GE APPLIANCES

Electric

RANGES

SAFETY INFORMATION 3

USING YOUR APPLIANCE
Oven Controls 7
Settings 7
Sabbath Mode 8
Radiant Glass Cooktop 9
Cookware for Radiant Glass Cooktop 10
Oven Cooking Modes 11
Oven Cookware 11
Oven Cooking Guide 12
Aluminum Foil and Oven Liners 13
Oven Racks 13
Oven Air Vents 13

CARE AND CLEANING
Cooktop Surfaces - Radiant Glass 14
Exterior Surfaces 16
Storage Drawer 17
Interior Surfaces 17
Oven Door 18
Oven Light 19

TROUBLESHOOTING TIPS 20

LIMITED WARRANTY 26

ACCESSORIES 27

CONSUMER SUPPORT 28

OWNER'S MANUAL

JBS62

ENGLISH/ESPAÑOL

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

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

49-2001599 Rev. 2 10-26

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

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

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

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

GE APPLIANCES

49-2001599 Rev. 2

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

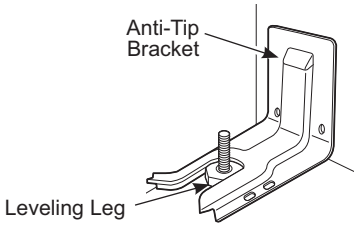
ANTI-TIP DEVICE



⚠WARNING

Tip-Over Hazard

- **A child or adult can tip the range and be killed.**
- **Install the anti-tip bracket provided with the unit 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.**



Free-Standing and Slide-In Ranges

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.

Remove any currently installed anti-tip bracket and install the bracket provided with this unit.

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

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment, repair or service not specifically recommended in this manual should be performed ONLY by a qualified range installer or service technician.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- 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.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops, or control panels. Doing so may lead to glass breakage.
- Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above a range - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.
- 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 units or oven heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color.
- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact 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 surface units, heating elements, or the interior surface of the oven.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- 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. 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.
- Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside of the appliance.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

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

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- NEVER Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended. Boilovers can cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire. Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- 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. DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.
- Use a deep fat frying thermometer whenever possible to monitor oil temperature. To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.

⚠WARNING GLASS COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Keep the oven vent unobstructed.
- 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 and do not let pot holders contact any hot heating element in oven.
- 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 the door open.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- **SHOCK OR BURN HAZARD:** Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.
- **⚠CAUTION BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

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: All protective packing must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

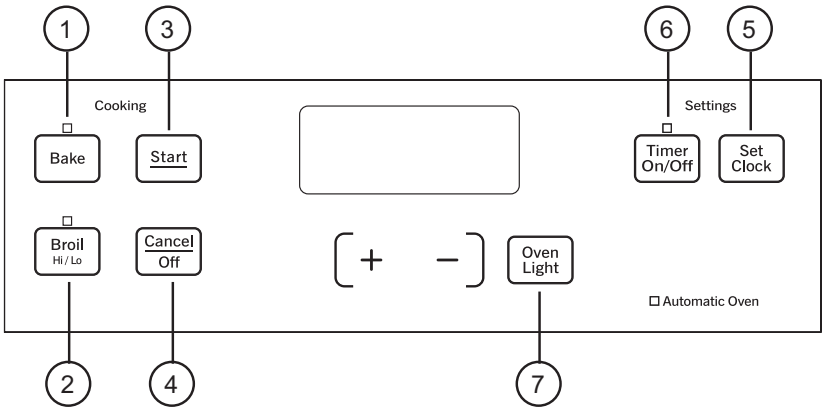
Consider recycling options for your appliance packaging material.

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Oven Controls



1. **Bake:** See the Cooking Modes section for more information.
2. **Broil High/Low:** See the Cooking Modes section for more information.
3. **Start:** Must be pressed to start any cooking or timed function.
4. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
5. **Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Clock** pad then use the **+/-** pads to enter the desired time of day. Press **Start** to save the time.
6. **Timer On/Off:** Works as a countdown timer. **NOTE:** The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To set the timer, press the **Timer On/Off** pad, then use the +/- pads to enter the time in hours and minutes. Press **Start** to begin the countdown. To turn the timer off, press the **Timer On/Off** pad.
7. **Oven Light:** Turns the oven light on or off.

Settings

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

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

Adjust the Oven Temperature

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

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

12-Hour Auto Shut-Off

12-hour auto shut-off turns off the oven after 12 hours of continuous operation. The 12-hour auto shut-off may be "on" or "oFF.". Enter into the special features menu as outlined above and repeatedly press the **Set Clock** pad until the desired setting is displayed. Press the **Start** pad to save the setting.

Clock Display

This feature specifies if the time of day is displayed. The clock display may be "on" or "oFF." See the Oven Controls section for instructions on adjusting the display. Press the **Start** pad to save the display setting.

Sabbath Mode

Using Sabbath Mode

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

Sabbath Mode can be used for baking only. It cannot be used for broiling.

NOTE: The oven light comes on automatically when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See Oven Light on page 19. The oven light may be turned on and left on.

How to set for regular baking

NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular baking (non-Sabbath) before entering Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Touch and hold both the **Bake** and **Broil** pads, at the same time, until the display shows **SF**.
2. Tap the **Set Clock** pad until **SAb** appears in the display.
3. Touch the **Start** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the **Bake** pad. No signal will be given.
5. The preset starting temperature will automatically be set to 350°F (176.7°C).
   Tap the + or - pads to increase or decrease the temperature in 25° F (13.9°C) increments. The temperature can be set between 170° F (76.7°C) and 550°F (287.8°C). No signal or temperature will be given.
6. Touch the **Start** pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃ ⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking. If ⊃ ⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 4.
   To adjust the oven temperature, touch the **Bake** pad and tap the + or – pads to increase or decrease the temperature in 25°F (13.9° C) increments. Touch the **Start** pad.

NOTE: The **Cancel/Off** pad is active during Sabbath mode.

How to exit Sabbath Mode

1. Touch the **Cancel/Off** pad.
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only is in the display.
3. Touch and hold both the **Bake** and **Broil** pads, at the same time, until the display shows SF.

Radiant Glass Cooktop

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface. The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting. It is safe to place hot cookware on the glass surface even when the cooktop is cool. Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

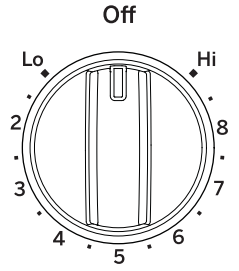
The COOKTOP HOT indicator light will:

- Come on when the surface units are hot to the touch.
- Stay on even after the surface units are turned off.
- Stay on up to 30 minutes after the surface units are off.

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

How to Use

To use the cooktop, push the knob in and turn in either direction to the setting you want. A surface ON indicator light will appear in the display when any surface unit is on.



Knob appearance may vary.

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit. Make sure the canner is flat on the bottom. To prevent burns from steam or heat, use caution when canning. Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

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

Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter. The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot. Under normal conditions the temperature limiter will cycle off to maintain the surface cooking temperature.

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

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

Cookware for Radiant Glass Cooktop

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

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

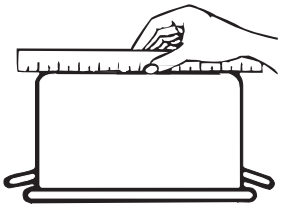
Recommended

Stainless Steel

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

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

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.

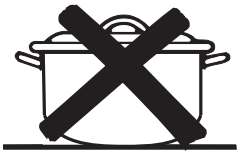
Not Recommended

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

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

Stoneware:
Poor performance. May scratch the surface.

Cast Iron:
Not recommended unless designed specifically for glass cooktops. Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.







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

For Best Results

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



Do not place wet pans on the glass cooktop.



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



Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

Oven Cooking Modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommended rack positions and other tips for using these modes Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

Place racks in the desired position(s) prior to starting the oven. For some cooking modes, such as Bake, the oven will preheat and a tone will sound when the oven is ready for cooking. Some cooking modes do not require preheating. To reduce preheating times, remove unused racks and avoid opening the oven door until the preheat tone sounds.

While in use, oven heaters will cycle on and off as needed to maintain appropriate cooking conditions. Avoid frequently opening the oven door, as this can impact cooking times and performance.

Bake

The Bake mode is intended for baking and roasting on a single rack. To use this mode, press the **Bake** pad and use the **+/-** pads to set the desired temperature, then press **Start**.

Preheating is generally recommended when using this mode, especially for preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries.

Broil Modes

Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and fats igniting. For best performance center food below the broil heating element. Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Always use the Broil mode with the oven door closed.

Broil High

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

It is not necessary to preheat when using this mode.

Broil Low

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

It is not necessary to preheat when using this mode.

Oven Cookware

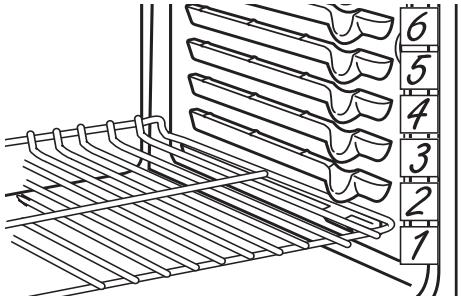
The material, finish, and size of cookware affect baking performance. Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than the minimum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

- Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.
- Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.
- Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.
- Stoneware heats slowly and retains heat well. It is recommended to preheat this type of cookware if possible. Additional cook time may be required.
- Cookware used in broil modes and air fry must be broil-safe.
- Keep cookware clean to promote even heating.

Oven Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cup cakes, layer cakes, pies	Bake	3 or 4	Use shiny cookware.
Angel food cake, bundt cake and pound cake	Bake	3	Use shiny cookware.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	4	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Steaks & Chops	Broil Hi	4 or 5	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Roasts	Bake	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Bake	3	Use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Hi	1	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element.
	Broil Lo Bake	3	
Boneless chicken breasts	Broil Lo Bake	3	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heating element
Whole turkey	Bake	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey Breast	Bake	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil Lo	5	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Casseroles	Bake	3 or 4	

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



Aluminum Foil and Oven Liners

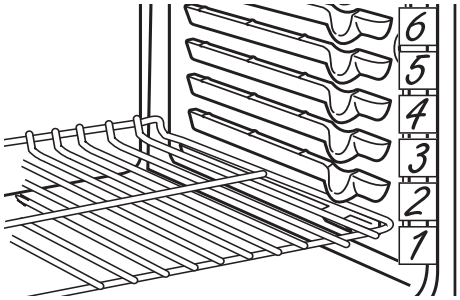
⚠CAUTION Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.

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.

Oven Racks

Rack Positions

Your oven has 6 rack positions. Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.



When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is at least 1½" between pans to allow sufficient space for air to flow. This may improve cooking evenness. To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.

Flat Racks

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support. To remove a rack, pull it toward you until it reaches the stop position, tilt up the front of the rack and pull it out. To replace a rack, place the curved end of the rack onto the rack supports. Tilt up the front of the rack and push the rack in until it stops. Then lay the rack flat and push it in until it is all the way into the oven.

Racks may become difficult to slide. To improve sliding conditions, use a soft cloth or paper towel to rub vegetable oil on the left and right edges of the racks and/or rack supports. Do not use other cooking oils like peanut oil, Pam® or other lubricant sprays, since this can cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides.

NOTE: Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency and optimal cooking performance. See the Accessories section for instructions on ordering additional racks.

Oven Air Vents

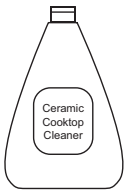
Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air for the inlet and outlet that are necessary for the range to keep cool and operate properly. Air openings are located at the rear of the cooktop.

Cooktop Surfaces - Radiant Glass

Normal, Daily Use Cleaning

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

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the glass top and makes cleanup easier.
2. Regular use of ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse. **NOTE:** It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.



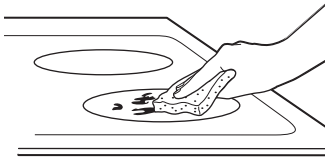
Clean your cooktop after each spill. Use a ceramic cooktop cleaner.

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

Burned-On Residue

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

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

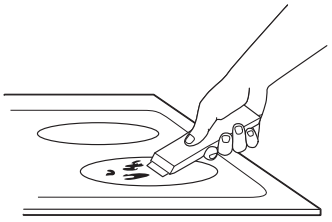


Use a non-scratch cleaning pad for Ceramic Cooktops.

Heavy, Burned-On Residue

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

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.



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

Metal Marks and Scratches

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

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

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

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

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

Cooktop Surfaces - Radiant Glass (Cont.)

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

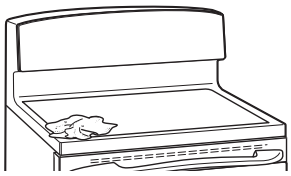
1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt: to protect your skin, use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop and remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.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

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

Cooktop Perimeter

To clean the edges of the glass cooktop frame, use a non-scratching cleaning pad for ceramic cooktops or a soft bristle brush.

NOTE: Do not use a razor blade to clean this area.



Exterior Surfaces

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.

NOTE: DO NOT allow stainless steel cleaner to come in contact with any plastic parts such as the control knobs or control panel. If unintentional contact of cleaners with plastic parts does occur, clean plastic part with a sponge and mild detergent mixed with warm water.

NOTE: The ceramic cooktop cleaner is NOT recommended for use on external painted surfaces.

Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning. Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning. The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the inside of the knobs are dry before replacing. Replace the knobs, in the **OFF** position to ensure proper placement.

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel - they will damage the finish.

Oven Exterior Surfaces

Clean with a mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature. Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse. For other spills such as fat spatterings, wash with soap and water after the surface has cooled. Rinse well.

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

Stainless Steel Surfaces

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface. To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

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

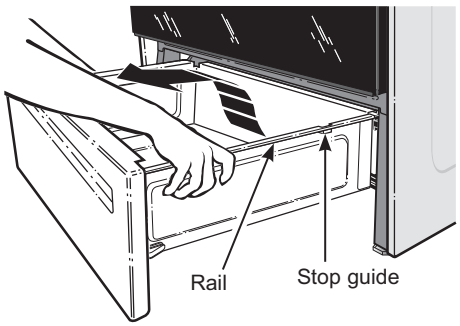
Storage Drawer

To remove the drawer:

1. Pull the drawer out until it stops.
2. Lift the front of the drawer until the stops clear the guides.
3. Remove the drawer.

To replace the drawer:

1. Place the drawer rails on the guides.
2. Push the drawer back until it stops.
3. Lift the front of the drawer and push back until the stops clear the guides.
4. Lower the front of the drawer and push back until it closes.



Interior Surfaces

The interior of your new oven can be cleaned manually.

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

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners (unless certified for use in a self-cleaning oven), abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water.

Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

Oven Racks

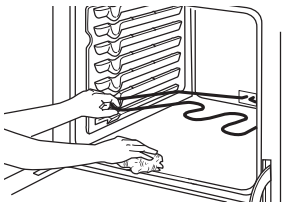
All racks can be washed with warm, soapy water. All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. Racks may be more difficult to slide after cleaning.

Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges of the racks.

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

Oven Heating Elements

Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated. To clean the oven floor, gently lift the bake element. Clean with warm, soapy water.



Gently lift the bake element

Interior Surfaces

Porcelain Oven Interior

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven - top, bottom, sides, back and inside of the door - will stay new-looking for years. Let the oven cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the oven. Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring pads may also be used. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning. Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food. If necessary, you may use an oven cleaner that is certified for use in a self-cleaning oven. Follow the package directions.

- Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor - it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.
- Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

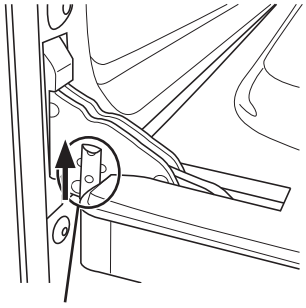
Oven Door

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

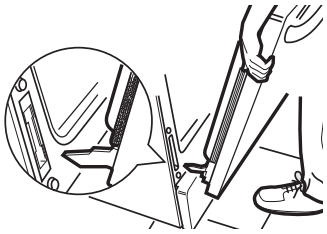
⚠WARNING If improperly removed, oven door hinges may suddenly open and can cause personal injury to appendages near the hinge. Follow instructions below to avoid a risk of injury when removing and re-installing the oven door.

To Remove the Door:

1. Fully open the oven door.
2. On each hinge, slide the hinge lock up, making sure it snaps into its fully raised position.
3. Firmly grasp both sides of the door at near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 3” from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms are clear of the slots in the range frame.



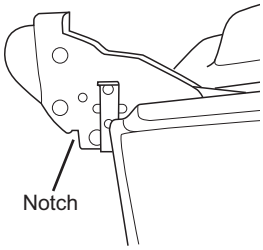
Pull hinge locks up to unlock



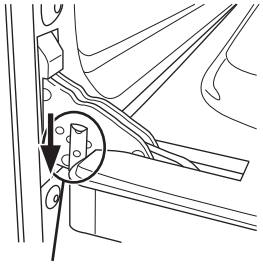
Removal position

To Replace the Door:

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



Notch



Push hinge locks down to lock

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

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

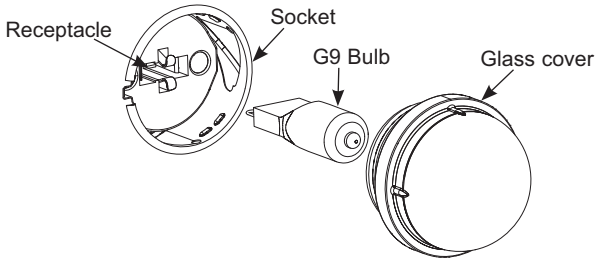
⚠CAUTION **BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

To Remove the Light Bulb

1. Turn the glass cover counterclockwise until the glass is removed. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To Replace the Light Bulb

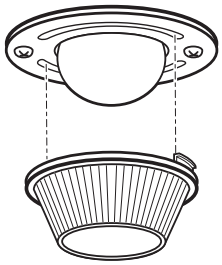
1. Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts) and has a G9 base.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.
3. Push the bulb straight into the receptacle all the way.
4. Replace the glass cover. For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool and the light is off.
5. Reconnect electrical power to the oven.



Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

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



To replace:

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

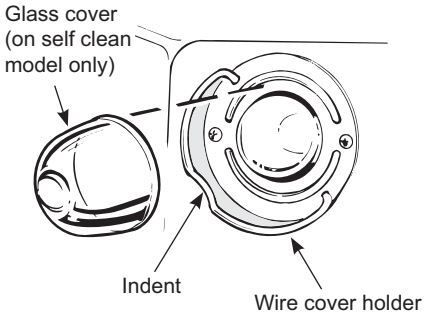
   For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
3. Reconnect electrical power to the oven.

Oven Light Replacement (on some models)

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

Replacing the Light Bulb:

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



Troubleshooting Tips ... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
Food does not cook properly	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. See the Settings section.
	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Oven Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Settings section.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
Cakes are lopsided/ uneven	Unit was not properly leveled when installed	Level the oven. Reference the Installation Instructions for the unit.
Racks slide in or out on their own	Unit was not properly leveled when installed	Level the oven. Reference the Installation Instructions for the unit.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware or food in oven.	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven.	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove some racks.
	Using an extension rack instead of a flat rack	The extension rack is heavier than a flat rack and takes more energy to heat. This is normal. To decrease preheat time, use a flat rack.
	Different cooking modes.	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode. See the Cooking Modes section.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Food being cooked in a hot pan.	Make sure cookware is cool.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	If using aluminum foil conform to pan slits.
Excessive smoking during broiling	Food too close to the broil element.	Lower the rack position of the food.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary and will go away after several uses or run a Bake 500 and/or Broil Hi for 45 minutes.
Display is blank and the oven does not work or respond	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.

49-2001599 Rev. 2

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
“Crackling” or “popping” sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range cycles the heating elements by turning relays on and off to maintain the oven temperature.	This is normal.
Clock and timer do not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Oven controls improperly set.	See the Oven Controls section.
Storage drawer won’t close	Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.	Reposition the drawer and power cord. See the Storage Drawer Removal instructions in the Care and Cleaning section.
	Rear drawer support is on top of the guide rail.	Reposition the drawer. See the Storage Drawer Removal instructions in the Care and Cleaning section.
Oven door is crooked	The door is out of position.	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Unable to get the display to show “SF”	Oven control pads were not touched properly.	The **Broil Hi/Lo** and **Bake** pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
Control signals after entering cooking time or start time	You forgot to enter a bake temperature.	Touch the **Bake** pad and desired temperature.
Drawer does not slide smoothly or drags	The drawer is out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in See the Care and Cleaning section..
	Drawer is over-loaded or load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Steam from the vent	When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	This is normal.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
“F— and a number or letter” flash in the display	You have a function error code.	Press the **Cancel/Off** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?	No. The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
Surface units do not work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Surface unit stops glowing when turned to a lower setting	The unit is still on and hot.	This is normal.
Frequent cycling off and on of surface units	The surface unit cycles on and off to maintain your selected control setting.	This is normal. See Temperature Limiter section.
	Improper cookware being used.	Use only flat cookware to minimize cycling.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. See the Care and Cleaning Cooktop Surfaces - Radiant Glass section for more details.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use and use cookware with smooth bottoms. See the Care and Cleaning Cooktop Surfaces - Radiant Glass section for more details
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Care and Cleaning – Cooktop Surfaces section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the Care and Cleaning – Cooktop Surfaces - Radiant Glass section for more details.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.

Notes

Notes

Notes

LIMITED WARRANTY

GE Appliances Electric Range Limited Warranty

GEAppliances.com

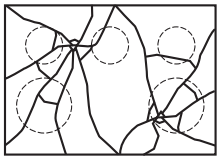
All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **bodewell.com/schedule-repair-service**, or call GE Appliances at 800.833-4BODEWELL (833-426-3393). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

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

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

What GE Appliances will not cover:

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



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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

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

Louisville, KY 40225

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

bodewellcareplan.com

or call 866-884-5646 during normal business hours. GE Appliances Service will still be there after your warranty expires.

49-2001599 Rev. 2

Accessories

Looking For Something More?

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

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

The following products and more are available:

Accessories

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

Parts

- Oven racks
- Oven elements
- Light bulbs

Cleaning Supplies

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

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

NOTE: Go to GE Appliances website to view recommended cleaners.

Consumer Support

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

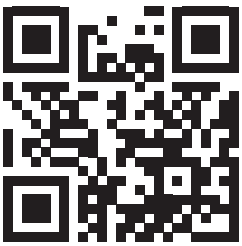
Find owner support information on our website**:**

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

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

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

GEAppliances.com





© 2026 GE Appliances, a Haier company

GE APPLIANCES

ESTUFAS Eléctricas

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USO DE LA COCINA
Controles del Horno 7
Configuraciones. 7
Modo Sabático 8
Estufa de Vidrio Radiante 9
Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante 10
Modos de Cocción del Horno 11
Utensilios de Cocina para Horno 11
Guía de Cocción en Horno 12
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno. 13
Estantes del Horno 13
Ventilaciones de Aire del Horno 13

CUIDADO Y LIMPIEZA
Superficies de Cocción - Vidrio Radiante 14
Superficies Exteriores 16
Cajón de Almacenamiento 17
Superficies Interiores. 17
Puerta del Horno 18
Luz del Horno 19

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 20

GARANTÍA LIMITADA 26

ACCESORIOS 27

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 28

MANUAL DEL PROPIETARIO

JBS62

ESPAÑOL

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo_____

Nº de Serie _____

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

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

49-2001599 Rev. 2 10-26

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

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

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

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

GE APPLIANCES

49-2001599 Rev. 2

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

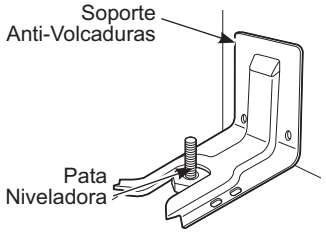
DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ADVERTENCIA

Riesgo de Caída

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



Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

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.

Retire cualquier soporte antivolcaduras actualmente instalado y realice la instalación del soporte provisto con esta unidad.

Para comprobar 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 retirada para su limpieza, servicio técnico o cualquier otra razón, asegúrese de que el dispositivo anti volcaduras vuelva a ser colocado de forma correcta cuando la cocina sea instalada nuevamente. Si no se toma esta precaución, se podrán producir caídas de la cocina y ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos. Nunca quite las patas de nivelación por completo ya que la cocina no quedará bien sujeta al dispositivo anti-volcaduras.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su estufa y que esté adecuadamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste, reparación o servicio técnico no recomendado específicamente en este manual deberá ser realizado SOLO por un instalador o técnico del servicio con calificación en estufas.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- Si el elemento calefactor del horno desarrolla un punto brillante o muestra otros signos de daño, no utilice dicha área de la estufa. Un punto brillante indica que el elemento puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el elemento calefactor inmediatamente y solicítele a un técnico calificado del servicio que reemplace el mismo.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la estufa antes de su uso, a fin de evitar que los mismos se incendien.
- Evite rayones o impactos sobre las puertas de vidrio, placas de cocción o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios.
- No cocine sobre un producto con un vidrio roto. Se podrán producir descargas, incendios o cortes.
- No deje a los niños solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.
- **⚠PRECAUCIÓN** No almacene artículos de interés para los niños en los gabinetes que están sobre o en la parte superior de una estufa; si los niños trepan sobre la estufa para alcanzar estos artículos podrán sufrir lesiones graves.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- No permita que nadie se trepe, se pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la placa de cocción. Se podrá dañar la estufa o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (Cont.)

- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas tengan contacto con las unidades de la superficie ni con los elementos para calentar del horno. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- No toque las unidades de la superficie, los elementos calefactores ni la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro.
- Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente hasta que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Las superficies posiblemente calientes incluyen las unidades de la superficie, los elementos calefactores, o la superficie interior del horno.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Cocine la comida completamente para ayudar a protegerlos contra enfermedades transmitidas por alimentos. USDA y FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- Mantenga limpia la campana del ventilador y los filtros de grasa, con el fin de conservar una buena ventilación y de evitar incendios con grasa. En caso de incendio, apague el ventilador. 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 almacene o utilice materiales inflamables dentro de un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
- No guarde materiales inflamables ni ítems sensibles a la temperatura dentro del electrodoméstico.
- Limpie las campanas de ventilación de forma frecuente. No se debe permitir la acumulación de grasa en la campana o el filtro.

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

- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, apáguelo cerrando la puerta del horno y apagando el control o usando un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- NUNCA opere la sección de cocción de la superficie superior de este electrodoméstico sin supervisión. Los hervores excesivos pueden generar vapores y derrames de grasa que se pueden incendiar. No seguir esta advertencia podrá resultar en incendio, explosión, o riesgos de quemaduras que podrán ocasionar daños sobre la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. NO INTENTE EXTINGUIR CON AGUA UN INCENDIO PRODUCIDO CON ACEITE/ GRASA.
- Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite. Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Use un tamaño de sartén adecuado: seleccione utensilios de cocina que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie del elemento calefactor.
- A fin de minimizar la posibilidad de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la estufa sin que se extienda sobre las unidades de la superficie.
- Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámico, ítems de loza u otros recipientes de vidrio son aptos para su uso en la superficie de cocción; otros se podrán romper debido a un cambio brusco de temperatura.
- Si flambea alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN DE VIDRIO

- Tenga cuidado al tocar la placa de cocción. La superficie de vidrio de la placa de cocción retendrá el calor luego de que se hayan apagado los controles
- No cocine sobre una placa de cocción rota. Si la placa de cocción de vidrio sufre roturas, los productos de limpieza y los derrames podrán penetrar sobre dichas roturas y crear riesgos de descargas eléctricas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la placa de cocción de vidrio. La placa de cocción podrá sufrir rayones con artículos tales como cuchillos, instrumentos afilados, anillos u otras joyas y remaches de vestimentas.
- No coloque ni guarde artículos que se puedan derretir o incendiar sobre la placa de cocción de vidrio, incluso cuando ésta no se encuentre en uso. Si la superficie de cocción se enciende de forma accidental, dichos productos se podrán incendiar. El calor de la placa de cocción o de la ventilación del horno luego de que éste fue encendido podrán hacer que dichos productos se incendien también.
- Use un limpiador para placas de cocción de cerámica y una almohadilla de limpieza antirayaduras para limpiar la placa de cocción. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias que figuran sobre la etiqueta de la crema de limpieza. Espere hasta que la placa de cocción se enfríe y que la luz indicadora se apague antes de realizar la limpieza. Una esponja o tela húmedas sobre una superficie caliente podrán ocasionar quemaduras con vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos si se aplican sobre una superficie caliente. **NOTA:** Los derrames de productos azucarados son una excepción. Se deberán raspar mientras aún estén calientes, utilizando un guante para horno y una espátula. Para acceder a instrucciones detalladas, lea la sección de Superficies de Cocción – Vidrio Radiante.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use el horno si un elemento de calentamiento genera un punto brillante durante el uso o aparecen otros signos de daños. Un punto brillante indica que el elemento calefactores puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el elemento para calentar.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Estos artículos 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 deseada mientras éste se encuentra frío. Si es necesario mover el estante mientras el horno está caliente, tenga cuidado de evitar tocar superficies calientes y evite que el mango de la olla tenga contacto con el elemento calentador en el horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando éste no se encuentre en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje artículos sobre la superficie de cocción cerca de la ventilación del horno. Los artículos se podrán sobrecalentar, y existe el riesgo de incendio o quemaduras.
- Nunca ase con la puerta abierta.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa del horno se puede incendiar.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- **PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS:** Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno en el panel de fusibles principal o disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.
- **⚠PRECAUCIÓN PELIGRO DE QUEMADURAS:** La tapa de vidrio y la bombilla de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con una tela húmeda podrá ocasionar quemaduras.

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 en tempojo.

NOTA: Todo el embalaje protector deberá ser retirado de todas partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

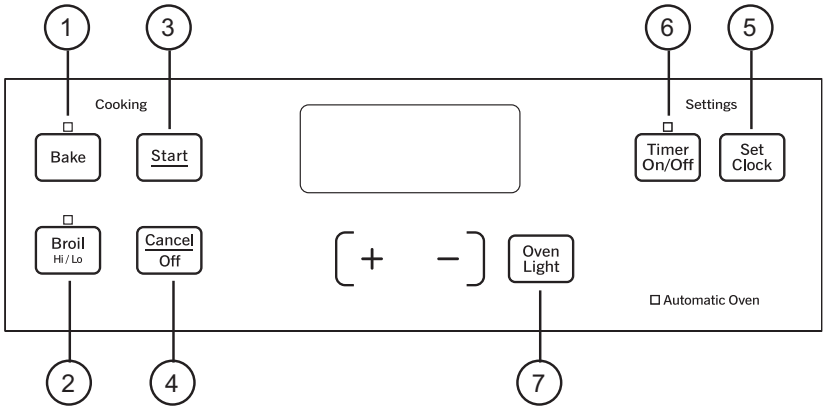
Tenga en cuenta las opciones de reciclaje del material de embalaje de su electrodoméstico.

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Controles del Horno



1. **Bake (Hornear):** Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
2. **Broil High/Low (Asado Alto/ Bajo):** Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
3. **Start (Iniciar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción o por tiempo.
4. **Cancel/Off (Cancelar/Apagado):** Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
5. **Clock (Reloj):** Configure el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla **Clock (Reloj)** y luego use las teclas **+/-** para ingresar la hora del día deseada. Presione **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la hora**.**
6. **Timer On/Off (Temporizador de Encendido/ Apagado):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. **NOTA:** El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para configurar el temporizador, presione la tecla **Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)**, Luego use las teclas +/- para ingresar el tiempo en horas y minutos. Presione **Start (Iniciar)** para comenzar la cuenta regresiva. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)**.
7. **Oven Light (Luz del Horno):** Enciende o apaga la luz del horno.

Configuraciones

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

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

Ajuste de la Temperatura del Horno

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

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

Apagado automático de 12 horas

El apagado automático de 12 horas apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. El apagado automático de 12 horas puede estar en “on” (encendido) o en “oFF” (apagado). Ingrese al menú de funciones especiales, como se detalla más arriba y de forma repetida presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** hasta que la configuración deseada sea mostrada. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar la configuración.

Pantalla del Reloj (en algunos modelos)

Esta Función especifica si la hora del día es exhibida. La pantalla del reloj puede estar en “on” (encendida) o en “oFF” (apagada). Consulte la sección Oven Controls (Controles del Horno) para acceder a instrucciones sobre cómo ajustar la pantalla. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la pantalla.

Modo Sabático

Uso del Modo Sabático

(Diseñado para uso durante el Descanso Judío y Feriados)

La función Sabbath Mode (Modo Sabático) se puede usar sólo para hornear. No se puede usar para asar.

NOTA: La luz del horno se enciende de forma automática cuando la puerta se abre, y se apaga cuando la puerta se cierra. El bombillo se puede retirar. Consulte sobre la Luz del Horno en la página 19. La luz del horno se podrá encender y dejar encendida.

Configuración para el horneado regular

NOTA: Para entender cómo funciona el control del horno, utilice el horneado regular (sin modo sabático) antes de ingresar el modo Sabbath (Sabático).

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

1. Presione las teclas **Bake (Hornear)** and **Broil (Asar)**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** hasta que aparezca **SAb** en la pantalla.
3. Presione la tecla **Start (Inicio)** y ⊃ aparecerá en la pantalla.
4. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. No se dará ninguna señal.
5. La temperatura de inicio preconfigurada se ajustará de forma automática en 350°F (176.7°C). Presione las teclas **+** o **–** para aumentar la temperatura por incrementos de 25° F (13.9°C). La temperatura se puede configurar entre 170°F (76.7°C) y 550°F (287.8°C). No se dará ninguna señal ni temperatura.
6. Presione la tecla **Start (Inicio)**.
7. Luego de un período de demora al azar de entre aproximadamente 30 segundos y 1 minuto, ⊃ ⊂ aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando. Si ⊃ ⊂ no se visualiza en pantalla, vuelva a comenzar desde el paso 4.
   Para ajustar la temperatura del horno, presione la tecla **Bake (Hornear)** y presione las teclas **+** o **–** para aumentar o reducir la temperatura por incrementos de 25°F (13.9° C). Presione la tecla **Start (Inicio)**.

NOTA: La tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** está activa durante el modo Sabbath (Sabático).

Cómo Salir del Modo Sabático

1. Presione la tecla **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar).**
2. Si el horno está cocinando, espere un período de demora al azar de aproximadamente entre 30 segundos y 1 minuto, hasta que sólo – aparezca en la pantalla.
3. Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre SF.

Estufa de Vidrio Radiante

La estufa radiante cuenta con unidades calentadoras debajo de una superficie lisa de vidrio. La unidad superficial seguirá un ciclo de encendido y apagado para mantener su configuración de control seleccionada. Es seguro colocar utensilios calientes en la superficie de vidrio, incluso cuando la estufa esté fría. Aunque las unidades de superficie se hayan apagado, la estufa de vidrio retiene suficiente calor para continuar la cocción. Para evitar la sobrecocción, quite las ollas de las unidades de superficie cuando los alimentos estén cocidos. No coloque nada sobre la unidad de superficie hasta que se haya enfriado por completo.

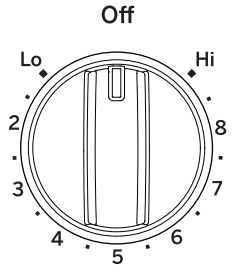
Una luz indicadora de SUPERFICIE DE COCCIÓN CALIENTE:

- Se encenderá cuando las unidades de la superficie estén calientes al tacto.
- Permanecerá encendida incluso luego de que las unidades de la superficie estén apagadas.
- Permanecerá encendida hasta 30 minutos después de que las unidades de la superficie se hayan apagado.

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

Cómo Usar

Para usar la superficie de cocción, presione la perilla hacia adentro y gire la misma en cualquiera de las direcciones hasta la configuración deseada. Una luz indicadora de superficie ON (Encendido) aparecerá en pantalla cuando cualquier unidad de la superficie esté encendida.



La apariencia de la perilla puede variar.

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

Asegúrese que el producto enlatado se encuentre sobre la unidad superficial. Asegúrese de que el producto enlatado sea plano en su parte inferior. Para evitar quemadoras de vapor o calor, tenga cuidado al enlatar el producto. Use recetas y procedimientos de fuentes confiables. Estos se encuentran disponibles a través de fabricantes como Ball® y Kerr® y el Department of Agriculture Extension Service (Servicio del Departamento de Agricultura).

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

Limitador de Temperatura en Estufas de Vidrio Radiante

Cada unidad de superficie radiante cuenta con un limitador de temperatura separado para cada elemento. El limitador de temperatura evita que la estufa de vidrio se caliente en exceso. Bajo condiciones normales, el limitador de temperatura apagará el ciclo para mantener la temperatura de la superficie de cocción.

Los limitadores de temperatura también podrán apagar las unidades de la superficie durante un tiempo determinado si:

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

Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante

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

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

Recomendado

Acero inoxidable

Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Las sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, o como lo recomienda el fabricante.

Aluminio:

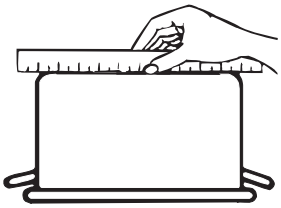
Se recomienda de capa gruesa. Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces parecen rayones sobre la estufa pero pueden quitarse si se los limpia de inmediato. Debido a su bajo punto de fusión, no debe utilizarse aluminio de capa fina.

Base de cobre:

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

Esmalte (pintado) sobre hierro fundido:

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



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla.

Evitar/No se recomienda

Esmalte (pintado) sobre acero:

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

Vidrio-cerámico:

Desempeño pobre. Raya la superficie.

Cerámica:

Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

Hierro fundido:

No se recomienda, a menos que se encuentre específicamente diseñado para estufas de vidrio. Lentitud para absorber el calor. Raya la superficie de la estufa.



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

Para mejores resultados

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



No coloque recipientes mojados sobre la estufa de vidrio.



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



Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

Modos de Cocción del Horno

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Consulte en la sección de la Guía de Cocción sobre posiciones de las parrillas recomendadas y otros consejos para usar estos modos. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

Coloque las parrillas en la posición(es) deseada antes de iniciar el horno. Para algunos modos de cocción, tales como Bake (Hornear), el horno realizará un precalentamiento y sonará un tono cuando éste se encuentre listo para cocinar. Algunos modos de cocción no requieren precalentamiento. A fin de reducir los tiempos del precalentamiento, retire las parrillas que no se usen y evite abrir la puerta del horno hasta que suene el tono de precalentamiento.

Mientras se encuentre en uso, los calentadores del horno realizarán ciclos de encendido y apagado para mantener las condiciones de cocción adecuadas. Evite la apertura frecuente de la puerta del horno, ya que esto podrá impactar en los tiempos y en el rendimiento de la cocción.

Bake (Hornear)

El modo Bake (Hornear) se utiliza para hornear y dorar sobre un solo estante. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)** y use las teclas **+/-** para configurar la temperatura deseada, y luego presione **Start (Iniciar)**.

El precalentamiento generalmente se recomienda al usar este modo, especialmente para preparar productos horneados tales como tortas, galletas y pasteles.

Modo para Asar

Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en posiciones de estantes superiores, ya que colocar la comida más cerca del elemento para asar incrementa el humo, salpicaduras y se incendien las grasas. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar. Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida. Siempre use el modo Broil (Asar) con la puerta del horno cerrada.

Broil High (Asar Alto)

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

No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Broil Low (Asar Bajo)

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

Utensilios de Cocina para Horno

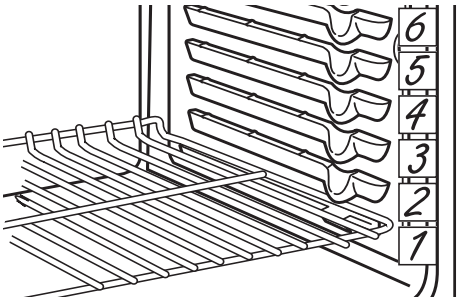
El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado. Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa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

- Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.
- Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor. Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.
- Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.
- La cerámica se calienta de forma lenta y retiene bien el calor. Si es posible, se recomienda precalentar este tipo de utensilios. Se podrá requerir tiempo de cocción adicional.
- El utensilio usado en los modos para asar y freír con aire deberán ser de uso seguro para asar.
- Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

Guía de Cocción en Horno

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Galletas, muffins, brownies, galletitas, pastelitos (cupcake), pasteles de capas, tartas	Hornear	3 o 4	Use utensilios brillantes.
Pastel de ángel, bizcocho bundt, y panqué (pound cake)	Hornear	3	Use utensilios brillantes.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	4	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	4 or 5	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Dorados	Hornear	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Hornear	3	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asar Alto	1	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
	Asado Bajo Hornear	3	
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	3	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Pavo entero	Hornear	1 o 2	Usa una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear	1 o 2	Usa una olla chata tal como una olla para asar.
Pescado	Asado Bajo	5	Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Cazuelas	Hornear	3 o 4	

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



Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

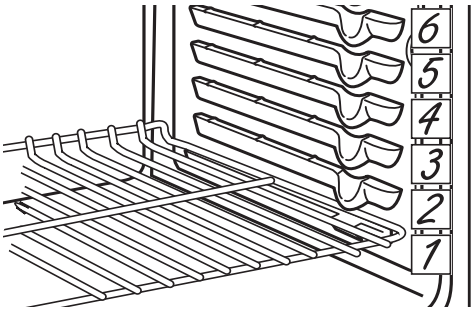
⚠PRECAUCIÓN **No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía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

Estantes del Horno

Posición de las Parrillas

El horno cuenta con 6 posiciones de parrillas. El horno cuenta con seis posiciones de estantes. En la Guía de Cocción, se brindan recomendaciones de posiciones de los estantes para diferentes tipos de comidas. Se ajusta un estante en una dirección para afectar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más oscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo la comida a un estante que se encuentre una posición más arriba. Si encuentra que las comidas están demasiado doradas en la parte superior, pruebe moviendo las mismas más abajo la próxima vez.



Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya por lo menos 11/2” entre las ollas, a fin de dejar suficiente espacio para que fluya el aire. Esto podrá ayudar para lograr una cocción más pareja. Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.

Parrillas Planas

Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del estante. Para retirar un estante, empuje el mismo hacia usted hasta que alcance la posición de detención, incline el frente hacia arriba del estante y empuje el mismo hacia afuera. Para reemplazar un estante, coloque el extremo curvo del estante sobre los soportes de las parrillas. Incline el frente del estante hacia arriba y empuje hacia adentro hasta que se detenga. Luego ubique el estante de forma plana y empuje el mismo hacia adentro hasta que esté totalmente insertado en el horno.

Es posible que sea difícil deslizar los estantes. Para mejorar las condiciones de deslizamiento, use una tela suave o una toalla de papel para frotar aceite vegetal sobre los extremos izquierdo y derecho de las parrillas y/o los soportes de las mismas. No use otros aceites de cocción tales como aceite de maní, Pam® u otros espráis lubricantes, ya que esto podrá generar una descoloración o un residuo de color óxido sobre las parrillas y cavidades laterales.

NOTA: Retire aquellas parrillas que se encuentren en desuso al usar el horno para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia y óptimo rendimiento de la cocción. Consulte la sección de Accesorios para acceder a instrucciones sobre cómo realizar una orden de parrillas adicionales.

Ventilaciones de Aire del Horno

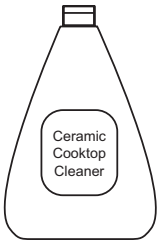
Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la estufa. Éstas proveen el aire en las entradas y salidas, el cual es necesario para que la estufa se mantenga fresca y funcione de forma correcta. Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la superficie de cocción.

Superficies de Cocción - Vidrio Radiante

Limpieza para Uso Diario Normal

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

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



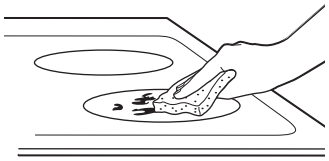
Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas

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

Residuos pegados

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

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

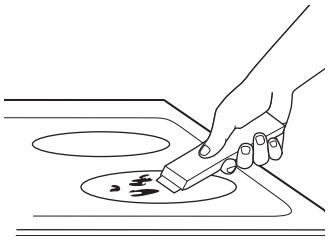


Utilice un paño de limpieza para estufas cerámicas.

Residuos pegados rebeldes

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

NOTA: No utilice hojas desafiladas o dañadas.



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

Marcas de metal y rayones

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

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

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

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

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

Superficies de Cocción - Vidrio Radiante

Daños por derrames azucarados y plástico derretido

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

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

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

Perímetro de la Superficie de Cocción

Para limpiar los extremos del marco de la superficie de cocción de vidrio, use una almohadilla de limpieza no adherente para superficies de cocción cerámicas o un cepillo de cerda suave.

NOTA: No limpie esta superficie utilizando filos de navajas.



Superficies Exteriores

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.

NOTA: NO permita que el limpiador de acero inoxidable entre en contacto con cualquier parte plástica tal como las perillas de control o el panel de control. Si se produce un contacto no intencional de los limpiadores con las partes plásticas, limpie la parte plástica con una esponja y un detergente suave mezclado con agua caliente.

NOTA: NO se recomienda el uso del limpiador de la superficie de cocción de cerámica sobre las superficies exteriores pintadas.

Perillas de control

Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza. Verifique que las perillas estén en la posición **OFF (apagado)** y sáquelas de los vástagos para la limpieza. Las perillas pueden limpiarse en el lavavajillas o también pueden lavarse con jabón y agua. Asegúrese de que la parte interna de las perillas esté seca antes de volver a colocarse. Vuelva a colocar las perillas en la posición **OFF (apagado)** para asegurar una colocación correcta.

Panel de control

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con un jabón suave y agua o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pula en seco con una tela suave. No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

Superficies de Acero Inoxidable

Limpie con un jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente. Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar tan pronto como las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán lavar y enjuagar. Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón una vez que la superficie se haya enfriado. Enjuague bien.

No use limpiadores comerciales para horno, polvos de limpieza, estropajos de acero o abrasivos duros sobre cualquier superficie exterior.

Superficies de Acero Inoxidable

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie. Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

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

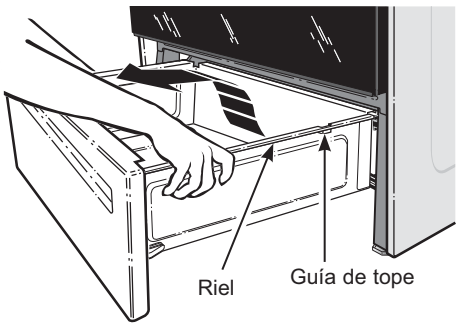
Cajón de Almacenamiento

Para quitar el cajón:

1. Tire del cajón hacia fuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del cajón hasta que las trabas salgan de las guías.
3. Retire el cajón.

Para volver a colocar el cajón:

1. Coloque los rieles del cajón en las guías.
2. Empuje el cajón hasta que se detenga.
3. Levante el frente del cajón y empuje hasta que las trabas superen las guías.
4. Baje el frente del cajón y empuje hacia abajo hasta que cierre.



Superficies Interiores

El interior de su nuevo horno se podrá limpiar de forma manual.

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

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno (a menos que estén certificados para hornos con limpieza automática), limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar, ni polvos limpiadores en el interior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

Estantes

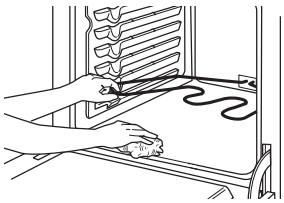
Todos los estantes se pueden lavar con agua caliente y jabón. Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta. Hacer esto deteriorará las parrillas. Puede resultar más difícil deslizar las rejillas después de la limpieza.

Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o en una toalla de papel y frote las mismas sobre los extremos izquierdo y derecho de las parrillas.

NOTA: Usar otros aceites de cocción tales como aceite de cacahuete, Pam® u otros espráis lubricantes, podrá generar una descoloración o un residuo de color óxido sobre los estantes y cavidades laterales. Para limpiar este residuo, use agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

Elementos calentadores del horno

No limpie el elemento para hornear o el elemento para asar. Las suciedades se quemarán cuando se calienten los elementos. Para limpiar el piso del horno, levante ligeramente el elemento para hornear. Limpie con agua caliente y jabón.



Levante suavemente el elemento para hornear.

Superficies Interiores (Continúa)

Interior del Horno de Porcelana

Con el cuidado apropiado, el acabado de esmalte de la porcelana en el interior del horno – parte superior, inferior, laterales, parte trasera e interior de la puerta - permanecerá con un aspecto nuevo por años. Espere a que el horno se enfríe antes de realizar su limpieza. Le recomendamos que use guantes de goma para limpiar el horno. El jabón y el agua normalmente harán el trabajo. Las salpicaduras y los derrames importantes podrán requerir que la limpieza se realice con un limpiador suave y abrasivo. También se podrán usar estropajos con jabón. No permita que los derrames de comida con alto contenido de azúcar o ácido (tal como tomates, chucrut, jugos de fruta o rellenos de tartas) permanezcan en la superficie. Podrán ocasionar una mancha importante luego de la limpieza. El amoníaco hogareño podrá facilitar el trabajo de la limpieza. Coloque ½ taza en un vaso de vidrio o envase de cerámica en un horno frío durante la noche. Los gases del amoníaco ayudarán a aflojar la grasa y la comida quemada. De ser necesario, usted podrá usar un limpiador de horno certificado para su uso en un horno con limpieza automática. Siga las instrucciones del paquete.

- No rocíe el limpiador para horno sobre los controles y enchufes eléctricos, ya que esto podrá ocasionar un cortocircuito y producir chisporroteos o un incendio.
- Evite que una capa del limpiador se acumule en el sensor de temperatura – podría hacer que el horno caliente de forma inadecuada. (El sensor está ubicado en la parte superior del horno). Con cuidado, limpie el sensor luego de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor, ya que un cambio de posición podría afectar la forma de hornear del horno.
- No rocíe ningún limpiador para horno sobre la puerta, manijas o cualquier superficie exterior del horno, gabinetes o superficie pintada. El limpiador podrá dañar estas superficies.

Puerta del Horno

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

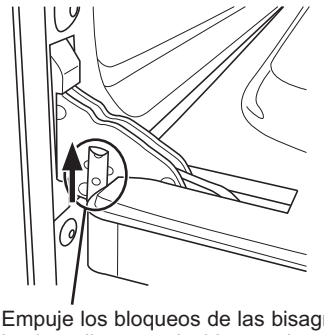
⚠ADVERTENCIA Si se eliminan de forma inapropiada, las bisagras de la puerta del horno se podrán abrir repentinamente y ocasionar lesiones personales sobre extremidades que estén cerca de la bisagra. Siga las siguientes instrucciones, a fin de evitar riesgos de lesión al retirar y volver a instalar la puerta del horno.

Para retirar la puerta:

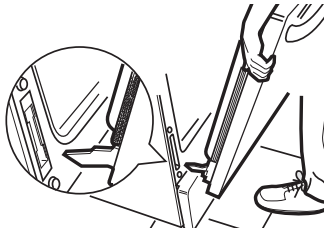
1. Abra la puerta totalmente.
2. Sobre cada bisagra, deslice el bloqueo de la bisagra hacia arriba, asegurando que se ajuste en su posición totalmente hacia arriba.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente 3” de la estructura de la estufa.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera de la estufa, hasta que ambos brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras de la estructura de la estufa.

Para reemplazar la puerta:

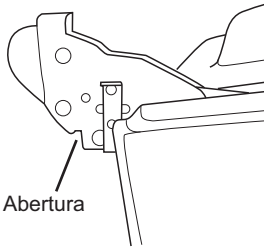
1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura en la parte inferior del brazo de la bisagra izquierda sobre el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra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



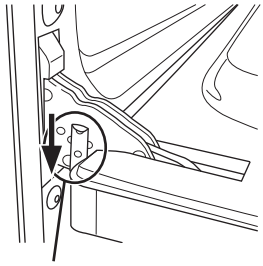
Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



Posición de retiro



Abertura



Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para bloquear

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

⚠ADVERTENCIA **PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS:** Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.

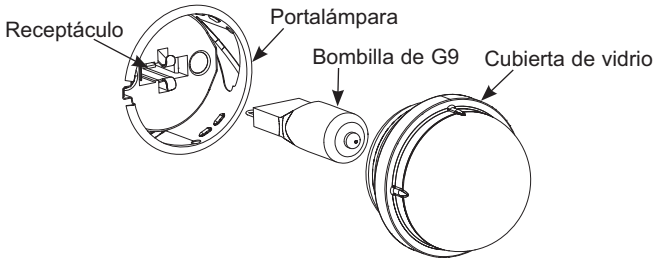
⚠PRECAUCIÓN **RIESGO DE INCENDIO:** La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

Para quitar la bombilla:

1. Gire la tapa de vidrio en sentido antihorario hasta haber retirado el vidrio. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola en línea recta.

Para reemplazar la bombilla:

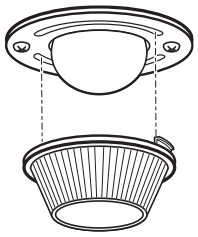
1. Utilice una nueva bombilla halógena de 120/130 voltios, no exceda 50 vatios. Reemplace la lámpara de luz con el mismo tipo de lámpara que se retiró. Asegúrese al reemplazar la lámpara que sea de 120 volts o 130 volts (NO de 12 volts) y que posea una base G9.
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla de su paquete. No toque la bombilla con los dedos desnudos. El aceite para piel dañará la lámpara y acortará su tiempo de duración.
3. Empuje la bombilla en línea recta dentro del receptáculo hasta el tope.
4. Vuelva a colocar la tapa de vidrio. Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie frecuentemente la cubierta de vidrio utilizando un paño húmedo. Esto debería hacerse cuando el horno está completamente frío y la luz apagada.
5. Conecte nuevamente el suministro eléctrico al horno.



Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

Para quitar la tapa:

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



Para volver a colocar la tapa:

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

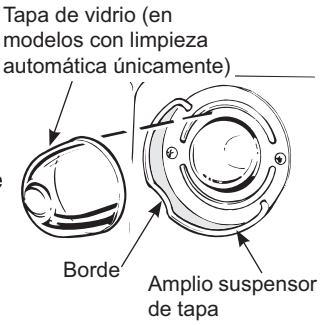
   Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.
3. Vuelva a conectar el cable de electricidad del horno.

Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

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

Reemplazo de la Lámpara:

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



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

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La comida no se cocina de forma apropiada	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. Consulte la sección Settings (Configuraciones).
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	Consulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilio del Horno.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Configuraciones.
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
Las tortas quedan asimétricas/ desparejas	La unidad no fue nivelada de forma correcta durante su instalación	Nivele el horno. Consulte las Instrucciones de Instalación de la unidad.
Las parillas se deslizan solas hacia adentro y afuera	La unidad no fue nivelada de forma correcta durante su instalación	Nivele el horno. Consulte las Instrucciones de Instalación de la unidad.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.
	Uso de una parrilla extensible en lugar de una parrilla plana	La parrilla extensible es más pesada que una parrilla plana y requiere más energía para calentar. Esto es normal. Para reducir el tiempo de precalentamiento, use una parrilla plana.
	Diferentes modos de cocción	Los diferentes modos de cocción utilizan diferentes métodos de precalentamiento para calentar el horno en un modo de cocción específico. Algunos modos tardarán más que otros.
La comida no asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar. Consulte la sección de Modos de Cocción.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Asegúrese de que el utensilio esté frío
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado.	Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla.
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del quemador y del elemento para asar	Baje la posición del estante con comida.
Olor fuerte	Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal desde las primeras veces en que el horno es usado.	Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos.
La pantalla queda en blanco y el horno no funciona ni responde	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.	Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no funciona o parece no funcionar	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso de la Cocina.
	En la pantalla se muestra un solo corchete "]".	Mantenga presionadas las teclas Bake (Hornear) y Broil (Asar) al mismo tiempo durante tres segundos. "SF" aparecerá en la pantalla. Presione la tecla Set Clock (Configurar Reloj) o la tecla Cook Time (Tiempo de Cocción) hasta que aparezca “On” (Encendido) en la pantalla, y luego presione Start (Iniciar). La pantalla pasará de un solo corchete "]" a la hora del día.
Sonido de “chisporroteo” o “traqueo”	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza..	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno.	Esto es normal.
El reloj y el temporizador no funcionan	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	El enchufe de la estufa no está introducido del todo en el tomacorriente.	Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Los controles del horno están mal configurados.	Ver la sección Controles del Horno.
El cajón de almacenamiento no cierra	El cable de energía puede estar obstruyendo el cajón en la parte trasera inferior de la estufa.	Cambie la ubicación del cajón y del cable de energía. Ver las instrucciones de Remoción del cajón de almacenamiento en la sección Cuidado y Limpieza.
	El soporte de cajón trasero se encuentra sobre el riel de la guía.	Vuelva a colocar el cajón. Ver las instrucciones de Remoción del cajón de almacenamiento en la sección Cuidado y Limpieza.
La puerta del horno alineada.	La puerta no está bien	Dado que la puerta del horno es desmontable, a veces está torcida se desequilibra durante la instalación Para enderezar la puerta, presione hacia abajo sobre la esquina superior.
La pantalla no muestra “SF”	Los botones de control del horno no se presionaron correctamente.	Los botones **Broil Hi/Lo (asar alto/bajo)** y **Bake (hornear)** deben presionarse al mismo tiempo y sostenerse durante 3 segundos.
El control emite una señal después de ingresar un tiempo de cocción o de inicio	Olvidó ingresar un temperatura de horneado.	Presione el botón **Bake (hornear)** y la temperatura deseada.
El cajón no se desliza bien o hay que tirar de él	El cajón no está bien alineado.	Extienda el cajón por completo y presiónelo hasta el fondo. Ver la sección Cuidado y Limpieza.
	El cajón está muy cargado o la carga no está equilibrada.	Reduzca el peso. Redistribuya el contenido del cajón.
Emisión de vapor desde la ventilación	Cuando se utilizan los hornos, es normal ver una emisión de vapor de la ventilación del horno. A medida que el número de bandejas o la cantidad de alimentos a cocinar se incrementa, la cantidad de vapor visible se elevará.	Esto es normal.
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	Llame al servicio técnico.
“F – y un número o letra” titila en la pantalla	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
	Si el código de función se repite.	Desconecte totalmente la corriente de la estufa durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
La puerta de vidrio del horno parece estar “teñida” o tener un color “arcoíris”. ¿Es esto un defecto?	No. El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida.
	En algunas regiones la energía (voltaje) puede ser baja.	Cubra el recipiente con una tapa hasta obtener el calo deseado.
Las unidades de la superficie no se encienden	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles de la estufa están mal configurados.	Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
La unidad de superficie deja de resplandecer cuando se cambia a una configuración menor	La unidad sigue encendida y caliente.	Esto es normal.
Ciclo de encendido y apagado frecuente de las unidades de la superficie	La unidad de la superficie realiza un ciclo de encendido y apagado para mantener su configuración de control seleccionada.	Esto es normal. Lea la sección del Limitador de Temperatura.
	Se usaron utensilios inadecuados.	Use sólo utensilios planos para minimizar los ciclos.
Rayones (pueden parecer como roturas) en la superficie de vidrio de la estufa	Se están usando métodos de limpieza incorrectos.	Los rayones no pueden removerse. Los rayones más pequeños se volverán menos visibles como resultado de la limpieza. Para más detalles, consulte la sección de Cuidado y Limpieza de las Superficies de Cocción – sección de Vidrio Radiante.
	Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa. Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.	Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas. Para más detalles, consulte la sección de Cuidado y Limpieza de las Superficies de Cocción – sección de Vidrio Radiante.
Áreas de decoloración en la estufa	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	Consulte la sección de Cuidado y Limpieza – sección de Superficies de Cocción.
	Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro.	Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio.
Plástico derretido sobre la superficie	La estufa caliente entró en contacto con plástico colocado sobre la misma.	Para más detalles, consulte la sección de Cuidado y Limpieza - Superficies de Cocción – sección de Vidrio Radiante.
Marcas (o hendiduras) en la estufa	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.	Llame a un técnico calificado para el reemplazo.

Notes

Notes

Notes

GARANTÍA LIMITADA

Garantía limitada de la cocina eléctrica GE Appliances

GEAppliances.com

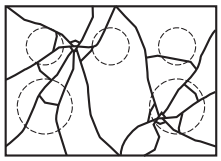
Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **GEAppliances.com/service**, o llame a GE Appliances al 800.GE.CARES. Cuando llame para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

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

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

Qué no cubrirá GE Appliances:

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



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.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

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

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

Louisville, KY

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

GEAppliances.com/extended-warranty

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial. Los Servicios para los GE Appliances aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

49-2001599 Rev. 2

Accesorios

¿Busca Algo Más?

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

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

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

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

Piezas

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

Suministros de Limpieza

- Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine™
- Limpiador para Electrodomésticos de Acero Inoxidable
- Almohadillas de Limpieza no Abrasivas para Superficies de Cocción de Cerámica
- Limpiador para Superficies de Cocción de Cerámica
- Espátula para Superficies de Cocción de Cerámica
- Kit (el kit incluye crema y espátula para placa de cocción)

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

NOTAS: Vaya al sitio web de GE Appliances para ver los limpiadores recomendados.

Soporte para el Consumidor

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

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

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

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

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

GEAppliances.com





© 2026 GE Appliances, a Haier company