemadores Apilados de Llama Dual

Todos los quemadores de superficie de su cocina cuentan con dos equipos de llamas apilados uno encima del otro; los quemadores de llama dual tienen una llama inferior (fuego lento) y una llama superior (principal).

Cuando se enciende un quemador, la llama inferior siempre se encenderá y quedará prendida.

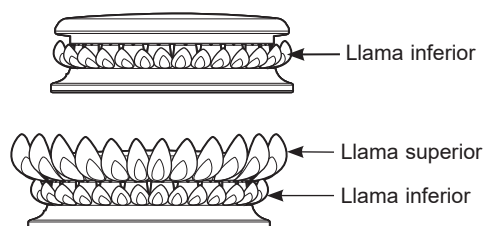
Fuego lento:

El diseño de quemadores apilados ofrece una amplia gama de configuraciones de calor para poder cocinar a fuego lento. Dependiendo del tipo y cantidad de alimentos, y del tamaño del recipiente, la llama puede ajustarse a sus necesidades específicas. La configuración más baja utiliza sólo la llama más baja y puede mantener alimentos delicados a una temperatura segura de 140°F.

Cocción:

Las configuraciones desde **LO (baja)** a **X-HI (extra alta)** utilizan las llamas altas y bajas. Utilice de **LO (baja)** a **HI (alta)** para cocción general. Utilice **HI (alta)** o **X-HI (extra alta)** para recipientes de un diámetro mayor

X-HI (extra alta) y **HI (alta)** son configuraciones muy altas y se utilizan para dorar alimentos rápidamente y para hervir grandes cantidades de agua.



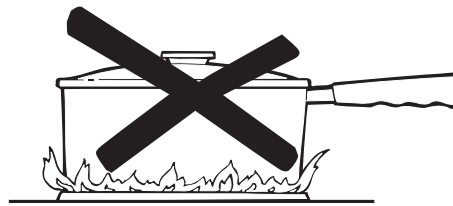
Cocción Sobre Superficie

Cómo Elegir el Tamaño de la Llama

Mire la llama, no la perilla, mientras reduce o incrementa el calor.

El tamaño de la llama del quemador a gas debe ajustarse al recipiente que esté usando.

PARA UN MANEJO SEGURO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN, NUNCA DEJE QUE LAS LLAMAS SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LOS LADOS DE LOS RECIPIENTES. Utilizar llamas de un tamaño mayor a la base de los recipientes no los calentará más rápido y podría resultar peligroso.



Para lograr estabilidad de la superficie, se recomienda un recipiente de cocción de un diámetro mínimo de 6". Utilice recipientes de una diámetro mayor en configuraciones de calor entre **HI (alta)** y **X-HI (extra alta)**.

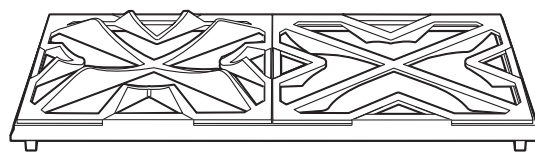
Cocción en Wok

Las rejillas de los quemadores cuentan con un diseño único para poder cocinar en ambos lados. El lado plano se utiliza con recipientes de base plana (ollas grandes, cacerolas, sartenes y woks de base plana), mientras que el lado del wok se encuentra diseñado para sostener una variedad de woks de base redonda sin la necesidad de un anillo separado.

Para un acceso sencillo, se recomienda el uso de un quemador frontal para la cocción con wok.

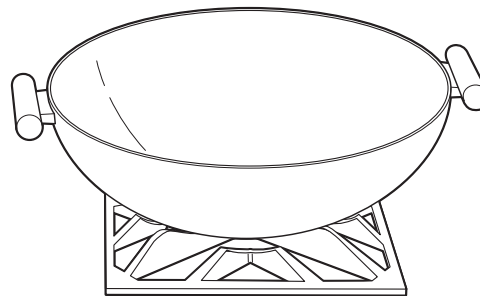
Se recomienda el quemador frontal central para la cocción con wok en cocinas de 6 quemadores de 36" y 48".

No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



Lado para wok

Lado plano



Cocción Sobre Superficie (Cont.)

Precauciones de seguridad y nivelación de la plancha (en algunos modelos)

⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de Incendio

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

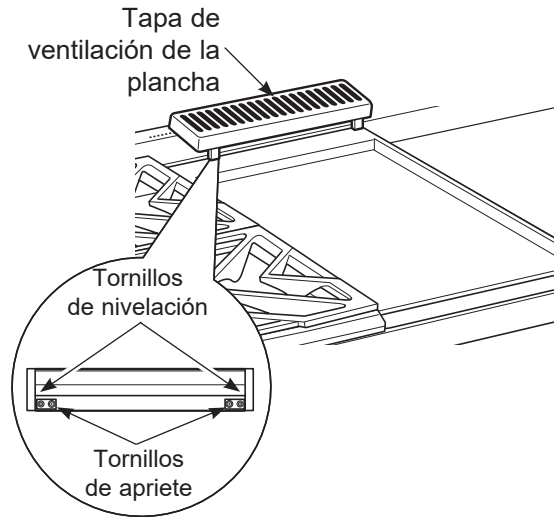
Quite la tapa de metal y la tabla para cortar antes de encender la plancha.

La ensambladura de la plancha no debe quitarse para la limpieza.

Una vez que la unidad se encuentra en su posición, la plancha puede nivelarse. Quite la tapa de ventilación levantándola hacia arriba. Asegúrese de no rayar las superficies de acero inoxidable cercanas mientras quita la tapa de ventilación.

Los dos tornillos internos son tornillos de apriete para asegurar la plancha en su lugar. Afloje los dos tornillos antes de nivelar. **No quite estos dos tornillos.**

Los dos tornillos exteriores son tornillos de nivelación. **No quite estos dos tornillos.** Pueden girarse para nivelar la plancha o para brindar una inclinación hacia adelante para que las grasas y aceites se escurran de los alimentos que se están cocinando. Después de los primeros usos, usted podrá juzgar la inclinación que mejor se ajuste a los alimentos que está cocinando y a su preferencia personal.



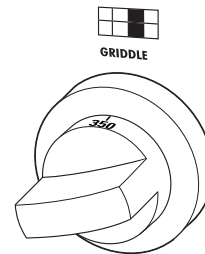
Después de nivelar la plancha, ajuste los tornillos de apriete para asegurar la plancha en su lugar. **Ajuste los tornillos a mano; no ajuste de más.**

Cómo Usar la Plancha

Limpie la plancha completamente con agua caliente y jabón antes del primer uso y luego de usos subsiguientes. La superficie de la plancha es de acero inoxidable Tipo 304 altamente pulido y duradero, reforzado con una placa de aluminio para una distribución pareja del calor. Aplique una capa fina de aceite de cocina sobre la superficie de la plancha, a fin de evitar que la comida se pegue.

Para calentar la plancha, presione y gire la perilla de control hasta la configuración de temperatura deseada. La luz del engaste brillará para indicar que el control del termostato se encuentra en funcionamiento. La plancha es controlada por termostato y puede ser configurada para mantener cualquier temperatura entre 200°F y 450°F. Espere hasta que la plancha se precaliente durante 10 minutos antes de colocar comida en la misma.

NOTA: A diferencia de los quemadores de la superficie, los cuales usan encendido a chispa, la plancha usa un encendido por incandescencia (Glo-Bar). El gas fluye hasta el quemador de la plancha y el encendido se produce aproximadamente 45 segundos después de que la perilla de control es girada hasta la temperatura configurada.



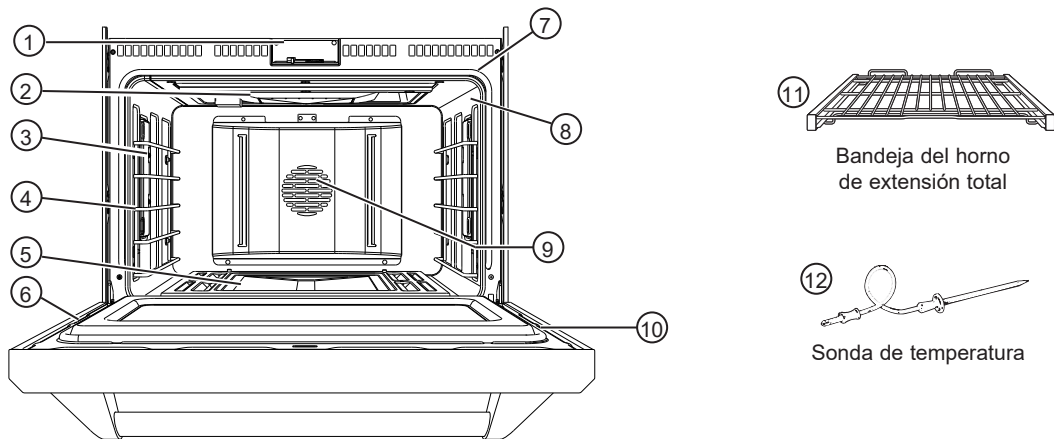
Alimento	Configuración de temperatura
Panqueques	375°F
Hamburguesas	400°F
Tocino*	400°F
Queso asado	350°F
Huevos	275°F

*NOTA: Coloque el tocino sobre una plancha fría. No la precaliente.

Características de su Horno

Información de Diseño

NOTA: No todas las características se encuentran en todos los modelos.



	Índice de Características	Página
1	Traba automática de la puerta del horno	—
2	Elementos para Asar (2)	26
3	Luces halógenas del horno	29
4	Soportes de la bandeja del horno — 5 posiciones en un horno grande — 4 posiciones en un horno pequeño	16, 20
5	Elemento para Hornear (1) (debajo del piso del horno)	26
6	Junta de la puerta del horno	30
7	Junta del armazón del horno	30
8	Salida de la sonda de temperatura — lado derecho en un horno grande — lado izquierdo en un horno pequeño	21
9	Ventilador de Convección	19, 20
10	Puerta del horno	28, 30
11	Bandeja(s) del horno de extensión total — 1 en un horno grande — 2 en un horno pequeño	15, 16, 20, 27
12	Sonda de temperatura	21, 28

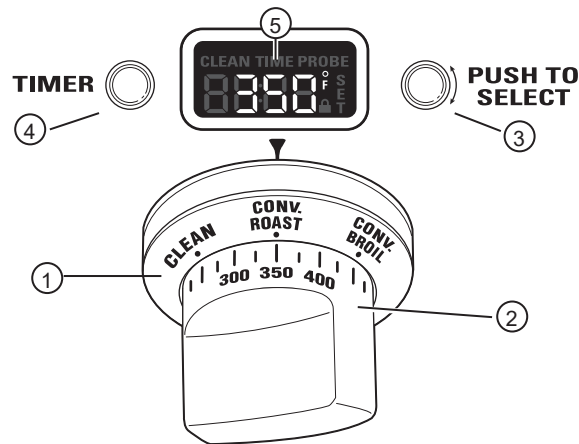
NOTA: Los modelos con horno pequeño tienen las mismas características de un horno grande.



	Accesorios Opcionales	Página
1	Asadera y rejilla de la asadera	19, 26
2	Bandeja de rostizado	19, 26

Control del Horno

Características del Control del Horno y del Temporizador



1 Selector de modo del horno – Gire el anillo exterior para elegir:

PROOF (leudado) – Mantiene un medio tibio útil para leudar productos con levadura.

BAKE (horneado) – Seleccione para horneado tradicional.

CONV BAKE (horneado por convección) – Utilice para horneado por convección.

CONV ROAST (rostizado por convección) – Utilice para rostizar por convección.

BROIL (asado) – Seleccione para asar.

CLEAN (limpieza) – Seleccione para la función de auto-limpieza. Ver la sección Horno auto-limpiante.

2 Perilla de temperatura – Gire para seleccionar:
Temperaturas de 175°F a 550°F.

LOW BROIL (asado baja) – Se configura automáticamente una temperatura de asado menor.

HIGH BROIL (asado alta) – Se configura automáticamente una temperatura de asado mayor.

CLEAN (limpieza) – Se configura automáticamente la temperatura de auto-limpieza.

3 Mini-perilla – Gírela para seleccionar y presione para ingresar las configuraciones PROBE (sonda) o TIMER (temporizador). También para ajustar el tiempo del ciclo CLEAN (limpieza).

4 Botón del temporizador – Presione para elegir la función del temporizador de cocina. El temporizador no controla las operaciones del horno.

5 Pantalla del horno – Muestra las funciones del horno tales como las temperaturas del horno y de la sonda y el temporizador de cocina.

El selector de modo del horno (1) Y la perilla de temperatura (2) deben configurarse juntos en uno de los siguientes pares válidos:

Selector de modo del horno	Perilla de temperatura
BAKE (horneado)	175° to 550°F
CONV BAKE (horneado por convección)	175° to 550°F
CONVECTION/ROAST (convección/rostizado)	175° to 550°F
CONVECTION/BROIL (convección/asado)	HIGH (alta) o LOW BROIL (asado baja)
BROIL (asado)	HIGH (alta) o LOW BROIL (asado baja)
CLEAN (limpieza)	CLEAN (limpieza)
PROOF (leudado)	—

Para cancelar una característica, gire la perilla de selector de modo del horno o la perilla de temperatura a OFF.

Para cancelar PROOF (leudado), gire el selector de modo del horno a OFF.

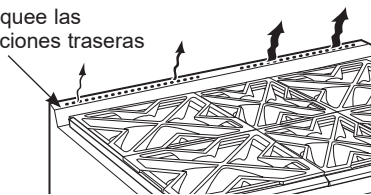
Consejos de Horneado

Ventilaciones Traseras del Horno

Durante todos los modos del horno funciona un ventilador interno de enfriamiento. El aire caliente del horno se libera a través de ventilaciones ubicadas en la parte trasera de la estufa.

No permita que el flujo de aire proveniente de las ventilaciones traseras quede obstruido por recipientes de cocción o toallas.

No bloquee las ventilaciones traseras

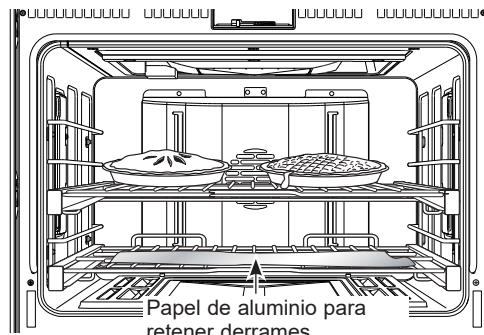


Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

⚠ 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.



NOTA: La nota que indica que no se coloque papel aluminio en el fondo del horno está esmaltada en la base de la cavidad del horno y está diseñada para resistir temperaturas de auto-limpieza. No intente quitarla o rasparla.

Ubicación de Moldes

Para una cocción uniforme y un dorado adecuado, tiene que haber suficiente espacio para la circulación de aire en el horno. Los resultados del horneado serán mejores si los moldes de horneado se hallan lo más cerca posible del centro del horno, en lugar de en el frente o en la parte trasera.

Moldes/Bandejas de Horneado

Utilice el molde de horneado adecuado. El tipo de acabado del molde afecta el dorado de la preparación.

- Los moldes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor, lo que crea una corteza más dorada y crujiente. Utilice esta clase para tartas.
- Los moldes brillantes, claros y lisos reflejan el calor, lo que crea una dorado más claro y delicado. Los pasteles y galletas requieren esta clase de molde o bandeja.
- Los recipientes de vidrio para hornear también absorben el calor. Cuando hornee en recipientes de vidrio, puede tener que reducir la temperatura en 25°F.

Precalentamiento

Permita que el horno se precaliente antes de colocar alimentos en el horno. El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastelitos y panes.

NOTA: La condensación o neblina al interior del vidrio de la puerta del horno es normal durante el pre-calentamiento del horno y por lo general se evaporará hacia el final del ciclo de pre-calentamiento.

Antes de Comenzar

Bandejas del Horno de Extensión Total

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, coloque las bandejas en la posición correcta antes de encender el horno. La posición correcta de la bandeja depende de la clase de alimento y del nivel de dorado deseado.

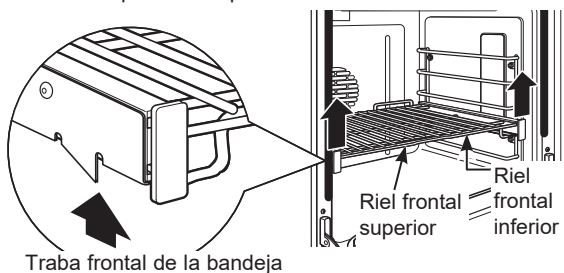
Las bandejas cuentan con un armazón que bloquea los soportes sobre ambos lados. Una vez que el armazón se encuentra bloqueado en su lugar, siempre tire de la bandeja hacia fuera, de su riel frontal superior, hasta su posición de extensión total, cuando coloque o quite recipientes de cocción.

Cómo Colocar y Quitar Bandejas del Horno

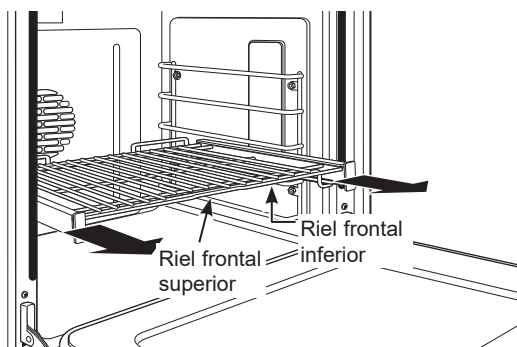
Para quitar una bandeja:

1. Asegúrese de empujar la bandeja hasta el fondo del horno.
2. Tome la bandeja desde el riel frontal superior y su riel frontal inferior y levántela hacia arriba para desbloquear las trabas de los soportes de la parrilla.

Levante para desbloquear las trabas de la bandeja frontal del soporte de la parrilla

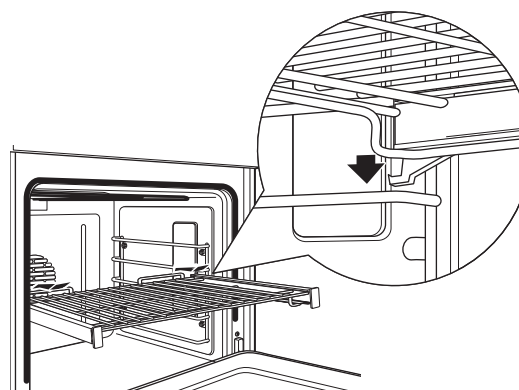


3. Sosteniendo firmemente los rieles de las bandejas frontales superior e inferior, tire de la parrilla hacia adelante y quítela del horno.

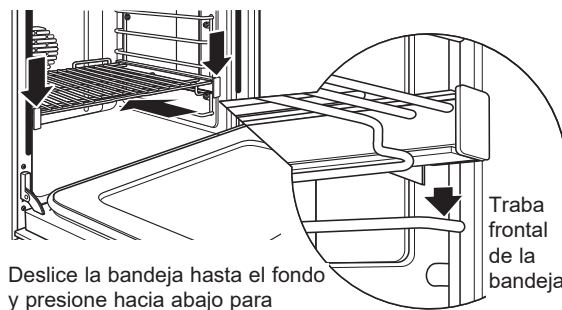


Para reemplazar una bandeja:

1. Coloque las trabas traseras de la bandeja sobre y dentro de los soportes de la parrilla (hay cinco posiciones de parrilla incluyendo la posición superior).



2. Deslice la bandeja hacia el fondo hasta que las trabas traseras de la parrilla se encuentren en los soportes de la parrilla y presione las trabas frontales de la parrilla dentro de los soportes frontales de la parrilla.

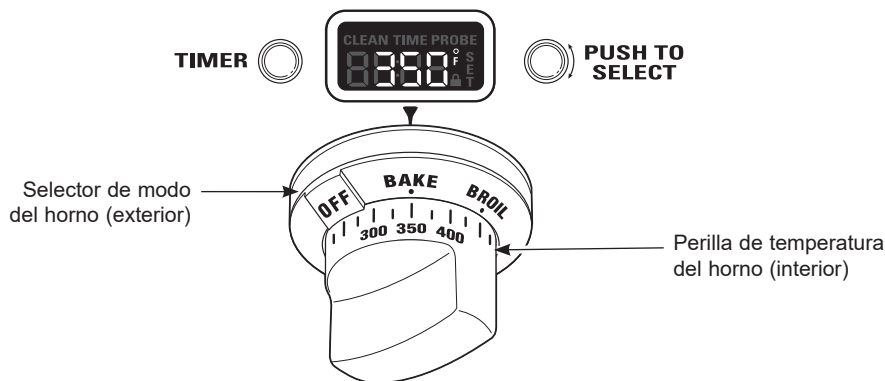


Deslice la bandeja hasta el fondo y presione hacia abajo para bloquear las trabas frontales dentro de los soportes frontales

3. Tire la bandeja hacia afuera por completo para verificar que se halle bien enganchada.

Horneado

Cómo Configurar el Horno Para Hornear



1. Gire el selector del modo del horno a **BAKE (hornear)**.
2. Utilizando la perilla de temperatura, configure la temperatura deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F.

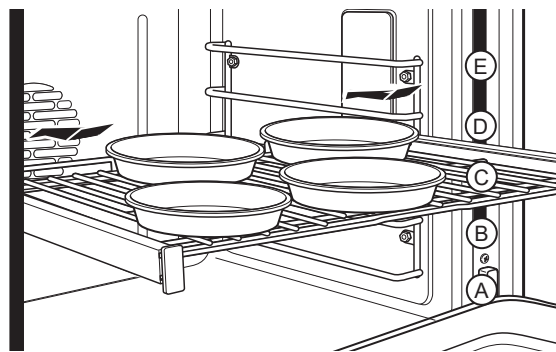
El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100°F y seguirá allí hasta que el horno supere dicha temperatura. Desde ese punto, la pantalla mostrará la temperatura actual.

Las luces internas se encenderán y continuarán encendidas hasta que se apague el horno. El ventilador del horno por convección se encenderá temporalmente durante el precalentamiento. El control emitirá un pitido cuando el horno ya haya precalentado y los alimentos pueden colocarse dentro del horno.

3. Cuando el horneado haya finalizado, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF (apagado)**.

NOTA: Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando aún después de apagado el horno.

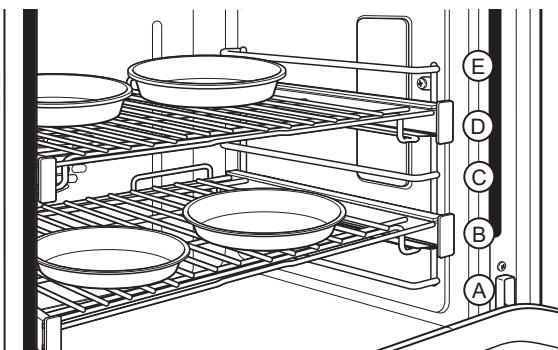
Utilice la sonda de temperatura cuando resulte importante una temperatura interna precisa. Ver Cómo usar la sonda.



O coloque cuatro cacerolas en una repisa usando la posición central C. Coloque las cacerolas de modo que cada una posea un espacio de aire de por lo menos 1-1/2" alrededor de la misma.

El horno tiene 5 posiciones de bandejas. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total para consultar cómo usar, quitar y reemplazar las bandejas.

La cocina de horno doble cuenta con un horno pequeño con 4 posiciones de bandejas. La posición de bandeja C no existe en el horno pequeño.



Al hornear cuatro capas de torta al mismo tiempo, use los estantes B y D. Escalone las cacerolas de modo que no quede una directamente sobre la otra.

Tipo de alimento	Horno grande Posición de las bandejas	Horno pequeño Posición de las bandejas
Pastel "Angel food"	A	A
Galletas o muffins	C	A o B
Bizcochos	C	B
Brownies	B	B
Pasteles de 2 capas	B	B
Pasteles de 4 capas	C	—
Pasteles simples o de 9 x 13	B o C	B
Panes rápidos	C	B
Pasteles Bundt o de libra	C	B
Pasteles caseros o bases de masa para pasteles	B	A
Pasteles congelados	B o C	—
Estofados	B o C	B
Pizza	C	B

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones mediante alimentos específicos y preferencia personal.

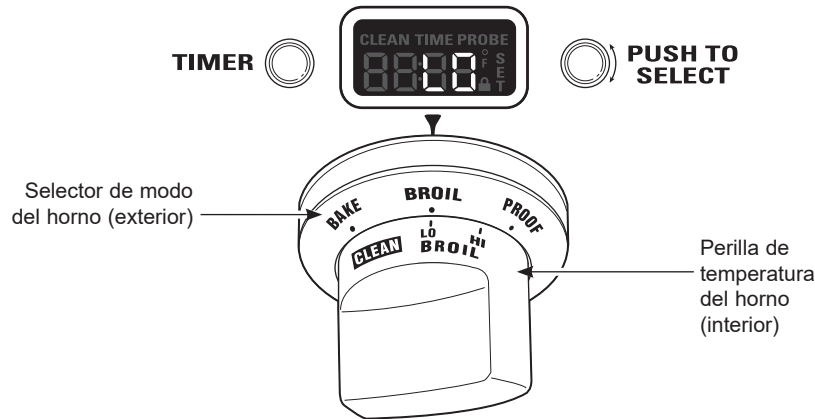
Asado

Introducción al Asado

Existen 2 modos diferentes para asar. Elija la configuración **HI (alta)** o **LO (baja)**.

- La configuración **HI (alta)** puede utilizarse para sellar los jugos o dorar intensamente o carbonizar, cuando sea necesario, alimentos tales como hamburguesas, vegetales rostizados, pimientos enteros, berenjenas, maíz, variedad de vegetales cortados, kabobs y carnes muy finas, como chuletas de cerdo ahumadas, "London broil" y pollo.
- La configuración **LO (baja)** puede utilizarse para alimentos que necesitan un dorado adecuado y también deben cocinarse por completo, como filetes de pescado, lomo de cerdo y asado de carne vacuna.

Cómo Configurar el Horno Para Asar



1. Gire el selector de modo del horno a **BROIL (asado)**.
2. Gire la perilla de temperatura del horno a **LO BROIL (asado baja)** o **HI BROIL (asado alta)**. Aparecerán en la pantalla **LO (baja)** o **HI (alta)**.

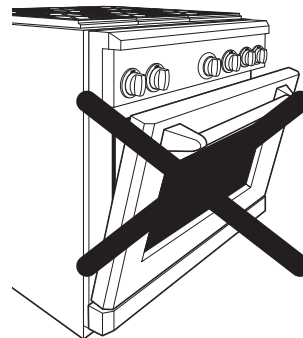
NOTA: Siempre ase con la puerta cerrada. Si la puerta se deja abierta, en la pantalla aparecerá "CLOSE door" (cerrar la puerta) y los elementos no se encenderán hasta que se cierre la puerta.

Las luces internas del horno se encenderán y continuarán encendidas hasta que se apague el horno.

3. Cuando haya terminado de asar, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a OFF.

NOTA: Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando aún después de apagado el horno.

NOTA: El asado no funcionará si la sonda de temperatura se encuentra enchufada. Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de asado.



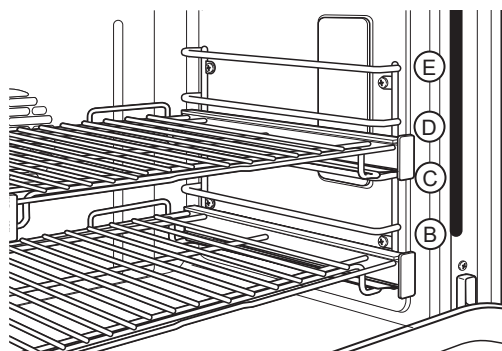
No está permitido asar con la puerta abierta

Asado (Cont.)

Guía de Asado

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones con alimentos específicos y preferencia personal.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes con temperatura de refrigerador.



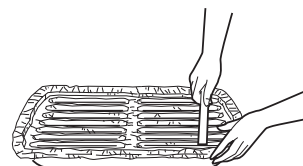
NOTA: En general, las posiciones más altas de la bandeja dan como resultado un sellamiento externo de los alimentos mientras que las posiciones más bajas dan como resultado en un nivel de cocción más completo.

Alimento	Posición de las bandejas	Configuración de calor	Pre calentamiento
Asado			
Carne picada	D	HI (alta)	—
Pollo (Pechugas con hueso)	B	HI (alta) o LO (baja)	—
Productos de Panadería Pan (tostado)	D	HI (alta) o LO (baja)	—
Asado Por Convección			
Pescado Filetes de 1 libra 1/4 a 1/2" ancho	D	LO (baja)	5 Minutos
Kabobs (5 pinchos)	D	LO (baja)	5 Minutos
Vegetales en rodajas	D	LO (baja)	5 Minutos

El Ministerio de Agricultura de los EE.UU. afirma que "la carne vacuna jugosa es muy popular, pero debe saberse que al cocinarla a sólo 140°F algunos organismos que provocan intoxicación pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985).

Papel de Aluminio

Usted puede usar papel de aluminio para cubrir la asadera y la rejilla. Sin embargo, debe ajustarse bien el papel de aluminio a la rejilla, y efectuarse cortes siguiendo la forma de la misma.

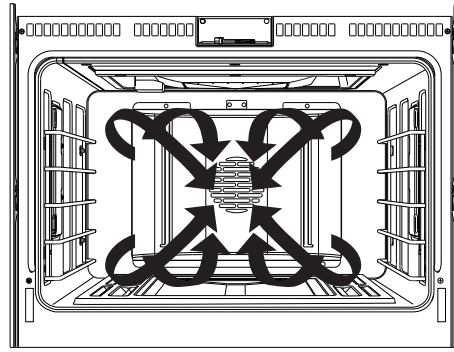


Horneado o Asado por Convección

Introducción a la Cocción por Convección

El ventilador con sistema de convección por aire inverso de se pausa periódicamente, luego cambia de dirección a fin de generar una mejor distribución de aire caliente a través del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran en forma pareja, a menudo en menos tiempo que con el calor normal.

NOTA: El ventilador por convección se apaga cuando se abre la puerta de horno.



Recipientes Para la Cocción por Convección

Antes de utilizar el horno por convección, verifique que sus elementos de cocción dejen espacio para la circulación de aire en el horno. Si va a hornear con varios recipientes, deje un espacio entre ellos. Además, asegúrese de que los recipientes no se toquen entre sí o toquen las paredes del horno.

Los recipientes de cocción utilizados en BAKE (horneado) común también pueden usarse en CONV BAKE (horneado por convección). Ver la sección Consejos de horneado.

Al hornear galletas, los mejores resultados se logran con una bandeja para galletas plana en lugar de una bandeja con lados. Para recetas como pollo al horno, utilice una bandeja con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en una bandeja con lados altos.

Cómo Adaptar Recetas

Usted puede utilizar sus recetas favoritas en el horno por convección.

Cuando hornee por convección, puede resultar necesario reducir la temperatura de horneado en 25°F o ajustar el tiempo de cocción. No hace falta ajustar la temperatura cuando se usa CONV ROAST (rostizado por convección).

Algunas instrucciones en paquetes de estofados congelados o platos principales han sido desarrollados utilizando hornos por convección comerciales. Para mejores resultados, precaliente el horno y utilice la temperatura para horneado común indicada en el paquete.

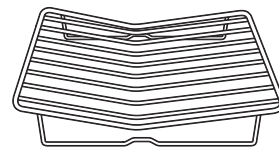
Consejos de Rostizado por Convección

Utilice la asadera, la rejilla y la parrilla de rostizado para mejores resultados. Mediante el uso de la parrilla, la parte inferior de la carne vacuna o de ave se dorará mejor.

1. Coloque la bandeja del horno en una posición baja (A).
2. Coloque la rejilla sobre la asadera y deposite la parrilla de rostizado por encima.
3. Coloque la carne sobre la parrilla de rostizado.

Accesorios Opcionales

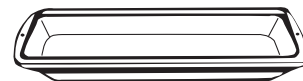
Parrilla de rostizado



Rejilla

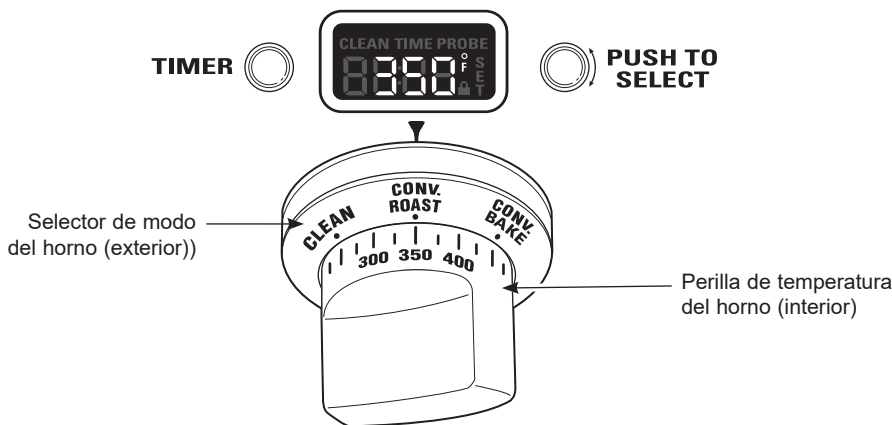


Asadera



Horneado o Asado por Convección (Cont.)

Cómo Configurar el Horno Para Horneado o Rostizado por Convección



El horneado por convección es ideal para lograr alimentos con un dorado parejo cocinados en bandejas únicas o múltiples. Seleccione rostizado por convección para cocinar cortes de carne grandes y tiernos sin cubrir.

Cuando se configuran en **CONV BAKE (horneado por convección)** o **CONV ROAST (rostizado por convección)**, los elementos por convección traseros y el ventilador funcionan cuando el horno se encuentra calentando.

1. Gire el selector de modo del horno a **CONV BAKE (horneado por convección)** o **CONV ROAST (rostizado por convección)**.
2. Utilizando la perilla de temperatura, configure la temperatura deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F.

El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100°F y seguirá allí hasta que el horno supere dicha temperatura. Desde ese punto, la pantalla mostrará la temperatura actual.

Tipo de alimento	Horno grande Posición de las bandejas	Horno pequeño Posición de las bandejas
Muffins y magdalenas (bandejas múltiples)	B & D	B & D
Galletas (bandejas múltiples)	A, C & E	B & D
Aperitivo congelado	C	—
Aperitivo congelado (bandejas múltiples)	A, C & E	—
Rostizado (cortes de carne grandes)	A	B
Pavo o pollo entero	A	B

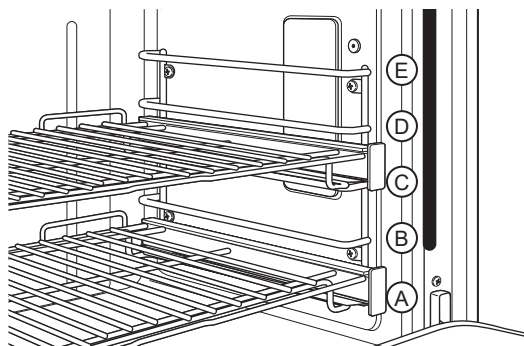
Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones para alimentos específicos y preferencia personal.

Las luces internas se encenderán y continuarán encendidas hasta que se apague el horno. El ventilador del horno por convección se encenderá durante el precalentamiento. El control emitirá un pitido cuando el horno ya haya precalentado y los alimentos pueden colocarse dentro del horno.

3. Cuando la cocción por convección haya finalizado, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF (apagado)**.

NOTA: Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando aún después de apagado el horno.

Utilice la sonda de temperatura cuando resulte importante una temperatura interna precisa. Ver *Cómo usar la sonda*.



El horno tiene 5 posiciones de bandejas. Ver la sección *Bandejas del horno de extensión total* para consultar cómo usar, quitar y reemplazar las bandejas.

La cocina de horno doble cuenta con un horno pequeño con 4 posiciones de bandejas. La posición de bandeja C no existe en el horno pequeño.

Sonda

Cómo usar la Sonda con Horneado, Horneado por Convección y Rostizado por Convección

⚠ ADVERTENCIA

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

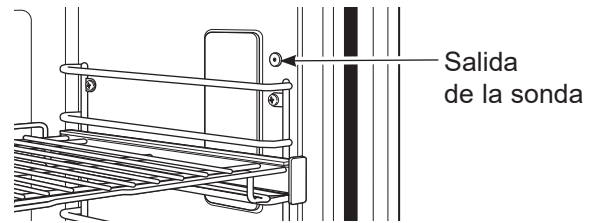
⚠ PRECAUCIÓN

Utilice agarraderas cuando introduzca o quite la sonda del horno caliente. Las áreas que rodean la entrada de la sonda pueden estar muy calientes.

En muchos alimentos, especialmente asados y carnes de ave, la temperatura interna de los alimentos es la mejor prueba para verificar el grado de cocción. Mediante la sonda de temperatura se evita tener que adivinar el estado de cocción y se logra el punto de cocción exacto.

La sonda puede usarse con BAKE (horneado), CONV BAKE (horneado por convección) y CONV ROAST (rostizado por convección).

1. Introduzca la punta de la sonda dentro de la parte más gruesa de la carne.
2. Coloque la bandeja en la posición deseada.
3. Configure los controles del horno. Gire el selector de modo del horno a **CONV BAKE (horneado por convección)**, **CONV ROAST (rostizado por convección)** o **BAKE (horneado)**. Gire la perilla de temperatura a la temperatura de horno deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F. Deje que el horno se precaliente si fuese necesario. El horno y las luces del horno se encenderán inmediatamente y continuarán encendidas hasta que se apague el horno.
4. Utilice agarraderas para colocar la comida en el horno caliente. Introduzca el enchufe en la salida. Verifique que esté introducida hasta el fondo. Cierre la puerta del horno.
5. Gire la mini-perilla para encontrar la temperatura interna deseada de los alimentos. Presione la mini-perilla para seleccionar dicha temperatura.



Las palabras PROBE (sonda) y SET (configurar) destellarán en la pantalla hasta que se seleccione una temperatura. Si no se configura una temperatura, la sonda utilizará una temperatura predeterminada de 100°F. Si el horno no se precalentó, la pantalla mostrará LO (baja).

La temperatura interna de los alimentos puede configurarse desde un mínimo de 100°F hasta un máximo de 200°F.

Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna configurada, la pantalla emitirá un pitido. Para detener el pitido, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a OFF. Use agarraderas para quitar la sonda de la salida del horno.

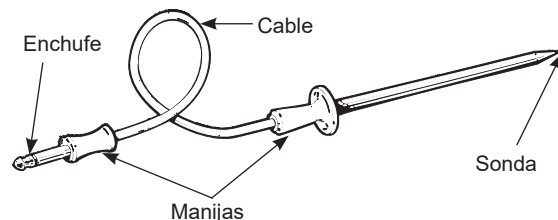
Para cambiar la temperatura interna configurada en cualquier momento del proceso de cocción, presione la mini-perilla y gírela para ajustar la temperatura. Presione la mini-perilla para seleccionar.

Cómo Usar la Sonda

Utilice sólo la sonda azul provista con la cocina.

Utilice las manijas de la sonda y el enchufe cuando los introduzca y quite de la carne y de la salida del horno.

- Para no dañar la sonda, no utilice pinzas para tirar del cable cuando lo quite.
- Para no romper la sonda, verifique que los alimentos estén totalmente descongelados antes de introducirla.
- Para evitar posibles quemaduras, siempre use una agarradera cuando quite el enchufe; las superficies internas del horno pueden estar calientes.
- Nunca deja la sonda dentro del horno durante un ciclo de asado o de auto-limpieza.
- No almacene la sonda en el horno.

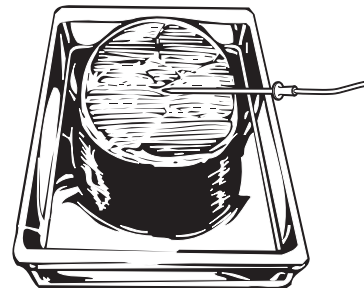


La sonda de temperatura cuenta con una sonda similar a un pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo que se introduce en la salida del horno.

Sonda (Cont.)

Colocación Adecuada de la Sonda

- Mida la distancia hasta el centro del trozo de carne colocando la sonda de temperatura sobre la carne. Utilice su pulgar o dedo índice para marcar dónde quedará el extremo de la carne en la sonda.
- Introduzca la sonda hasta el punto marcado con su dedo. La punta de la sonda debe hallarse en el centro de la carne.



Cómo Configurar el Horno Para Leudar

La característica de leudado mantiene un medio tibio que resulta útil para leudar masas con levadura.

1. Gire el selector de modo del horno a **PROOF (leudado)**. En la pantalla podrá verse "PrF". El modo **PROOF** no funciona cuando el horno se encuentra por encima de los 125°F. La pantalla indicará "too hot" (demasiado caliente). Deje enfriar el horno.

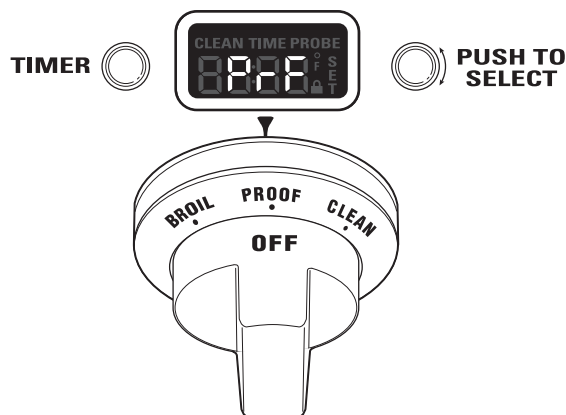
Para mejores resultados, cubra la masa con un paño o con un envoltorio plástico engrasado.

Utilice la posición de bandeja B o C del horno grande. Utilice la posición de bandeja B en el horno pequeño.

La característica de leudado brinda automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado; por lo tanto, la perilla de temperatura no afecta la temperatura de leudado.

Las luces internas del horno se encienden y apagan según sea necesario para mantener una temperatura de leudado óptima hasta que el selector de modo del horno se haya apagado (**OFF**).

- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente.
 - Verifique que los panes no leuden de más.
2. Cuando el leudado haya finalizado, gire el selector de modo del horno a **OFF**.



⚠ PRECAUCIÓN

No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente caliente para conservar alimentos a temperaturas seguras.

Horno Auto-limpiante

Precauciones de Seguridad de la Auto-limpieza

La característica de auto-limpieza del horno se encuentra diseñada para facilitar la limpieza de la parte interna del horno utilizando temperaturas muy elevadas para quemar y eliminar derrames de alimentos.

⚠ ADVERTENCIA

Limpie la grasa excesiva y otros derrames de alimentos con un paño húmedo. La suciedad excesiva de alimentos puede prenderse fuego, lo que provoca humo y daños por calor.

- No limpie las juntas del horno porque pueden provocarse daños.
- Quite los elementos de cocción, asadera, rejilla, sonda y cualquier trozo de papel de aluminio del horno.
- Verifique que la lente de la luz del horno y el marco de la lente se encuentren en su lugar.
- No utilice limpiadores de horno comerciales, abrasivos o protectores de horno en o cerca de un horno auto-limpiante.
- Recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o utilizando un ventilador/campana durante el ciclo de auto-limpieza.

- Limpie la suciedad ubicada alrededor del armazón o alrededor de la puerta del horno, en la parte exterior de las juntas del horno. Estas áreas deben limpiarse a mano.
- Las bandejas del horno pueden dejarse en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

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

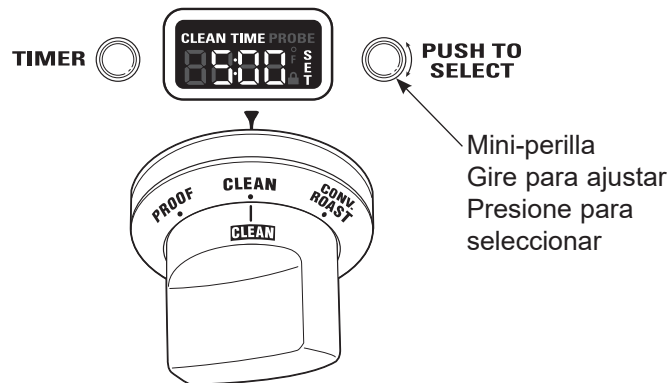
NOTA: El modo de auto-limpieza no funciona si la sonda de temperatura se encuentra enchufada o si se halla configurado el modo Sabbath.

En los modelos de horno doble, puede configurarse el ciclo de limpieza en ambos hornos al mismo tiempo. El último horno en configurarse automáticamente retardará su inicio hasta la finalización del ciclo de limpieza del primer horno.


En los modelos de horno doble, se puede hornear en un horno y efectuar la auto-limpieza en el otro al mismo tiempo.


Sin embargo, no puede usarse la configuración de modo PROOF (leudado) en un horno mientras el otro se halla realizando la auto-limpieza.


Cómo Configurar el Horno Para la Limpieza



1. Apague todos los quemadores de la superficie. (El ciclo de **limpieza** no empieza hasta que todos los quemadores de la superficie se hayan apagado).
2. Gire el selector de modo del horno a **CLEAN (limpieza)**.
3. Gire la perilla de temperatura a la posición **CLEAN (limpieza)**.
El control automáticamente utiliza el tiempo predeterminado de ciclo de limpieza recomendado de 5 horas. El ciclo de limpieza puede ajustarse a cualquier tiempo entre 3 y 5 horas utilizando la mini-perilla. La pantalla mostrará el tiempo restante.
4. Presione la mini-perilla para iniciar el ciclo **CLEAN (limpieza)**.
Si en la pantalla aparece "CLOSE door" (cerrar la puerta), se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero no se ha cerrado la puerta. Cierre la puerta del horno.

El símbolo  destellará hasta que se bloquee la puerta del horno. No podrá abrirse la puerta del horno durante el ciclo de limpieza.

5. Después de que el ciclo de limpieza haya finalizado y el horno se haya enfriado, aparecerá "End" en la pantalla y el  se apagará. Gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF (apagado)**.

Para interrumpir el ciclo de limpieza, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF**. Cuando la temperatura del horno haya bajado a un nivel seguro, el símbolo  se apagará indicando que puede abrirse la puerta.

Un ciclo de limpieza que se interrumpe no puede reiniciarse hasta que el horno se enfríe lo suficiente para que la puerta se destrabe.

Horno Auto-limpiante (Cont.)

Después de un ciclo de limpieza

Pueden quedar cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que se enfríe el horno.

Si quedan unas manchas blancas, quítelas con agua jabonosa tibia y enjuague bien con una mezcla de vinagre y agua. En general, estos depósitos son restos de sal que no pueden eliminarse durante el ciclo de limpieza.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repítalo.

Temporizador

NOTA: El temporizador es independiente de todas las otras funciones y no controla el horno.

Para configurar el temporizador:

1. Presione el botón **TIMER (temporizador)**.
2. Gire la **mini-perilla** para ajustar cualquier período de tiempo de hasta 12 horas y presiónela para seleccionarlo.

En los modelos de horno doble, cada control del horno cuenta con su propia función de temporizador. Cada temporizador puede configurarse en forma independiente.

El control emitirá un pitido cuando quede 1 minuto de tiempo restante y la pantalla mostrará los segundos hasta que el temporizador haga la cuenta regresiva hasta :00. Cuando el temporizador alcance :00, el control emitirá 3 pitidos seguidos de 1 pitido cada 6 segundos hasta que se presione la **mini-perilla**.

Para cancelar el temporizador:

1. Presione el botón **TIMER (temporizador)**.
2. Gire la **mini-perilla** a :00 y presione para seleccionar.

Para ajustar el temporizador después del inicio:

1. Presione el botón **TIMER (temporizador)**.
2. Gire la **mini-perilla** hasta alcanzar un nuevo tiempo deseado y presione para seleccionar.



NOTA: El temporizador no puede utilizarse mientras el horno está efectuando la auto-limpieza. (En los modelos de horno doble, puede utilizarse el temporizador del horno que no se encuentra en el modo de auto-limpieza).

Características Especiales

Ajuste del termostato del horno

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente a la que usted se encuentra acostumbrado. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, usted puede regular el termostato.

En los modelos de horno doble, utilice los controles del horno grande para ingresar el modo y para seleccionar el ajuste.

Para ajustar el termostato del horno:

1. Presione y sostenga el botón **TIMER (temporizador)** y la **mini-perilla** al mismo tiempo durante 4 segundos hasta que en la pantalla aparezca "SF" (Special Features, características especiales).
2. Gire la **mini-perilla** en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que en la pantalla aparezca "OFFSET" (desplazamiento). Presione la **mini-perilla** para seleccionar el modo desplazamiento.
3. Gire la **mini-perilla** para ajustar el termostato del horno hasta 35°F más o 35°F menos, incrementándose en unidades de 1°F.
3A. En modelos de horno doble, el termostato del horno pequeño puede ajustarse girando la **mini-perilla** ubicada sobre el horno pequeño. Utilice la **mini-perilla** del horno grande para seleccionar dicho ajuste.



4. Presione la **mini-perilla** para seleccionar su elección y para salir de dicho modo. Si no desea guardar los cambios, presione el botón **TIMER (temporizador)** para salir en cualquier momento.

NOTA: Este ajuste sólo afecta las temperaturas de horneado, horneado por convección y rostizado por convección; no afecta las temperaturas de asado o de auto-limpieza. El ajuste se conservará en la memoria aún después de un corte de energía.

No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. Esos termómetros pueden variar entre 20-40 grados.

Modo Sabbat

Para configurar el modo Sabbat:


El modo Sabbat se encuentra diseñado para utilizar en el Sabbat judío y en otras festividades judías.

Sólo puede ser utilizado para hornear. No puede utilizarse para otros modos de cocción.

Cuando se configura la característica de Sabbat, se desactivan la luz del horno y todos los pitidos audibles. La característica también ofrece un período de retardo aleatorio, de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, antes de que el horno se encienda una vez que se ha configurado en BAKE (hornear).

1. Presione y sostenga el botón **TIMER (temporizador)** y la **mini-perilla** al mismo tiempo durante 4 segundos hasta que en la pantalla aparezca "SF" (Special Features, características especiales).
2. Gire la **mini-perilla** en sentido de las agujas del reloj hasta que en la pantalla aparezca "SAbbAtH" (Sabbat). Presione la **mini-perilla** para seleccionar el modo Sabbat.
3. Una vez que se haya seleccionado "SAbbAtH", la pantalla mostrará "SAbbAtH ON" (Sabbat encendido).



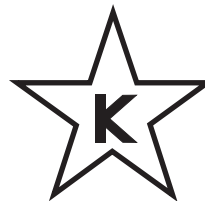
La configuración de Sabbat controla ambos hornos. El símbolo  aparecerá en las dos ventanas de visualización de los hornos.

Para modelos de horno doble, utilice el control del horno grande para configurar la característica Sabbat en ambos hornos.

Para cancelar el modo Sabbat:

Repita los pasos 1, 2 y 3. Podrá verse "SAbbAtH OFF" (Sabbat apagado) en la pantalla.

La temperatura del horno puede ajustarse en cualquier momento girando la perilla de temperatura. Antes de que respondan los elementos del horno existe un retardo aleatorio.



Modo Sabbat certificado

Panel de Control y Perillas

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



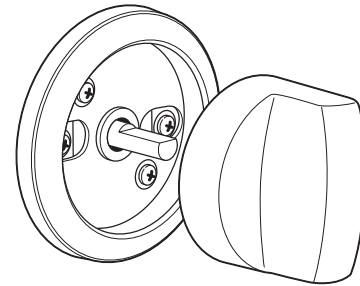
⚠ ADVERTENCIA

Si se quita la cocina 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 cocina. Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar lesiones.

Limpie los derrames con un paño húmedo. Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa.

No utilice abrasivos de ninguna clase sobre el panel de control y las perillas.

Para una limpieza más sencilla, las perillas de control pueden quitarse. Para quitar una perilla, tire de la misma directamente del panel de control. Lave las perillas en agua caliente jabonosa, pero no las deje sumergidas.



NOTA: La mini-perilla no puede quitarse.



Quemadores del Horno

No intente limpiar los elementos para asar. Cualquier suciedad se quemará cuando el quemador se caliente.

Los elementos para hornear y de convección no están expuestos.

Asadera, Rejilla y Parrilla de Rostizado

La asadera, rejilla y parrilla de rostizado son todas aptas para lavaplatos. Sin embargo, los elementos pegados durante el horneado pueden necesitar limpieza a mano con un limpiador de horno comercial o un detergente abrasivo.

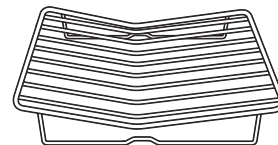
No guarde una asadera o rejillas sucias dentro del horno. Siempre elimine los restos de grasa.

⚠ PRECAUCIÓN

No limpie la asadera, la rejilla o la parrilla de rostizado en el horno auto-limpiante.

Accesorios Opcionales

Parrilla de rostizado



Rejilla



Asadera

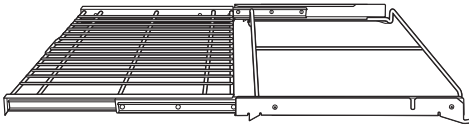


Bandejas del Horno

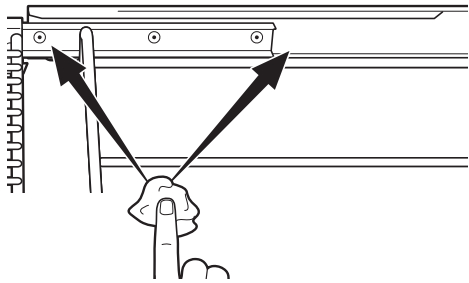
Las bandejas pueden permanecer en el horno durante el ciclo de auto-limpieza sin sufrir daños.

Periódicamente, después de varios ciclos de auto-limpieza, las bandejas del horno pueden necesitar el uso del lubricante de grafito enviado con su cocina. Para solicitar lubricante de grafito adicional, llame a nuestro centro nacional de repuestos al 800.626.2002 con la referencia WB02T10303.

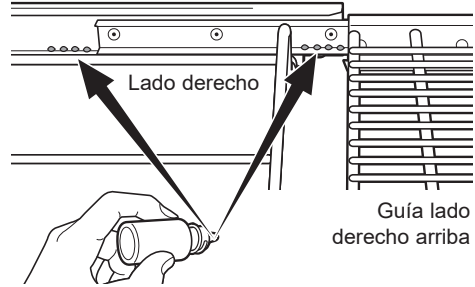
1. Quite la bandeja del horno. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total.
2. Extienda por completo la bandeja sobre una mesa o mostrador de encimera. Puede colocarse papel de diario debajo de la bandeja para una limpieza sencilla.



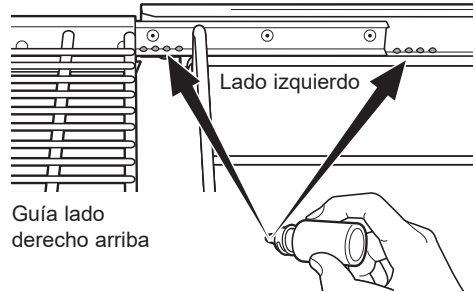
3. Si hay residuos en las guías de deslizamiento, límpielas con una toalla de papel. **NOTA:** Todo el lubricante de grafito que se haya eliminado durante la limpieza debe volver a colocarse.



4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando con el mecanismo de deslizamiento izquierdo de la guía, coloque cuatro (4) gotas de lubricante sobre las dos (2) guías traseras cercanas a los cojinetes de apoyo.



5. Repita en el mecanismo del lado derecho de la guía.



6. Abra y cierre la guía varias veces para distribuir el lubricante.
7. Reemplace la tapa del lubricante y agítela nuevamente. Dé vuelta la bandeja y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la bandeja, gire la bandeja dejando el lado derecho hacia arriba y colóquela en el horno. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total.
9. Repita los pasos anteriores para cada bandeja.

NOTA: No utilice un pulverizador de cocción u otros pulverizadores lubricantes sobre los deslizadores.

Puerta del Horno Desmontable

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

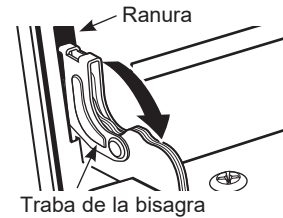
No levante la puerta de la manija.

Para quitar la puerta:

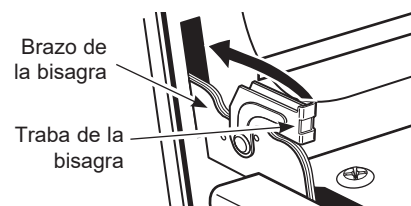
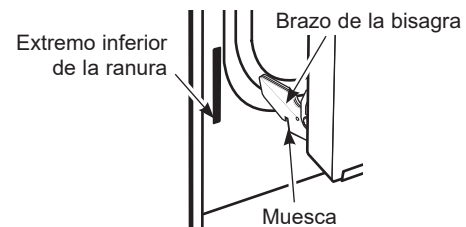
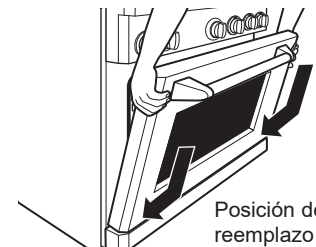
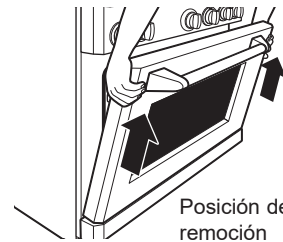
1. Abra la puerta por completo.
2. Presione las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del armazón de la puerta hasta destrabarlas. Puede necesitarse una herramienta, como un destornillador plano.
3. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta su posición de remoción (aproximadamente 15 grados desde la posición cerrada) y levántela hacia arriba y afuera hasta que el brazo de la bisagra quede liberado de la ranura.

Para reemplazar la puerta:

1. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.
3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.
4. Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el armazón frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de trabado.
5. Cierre la puerta del horno.



Tire las trabas de la bisagra hacia abajo para destrabar



Presione las trabas de la bisagra hacia arriba para trabar

Sonda

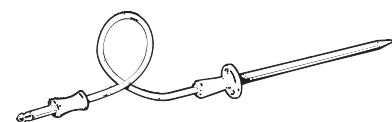
Permita que la sonda de temperatura se enfríe antes de limpiarla.

La sonda debe limpiarse a mano con agua y jabón.

No sumerja la sonda de temperatura en agua.

No almacene la sonda de temperatura en el horno.

No limpie la sonda de temperatura en el horno auto-limpiante.



Luces 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.

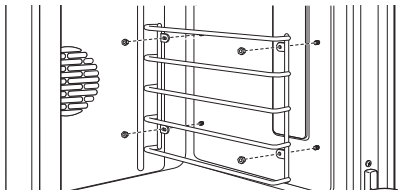
Los hornos están equipados con columnas de luces halógenas ubicadas en la paredes laterales del horno. Las luces se encienden cuando se abre la puerta o cuando el horno se encuentra en un ciclo de cocción.

Cada ensambladura de luz está compuesta por una tapa de luz desmontable con dos ganchos de trabado y un compartimento de luz con tres focos halógenos.

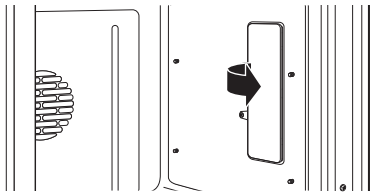
Verifique que la tapa de la lámpara y el foco se hayan enfriado por completo. Para mayor seguridad, no toque el foco con las manos desnudas o con un trapo húmedo.

Para quitar:

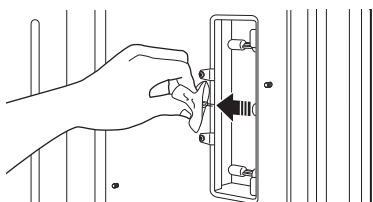
1. Quite las bandejas del horno. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total.
2. Utilizando una llave de tuercas de 7/16", quite las cuatro tuercas que sostienen los soportes de la bandeja a la pared del horno.



3. Quite la tapa de luz de vidrio tirando su extremo trasero hacia afuera y acercándolo hacia usted. No quite ningún tornillo.



4. Utilizando guantes o un trapo seco, retire el foco de luz quemado tirando en línea recta hacia fuera.



Para reemplazar:

Utilice un foco halógeno nuevo de 120 voltios, con clavijas G8, que no supere los 25 vatios.

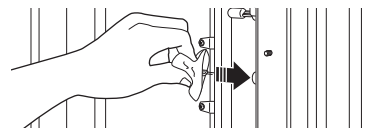


Pueden adquirirse focos de repuesto llamando al 800.626.2002. Solicite el número de pieza WB25T10064.

NOTA: El uso de focos de un vataje mayor puede dañar su horno.

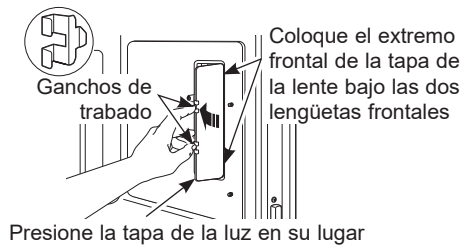
Retire el foco de su envoltorio utilizando guantes o un trapo seco. No toque el foco con las manos desnudas. El aceite de las manos desnudas puede provocar puntos calientes en la superficie de vidrio y causar una falla prematura del foco. Si toca el vidrio, límpielo con alcohol antes de la instalación.

1. Empuje por completo el foco en línea recta dentro del receptáculo.



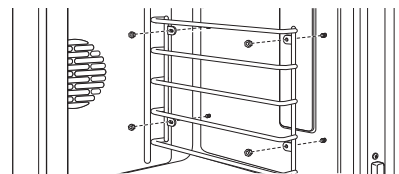
2. Reemplace la tapa de la luz, colocando el extremo frontal bajo las dos lengüetas frontales del compartimento de luz. Coloque el extremo trasero en su lugar, verificando que esté bien firme.

NOTA: Si los ganchos de trabado se cayeron de la tapa de la lente de vidrio, sosténgalos sobre la tapa, en la posición correcta, mientras reemplaza la tapa del compartimento de la luz.



La tapa de la luz debe estar en su lugar cuando utilice el horno.

3. Reinstale el soporte de la bandeja. Asegúrese de orientar el soporte de modo que las lengüetas superiores para las tuercas se encuentren lo más cerca posible de la parte superior del horno. Asegure suavemente con las cuatro tuercas quitadas con anterioridad, pero no ajuste de más porque el esmalte puede saltarse.



4. Reemplace las bandejas. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total.
5. Reconecte la energía eléctrica al horno.

Superficies

Para Limpiar la Puerta

El armazón y la puerta del horno, fuera de las juntas del horno, deben limpiarse a mano. Las superficies esmaltadas deben limpiarse con agua caliente jabonosa. Ver la sección Superficies de acero inoxidable para todas las áreas de acero inoxidable.

No frote o limpie la junta de la puerta, dado que el material de fibra de vidrio de la junta tiene un resistencia muy baja a la abrasión. Una junta del horno intacta y bien ajustada resulta esencial para una operación con buen rendimiento de la energía y buenos resultados de horneado. Si la junta se desgasta, rompe o daña o cambia de lugar, un técnico calificado debe cambiarla de inmediato.

Superficies de Acero Inoxidable

No utilice almohadillas de acero ya que rayan la superficie en forma permanente.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador de acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en dirección de la veta. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores de acero inoxidable, llame en forma gratuita al 800.626.2002 o visite **GEAppliances.com**.

Base del Horno

La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para hacer la limpieza más fácil, proteja la base del horno de derrames excesivos. Una lámina de aluminio más pequeña o una lata se puede usar para recoger los derrames colocándola en la bandeja debajo de la bandeja en la cual usted está cocinando. Esto es particularmente importante al hornear un pastel de frutas u otros alimentos que son altamente ácidos. Los rellenos de fruta caliente u otros alimentos que tienen alto nivel de ácido (como los tomates, el sauerkraut y las salsas

con vinagre o jugo de limón) pueden causar que el esmalte de la porcelana se pele y se dañe, por lo que se debe limpiar de inmediato.

Nunca cubra completamente una bandeja con papel aluminio. Esto impedirá la circulación del calor y resultará en un horneado deficiente.

Para limpiar los derrames use agua y jabón, un limpiador abrasivo o esponjilla de restregar con jabón. Enjuague bien para eliminar el jabón antes de hacer la auto-limpieza.

Quemadores Apilados de Llama Dual

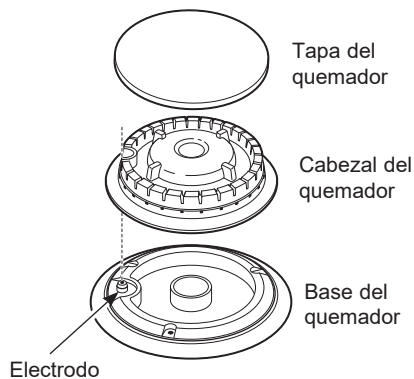
El quemador consta de tres partes: La base del quemador, el cabezal del quemador y la tapa del quemador. El cabezal y la tapa del quemador pueden quitarse a fin de facilitar la limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

NO UTILICE EL QUEMADOR SIN TODAS LAS PIEZAS EN SU LUGAR.

Los quemadores de superficie debe limpiarse regularmente, en especial después de sufrir derrames, lo que podría obstruir las ranuras y orificios de los cabezales de los quemadores.

El electrodo se encuentra en la parte trasera de cada quemador. No intente desarmar o limpiar un quemador mientras otro se encuentre encendido. Puede provocarse una descarga eléctrica.



Para quitar las piezas del quemador:

1. Gire todos los controles a **OFF (apagado)** antes de quitar piezas de los quemadores.
2. Cuando se enfríen, usted puede levantar las rejillas, las tapas y los cabezales del quemador para efectuar una limpieza más sencilla. No quite las bases de los quemadores.

NOTA: El modelo ZGP304 cuenta con 2 tamaños diferentes de quemadores. Asegúrese de reemplazar los quemadores en la misma ubicación.

Limpieza

Quite todas las piezas del quemador sólo cuando estén frías. Lávelas en agua caliente jabonosa. Puede utilizarse una almohadilla plástica para quitar las partículas de comida quemada y pegada.

Para remover alimentos quemados y pegados, deje en remojo los cabezales de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20-30 minutos. Para manchas más rebeldes, utilice una almohadilla plástica o un cepillo de dientes.

Si el derrame ingresa a la ensambladura del cabezal del quemador, lávela bajo agua corriente y agítela para remover el exceso de agua.

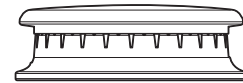
Después de la limpieza

Después de reemplazar las piezas del quemador, agítelas para quitar el exceso de agua y luego séquelas bien.

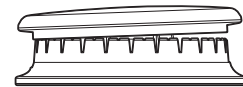
Para reemplazar las piezas del quemador:

Asegúrese de que las piezas de los quemadores se coloquen en los lugares correctos.

1. Reemplace el cabezal del quemador sobre la base del quemador, verificando que el orificio del cabezal se encuentre bien alineado con el electrodo de la base. Un espacio pequeño entre la base y el cabezal resulta normal.
2. Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal del quemador. Verifique que la tapa del quemador esté bien colocada sobre el cabezal del quemador.



Tapa del quemador bien colocada



Tapa del quemador mal colocada

Encendedor por Chispa y Electrodo

El electrodo del sistema de encendido electrónico se encuentra ubicado en la parte trasera de la base del quemador. Cuando limpie la estufa, tenga cuidado de no enganchar el encendedor con el paño de limpieza. El encendedor podría dañarse.

Tenga cuidado de no empujar la perilla de control hacia adentro mientras realiza la limpieza. Podría provocar el accionamiento del encendedor por chispa.

Asegúrese de que los encendedores de cerámica blancos ubicados sobre la estufa estén secos y limpios. Limpie la porción de metal del electrodo con un paño suave o una lija.

No trate que quitar el electrodo de la estufa.

Limpie esta parte de metal con una lija.



No limpie esta parte de cerámica blanca con una lija.

Rejillas del Quemador

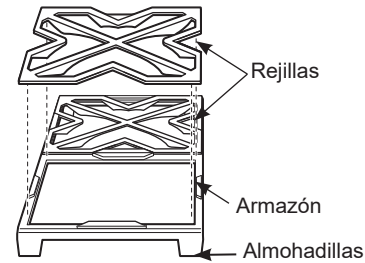
Las rejillas del quemador de hierro fundido esmaltado deben limpiarse regularmente.

Las rejillas pueden limpiarse dentro del horno durante el ciclo de auto-limpieza, o en el lavaplatos. Los armazones deben limpiarse a mano o en el lavaplatos.

Lávelos en agua caliente jabonosa, enjuague y seque bien.

A pesar de ser resistentes, las rejillas gradualmente irán perdiendo el brillo, aunque les brinde el mayor cuidado. Esto se debe a su exposición continua a altas temperaturas.

No haga funcionar el quemador durante un período prolongado sin recipientes de cocción sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse sin un recipiente que absorba el calor.



Para estabilidad, los armazones cuentan con almohadillas de goma en cada esquina. Durante la limpieza y el uso, tenga cuidado de no dañar o enganchar las almohadillas de goma.

Canaletas Para Grasa (en algunos modelos)

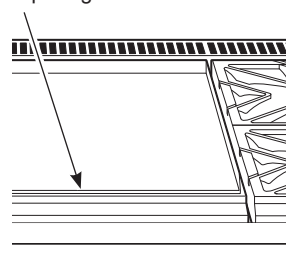
La grasa de la plancha será drenada a la canaleta para grasa de hierro fundido, ubicada en el frente de la cocina. Una vez que las canaletas se hayan enfriado, pueden quitarse para efectuar una limpieza más cómoda.

Para quitar la canaleta para grasa fría de la plancha, deslícela hacia el frente y levántela.

No permita la acumulación de grasa en las canaletas porque pueden generar un peligro de incendio. Limpie las canaletas para grasa tan pronto como se enfríen. Las canaletas para grasa pueden limpiarse a mano con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos. Limpie cualquier derrame del tazón de la canaleta con un paño suave.

Para lograr estabilidad, las canaletas cuentan con almohadillas de goma en la parte frontal. Tenga cuidado de no dañar las almohadillas cuando las quite para la limpieza.

Canaletas para grasa



Plancha (en algunos modelos)

Quite bien la grasa y las partículas de comida de la plancha utilizando una espátula de metal de lados rectos, mientras todavía esté caliente.

Limpie la plancha con un paño seco, resistente y grueso para eliminar los residuos restantes y partículas de alimentos. Si la plancha se limpia con otro elemento que no sea un paño seco, resistente y grueso, ésta tendrá que volver a curarse.

Nunca llene la plancha caliente con agua fría. Esto podría quebrar o torcer la plancha.

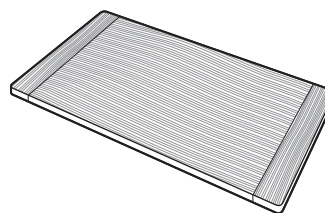
NOTA: Es normal que la plancha en acero inoxidable se ponga de color amarillo-café después del uso.

Tabla Para Cortar (en algunos modelos)

Limpie la tabla para cortar de bambú con agua tibia y jabón suave. De vez en cuando límpiela con aceite mineral.

No lave la tabla para cortar en el lavaplatos.

Accesorios Opcionales






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. Si se produce un error en el funcionamiento del control, un código de falla titilará en la pantalla. Registre el código de error y llame al servicio técnico.

Problema	Causa Posible
El Horno No Funciona	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. Los controles del horno no están bien configurados. Los controles del horno están configurados para limpieza. Si fuera necesario, deje enfriar el horno; luego abra la puerta. Verifique que el selector de modo del horno esté configurado en BAKE (hornear) y que la perilla de temperatura esté configurada en una temperatura.
Las Luces Del Horno No Funcionan	El foco de luz no funciona. Cambie el foco. El horno se encuentra en el modo de auto-limpieza o la característica Sabbath se halla configurada. Las luces del horno no se encienden durante la auto-limpieza o si la característica Sabbath se encuentra configurada. El horno está configurado en el modo Proof (leudado). Las luces se encienden y apagan según sea necesario para mantener la temperatura de leudado.
Los Alimentos No Or Se Hornean O Rostizan De Manera Adecuada	Los controles del horno no están bien configurados. Ver la sección Horneado o Rostizado. El horno no se precalentó el tiempo suficiente; espere a que el horno dé la señal de precalentamiento. Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. Ver los Consejos de horneado. Las bandejas no están en la posición correcta. Ver la sección Horneado o Rostizado. Utilice papel de aluminio para retardar el dorado durante el rostizado. El termostato del horno debe ajustarse. Ver la sección Ajuste del termostato del horno.
Los Alimentos No Se Asan De Manera Adecuada	Este modelo está diseñado sólo para asado con la puerta cerrada Cierre la puerta. Siempre ase con la puerta cerrada. Los controles del horno están configurados en BROIL (asar). Ver la sección Asado. a sonda está enchufada dentro de la salida del horno. Quite la sonda del horno. Se está usando una posición de bandeja inadecuada. Los recipientes no son adecuados para asar. Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su cocina. El papel metálico usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados.
El Horno No Realiza La Auto-Limpieza	La temperatura del horno está muy elevada para configurar la función de auto-limpieza. Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo y reconfigure los controles. Los controles no están bien configurados. Ver la sección Horno auto-limpiante. .
Ruidos De Crujidos O Chasquidos Durante La Limpieza	Esto es normal. Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.
Humo Excesivo Durante La Limpieza	El horno está muy sucio. Gire el selector de modo del horno y las perillas de temperatura a OFF (apagado). Abra las ventanas para que salga el humo Espere hasta que se apague la luz indicadora de bloqueo de la puerta. Limpie el exceso de suciedad y reconfigure el ciclo de limpieza.
El Horno No Queda Limpio Después Un Ciclo De Limpieza	El horno estaba muy sucio. Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar un nuevo ciclo de auto-limpieza. El horno se encuentra conectado a un suministro eléctrico de 208V. Configure el tiempo de limpieza a 5 horas. Los controles del horno no están bien configurados. Ver la sección Horno auto-limpiante.
Resulta Difícil Deslizar Las Bandejas Del Horno	Las bandejas se limpiaron en el ciclo de auto-limpieza y ahora necesitan lubricación periódica. No rocíe con pulverizador para cocinar u otros lubricantes en spray. Ver Bandejas del horno de extensión total en la sección Cuidado y Limpieza.

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

Problema	Causa Posible
El Temporizador No Funciona	El temporizador no puede utilizarse mientras el horno está efectuando la auto-limpieza.
La Temperatura Del Horno Es Muy Elevada O Muy Baja	El termostato del horno debe ajustarse. Ver la sección Ajuste del termostato del horno.
La Puerta Del Horno No Se Abre Después De Un Ciclo De Limpieza	El horno está muy caliente. Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
En La Pantalla Aparece “Close Door” (Cerrar Puerta)	Se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero la puerta no está cerrada. Cierre la puerta del horno. El símbolo  aparecerá en la pantalla.
Aparece  Activado Cuando Usted Desea Cocinar	La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de bloqueo. Gire el selector de modo del horno y las perillas de temperatura a OFF (apagado). Deje enfriar el horno.
F- Y Un Número Destellan En La Pantalla	El horno tiene un código de error de función. Gire el selector de modo del horno y las perillas de temperatura a OFF (apagado). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a encender el horno. Desconecte la energía hacia el horno por 30 segundos y luego vuelva a conectar la energía. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
La Pantalla Queda En Blanco	La pantalla queda en blanco cuando el horno o el temporizador no se encuentran en uso. Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuito.
La Pantalla No Muestra “Sf”	Los botones TIMER (temporizador) y MINI-KNOB (mini-perilla) deben presionarse al mismo tiempo y sostenerse durante 4 segundos.
Aparece “Probe” (Sonda) En La Pantalla	Esto le recuerda de ingresar una temperatura de sonda después de enchufarla. Ingrese una temperatura de sonda.
 Aparece En La Pantalla	Se ha seleccionado el modo Sabbat.
Corte De Energía	Si el horno se encontraba en uso durante un corte de energía o subida de tensión, el horno debe reconfigurarse. Gire la perilla de temperatura y el selector de modo del horno a OFF (apagado). Reconfigure los controles para comenzar de nuevo.
Sale Vapor De La Ventilación	Cuando se utiliza el modo por convección, es normal ver vapor saliendo 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.
Sale Olor A Quemado O A Aceite Desde La Ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.
Olor Penetrante	Esto es temporal. Las primeras veces que se utiliza el horno es normal sentir un olor proveniente del aislante que recubre la parte interna del horno.
Se Oye Un Ventilador	Un ventilador de enfriamiento o un ventilador por convección (según la función que se esté utilizando) puede encenderse. Esto es normal. Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Puede funcionar aún después de que el horno se haya apagado. El ventilador por convección puede encenderse y apagarse hasta que termine la función o se abra la puerta.

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

Problema	Causa Posible
El Ventilador De Convección No Está Encendido En Todo Momento	El ventilador de convección (dependiendo de la función que esté usando) puede tener un ciclo de encendido y apagado hasta que la función termine y la puerta se abra para un mejor desempeño. Esto es normal. Además, el ventilador de convección puede realizar un ciclo en el sentido del reloj y en sentido contrario hasta que la función termine y la puerta se abra.
Los Quemadores No Se Enciende O Chispean En Forma Aleatoria	El enchufe eléctrico no se encuentra enchufado a un tomacorriente cargado. El gas no está encendido. Las piezas de los quemadores no se volvieron a colocar correctamente. Los orificios de los anillos de fuego lento o las ranuras de los anillos del quemador se encuentran obstruidos. Orificio obstruido o quemadores o electrodos húmedos. La función Cooktop Lockout (Bloqueo de la Superficie de Cocción) está activada. Es posible que haya un fusible quemado en su hogar o que se haya desactivado el disyuntor.
Las Llamas De Los Quemadores Son Amarillas O Tienen Puntas Amarillas	Las piezas de los quemadores no se volvieron a colocar correctamente.  <p>A. Llamas amarillas: Llame al servicio técnico.</p> <p>B. Puntas amarillas en los conos externos: Normal para gas propano (LP).</p> <p>C. Llamas de azul claro: Normal para gas natural.</p> <p>Si las llamas del quemador se parecen a (A), llame al servicio técnico. Las llamas normales de los quemadores deben ser como (B) o (C), dependiendo del tipo de gas.</p>
Las Llamas De Los Quemadores Son Muy Grandes O Amarillas	La cocina puede estar conectada a un tipo de combustible incorrecto. Comuníquese con la persona que instaló su cocina o que realizó la conversión.
La Perilla De Control Del Quemador No Gira	Cuando la perilla se encuentra en la posición OFF, debe presionarse hacia adentro antes de que pueda girarse, y sólo puede girarse en sentido contrario a las agujas del reloj. Cuando la perilla se encuentra en cualquier otra posición, ésta puede girarse en cualquier dirección sin presionarse hacia adentro.
Condensación O Neblina En El Vidrio Interior De La Puerta	La condensación o neblina en el interior del vidrio de la puerta del horno es normal durante el precalentamiento del horno y por lo general se evaporará antes del final del ciclo de precalentamiento.
Las Llamas del Quemador poseen Parpadeos de Color Anaranjado	Polvo en el aire, humidificador de vapor frío, desechos en o dentro del quemador.

Garantía de la Cocina a Gas de GE Appliances

GEAppliances.com

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

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

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

Qué no cubrirá GE Appliances:

- Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Decoloración de la placa de la plancha o de las bandejas del horno.
- Saltado de las rejillas de esmalte de porcelana o de las bandejas del horno.
- Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de los interruptores de circuito.
- Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos de este aparato.
- Daños provocados después de la entrega.
- Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.
- Fallas del producto si se utiliza para un objetivo diferente del previsto o si se usa en forma comercial.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados. Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de suministrar adecuadas instalaciones eléctricas, de gas, de salida y otras conexiones como se describe en las Instrucciones de Instalación incluidas con el producto.
- Producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.

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 se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Appliances autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances, a Haier company

Garante en Canadá: MC Commercial, Burlington, ON, L7R 5B6

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

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

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.

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:

Piezas

Tabla para cortar de bambú (en algunos modelos)

Placa de protección

Tapa de la Plancha (en algunos modelos)

Bandeja(s) del horno de extensión total

Bandeja del horno de bajo perfil

Asadera y rejilla de la asadera

Sonda de temperatura

Bandeja de rostizado

6 Quemadores a Gas

6 Quemadores a Gas con Plancha

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 En Canadá: GEAppliances.ca

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

En Canadá: Prodsupport.mabe.ca/crm/Products/ProductRegistration.aspx

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/ge/service-and-support/service.htm o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

En Canadá: GEAppliances.ca/en/support/service-request o llame al 800.561.3344

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/ge/service-and-support/shop-for-extended-service-plans.htm

o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

En Canadá: GEAppliances.ca/en/support/purchase-extended-warranty o llame al 800.290.9029

Conectividad Remota

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

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.

Los clientes de Canadá deberán consultar en las páginas amarillas el centro de servicios de MC Commercial más cercano; visite nuestro sitio web en GEAppliances.ca/en/products/parts-filters-accessories o comuníquese al 800.661.1616.

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/ge/service-and-support/contact.htm

En Canadá: Director, Consumer Relations, MC Commercial Inc. | Suite 310, 1 Factory Lane | Moncton, N.B. E1C 9M3

GEAppliances.ca/en/contact-us
