

Connecting to WiFi (on some models)

Your appliance is designed to provide you with two-way communication between your appliance and smart devices. In addition, this appliance may require a software update to enable all features on initial setup. By using the SmartHQ™ mobile app, you will be able to connect to a variety of features using your smartphone or tablet*. Visit geappliances.com/connect to learn more about connected appliance features.

To connect your appliance to Wi-Fi, follow the prompts on the front display of your range. For the best experience, prior to beginning:

- Download the SmartHQ app and sign in or create an account. **NOTE:** New users must verify their email address to complete the sign in process.
- Have your home Wi-Fi network password available. IF a MAC ID is required to connect your oven to Wi-Fi see the Settings section for details.

Once your range is connected, launch the SmartHQ app and tap on your range to explore. Apply all software upgrades if prompted to ensure your range has the latest features.

NOTE: Make sure to keep the Wi-Fi function turned on so that you can control your appliance from your Smart HQ app.

If you have issues with the connection process, please call 800.220.6899 and ask for assistance with wireless connectivity.

* Compatible Apple or Android devices and home Wi-Fi network required.

Turning Off the Wi-Fi

Press and hold the Wi-Fi button for 3 seconds to fully disconnect from the Wi-Fi. **NOTE:** You will have to reconnect your SmartHQ app to your appliance if you would like to control your appliance from your phone again. Note that when the Wi-Fi is turned off, the oven Wi-Fi board is not broadcasting.

Available Features

Follow all in-app instructions for proper operation of the appliance when using connected features.

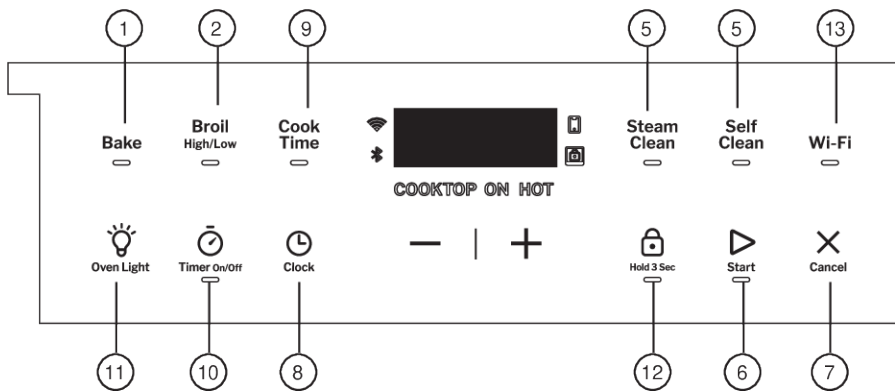
Voice to Activate: Your oven can be used with a Google Home or Amazon Alexa smart speaker to set and start your oven and timers. Please ensure your oven and your smart speaker are connected to Wi-Fi. Also ensure that your smart speaker is within close distance to your oven so it hears your commands. Instructions for connecting your oven and smart speaker can be found in the SmartHQ App.

Chef Connect: This is a Bluetooth® pairing feature for use with other compatible Chef Connect enabled products like an over-the-range microwave oven or range hood.

To enable SmartHQ control of the oven while Wi-Fi is active, select ON for the remote enable setting. See the Settings section for more detail.

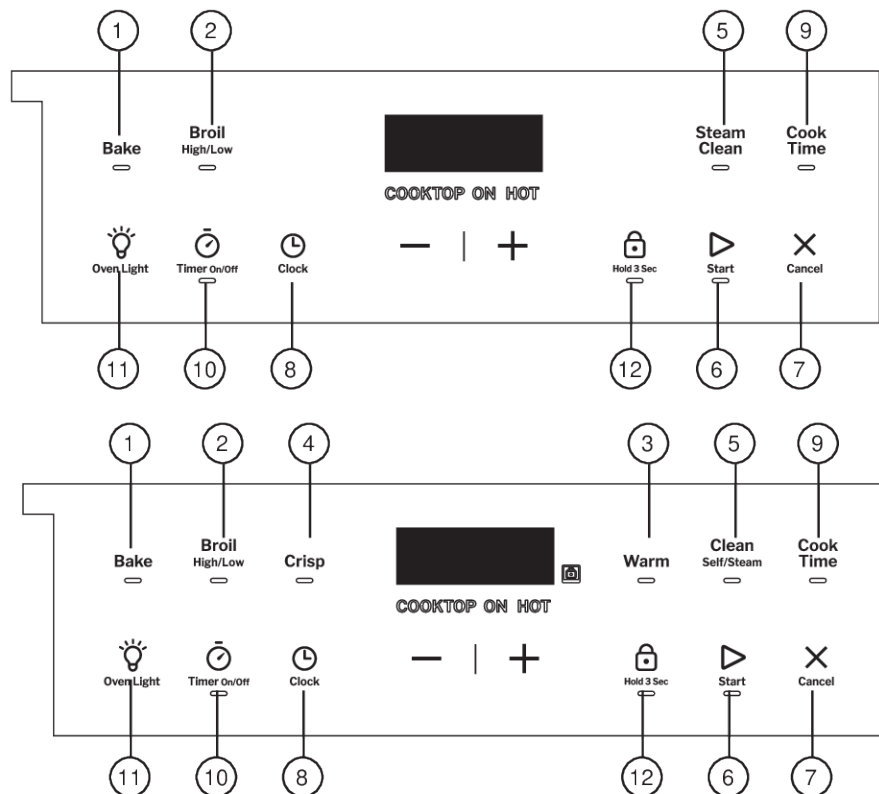
Oven Controls

Control Options



Oven Controls

Control Options



- 1. Bake:** See the Cooking Modes section for more information.
- 2. Broil High/Low:** See the Cooking Modes section for more information.
- 3. Warm (on some models):** Warm mode is designed to keep hot foods hot for up to 2 hours. See the Cooking Modes section for more information.
- 4. Crisp (on some models):** The Crisp mode is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. See the Cooking Modes section for more information.
- 5. Clean:** Your oven can be cleaned using the Steam Clean function. On some models, the Self Clean function is also available. See the Care and Cleaning section for important information about using these modes.
- 6. Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function. Also used to start the Warming Zone on the cooktop.
- 7. Cancel:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer. Does NOT cancel the Warming Zone on the cooktop.
- 8. 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.
- 9. Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. To use the **Cook Time** function, set the desired cooking mode and cooking temperature, then press the **Cook Time** pad. Use the +/- pads to enter the desired cooking time in hours and minutes. Press **Start** to begin the countdown. This can only be used with all Cooking Modes except Broil and Warm.
- 10. 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.
- 11. Oven Light:** Turns the oven light on or off.
- 12. Lock Control:** Locks out the control so that pressing any pad does not activate the controls. To use this feature, press and hold the **Lock Control** pad, for three seconds to lock or unlock the control.
- 13. Wi-Fi Connect (on some models):** Allows you to control your oven remotely. For instructions on how to connect your oven, see the Wi-Fi Connect section of this manual.

Settings

There are several settings on your range. To access and change these settings, press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds. “**OFSt**” will appear in the display.

Scroll through the Settings menu using the **+** pad for up and the **-** pad for down until the desired feature is displayed. To select a feature to change, or to confirm a change, press **Start**. To cancel a change and return to the Settings menu, press **Cancel**. To exit the Settings menu, press **Cancel** again.

Adjust the Oven Temperature (OFSt)

This feature allows the oven baking temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is running too hot or too cold and wish to change it.

To adjust the oven temperature, enter the Settings menu as listed above, then scroll through the features until “**OFSt**” is displayed and press **Start**. A number between 35 and -35 will be displayed. Use the **+/-** pads to set the desired temperature adjustment. Press **Start** again to save the temperature adjustment. Press **Cancel** to exit the Settings menu. This adjustment will affect Bake.

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

Sabbath Warmer Setting (Sabb)

This feature allows the user to increase the Sabbath Warm temperature if the oven is operating cooler than desired. To adjust this feature Lo or Hi, enter the Settings menu as outlined above and scroll through the options until “Sabb” is displayed, then press **Start**. Scroll to the desired option and press **Start** again to confirm. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Sound Volume (Snd)

This feature allows the oven tone volume to be adjusted On and Off (OFF). To adjust the tone volume, enter the Settings menu as outlined above and scroll through the options until “**Snd**” is displayed, then press **Start**. Scroll to the desired option and press **Start** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

End of Timer Signals (End tonE)

This is the tone that signals the end of a timer. The tone can be continuous (Cont) or one repeating beep (bEEP). A continuous setting will continue to sound a tone until a pad on the control is pressed. A single setting (bEEP) will sound just a single tone at the end of the timer. To change the tone, enter the Settings menu as outlined above and scroll through the options until “**End tonE**” is displayed, then press **Start**. Scroll to the desired option and press **Start** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

12-hr Auto Shut Off (12h Shut)

This feature turns off the oven after 12 hours of continuous operation. To enable or disable this feature, enter the Settings menu as listed above and scroll through the options until “**12h Shut**” is displayed, then press **Start**. Scroll to the desired option and press **Start** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Fahrenheit / Celsius (dEg Unit)

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C). To toggle between temperature measurements, enter the Settings menu as listed above and scroll through the options until “**dEg Unit**” is displayed, then press **Start**. Scroll to the desired option and press **Start** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Clock Display (CLoc diSP)

This feature specifies whether the clock appears in the display. The clock display may be “On” or “OFF.” To change the display, enter the Settings menu as listed above and scroll through the options until “**CLoc diSP**” is displayed, then press **Start**. Scroll to the desired option and press **Start** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Clock Configuration (CLoc cFg)

This feature specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12) or 24-hour military time display. To change the configuration, enter the Settings menu as outlined above and scroll through the options until “**CLoc cFg**” is displayed, then press **Start**. Scroll to the desired option and press **Start** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Remote Enable (APP EnbL) (on some models or with U+ Connect module)

Allows you to control your oven remotely. This feature may be “on” or “oFF.” To change the configuration, enter the Settings menu as outlined above and scroll through the options until “**APP EnbL**” is displayed, then press **Start**. Scroll to the desired option and press **Start** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Settings

UPD (uPd) (on some models or with U+ Connect module)

The UPD information may be requested when contacting service about your oven. To access the information, enter the Settings menu as outlined above and scroll thru the options until "uPd" is displayed, then press **Start**. A set of four characters and numbers will display. Scroll down to see the next set of four characters and numbers and then scroll down again to see the final set of four characters and numbers. You can also scroll up to review the previous sets. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

MAC ID (id) (on some models or with U+ Connect module)

The MAC ID information may be needed to connect to some Wi-Fi systems. To access the information, enter the Settings menu as outlined above and scroll thru the options until "id" is displayed, then press **Start**. A set of four characters and numbers will display. Scroll down to see the next set of four characters and numbers and then scroll down again to see the final set of four characters and numbers. You can also scroll up to review the previous sets. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Sabbath Mode

Your range offers a Sabbath mode that complies with standards set forth by Orthodox Union, the Central Rabbinical Congress, and Halacha Tech, and is 100% certified to the highest halacha standards. In this mode, the oven lights will be turned off for the duration of use, oven tones will be disabled, and gives the option to set Sabbath schedules up to 72 hours in length.

NOTE: Ensure the oven clock is accurate before entering the mode. For proper Sabbath operation, the mode must be started within the 1-hour window before sunset.

Entering the Sabbath Schedule Selection Menu

1. Press and hold the **Timer On/Off** and **Oven Light** pads for 3 seconds until “**SAbb**” is displayed.
2. Scroll through the schedule options using the **+** or **-** pads. Select the desired schedule by pressing **Start**.

NOTE: An “S” in the schedule denotes 24hr + 1hr of oven warming. An “H” in the schedule denotes a day of Holiday as defined in the Holiday (“hoLi”) section below.

Menu Options	Schedule Details	Duration Options	Display Shown
SAbb	Sabbath Warm	24h (default), 48h, 72h 4h, 8h, 12h	SAbb
SH	24 hr + 1 hr Warm 24 hr Holiday	None	hoLi
SHH	24 hr + 1 hr Warm 24 hr Holiday 24 hr Holiday	None	hoLi
HS	24 hr Holiday 24 hr + 1 hr Warm	None	hoLi
HHS	24 hr Holiday 24 hr Holiday 24 hr + 1 hr Warm	None	hoLi

NOTE: Pressing the **Cancel** pad will exit the Sabbath mode completely and return the range to normal function. If no pads are pressed for 30 seconds, the control will time out and return to normal function.

Sabbath Warm (SAbb)

Sabbath Warm will keep the oven warm for the scheduled duration. To use the Sabbath Warm function,

1. Press and hold the **Timer On/Off** and **Oven Light** pads for 3 seconds until “**SAbb**” is displayed. If a continuous, 24hr Sabbath Warm is desired, press **Start**.
2. If the default duration is not desired, press the **Timer On/Off** pad while “**SAbb**” is displayed to enter the Sabbath Warm Duration Selection menu. Scroll through the duration options using the **+** or **-** pads, then select the desired duration by pressing **Start**.

NOTE: For time options less than 24 hours, the appliance will complete the Sabbath Warm function and transition to Sabbath Idle for the remainder of the 24-hour period. The oven lights will remain on, oven tones will remain disabled, oven heating will be disabled, and the control will display “**IdLE**”.

Menu Options	Schedule Details
24hr	24hr + 1hr Sabbath Warm
48hr	48hr + 1hr Sabbath Warm
72hr	72hr + 1hr Sabbath Warm
4hr	4hr Sabbath Warm 20hr +1hr Sabbath Idle
8hr	8hr Sabbath Warm 16hr +1hr Sabbath Idle
12hr	12hr Sabbath Warm 12hr +1hr Sabbath Idle

Holiday (hoLi)

Schedule options with the Holiday function included will follow the schedule below automatically. No further action is required after setting the desired schedule option, as the appliance will transition between functions on its own based on the initial time entered within the 1-hour window before sunset.

	Start Time	End Time
Holiday Bake	Initial Time Entered (ITE)	ITE + 5 hrs or Midnight (whichever occurs first)
Holiday Warm	ITE + 5 hrs or Midnight (whichever occurs first)	8 AM
Holiday Bake	8 AM	12 Noon
Holiday Warm	12 Noon	Initial Time Entered

Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs during the use of the Sabbath Warm or Holiday modes, the appliance will return to Sabbath Warm for the remainder of the chosen schedule. If the power outage occurs during the Sabbath Idle mode, the appliance will return to Sabbath Idle for the remainder of the chosen schedule.

Radiant Glass Cooktop

The radiant cooktop features heating surface 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.

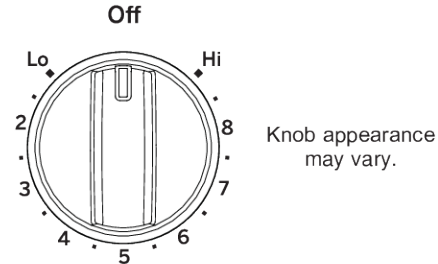
The COOKTOP HOT indicator light will:

- 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.

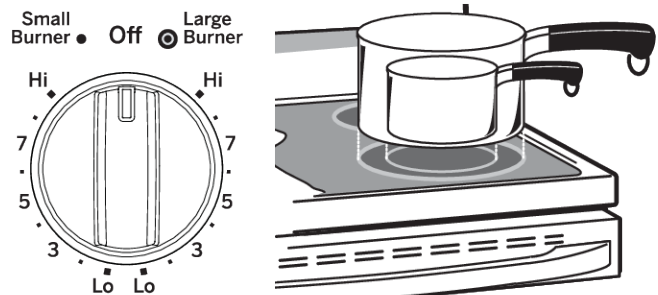
NOTE: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

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.



When setting a dual zone surface unit, make sure to select the small or large surface unit best suited for the pan being used.



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

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

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.

Radiant Glass Cooktop

Using the Warming Zone (on some models)

▲ WARNING

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140°F. The **Warming Zone**, located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature. Do not use warm setting for more than 2 hours. Do not use to heat cold food. Placing uncooked or cold food on the **Warming Zone** could result in foodborne illness.

For best results, all foods on the **Warming Zone** should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape. The initial temperature, type and amount of food, type of pan, and the time held will affect the quality of the food.

To turn the **Warming Zone** on, press the **Warming Zone** pad, then press **Start**.

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

To turn off the Warming Zone, press the **Warming Zone** pad.

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

NOTE: The Cancel pad does not turn off the Warming Zone.

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

Not Recommended

Enamel (painted) on Steel:

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

Glass-ceramic:

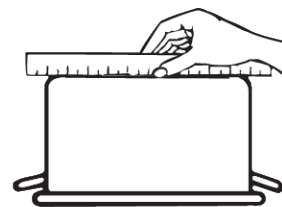
Poor performance. Will scratch the surface.

Stoneware:

Poor performance. May scratch the surface.

Cast Iron:

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



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



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

Cookware for Radiant Glass Cooktop (cont.)

For Best Results

- Covering a pot with a lid will make it heat faster.
- Place only dry pans on the surface units. Do not place lids on the surface units, 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 units. 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 units 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.

NOTE (on some models): A cooling fan will turn on to cool internal parts when the oven is used. This is normal, and the fan may continue to run after the oven is turned off.

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.

Crisp (on some models)

The Crisp mode is a special mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Crisp mode is intended for single rack cooking only. To use this mode, press the **Crisp** pad and use the +/- pads to set the desired temperature, then press **Start**.

The temperature can be set between 300°F and 500°F. There is a 2 minute preheat for this mode. Follow recipe or package traditional bake guidelines for set temperature and cook times. Adjust cook time to achieve your desired crispness. Additional guidelines for using this mode can be found in the Crisp Cooking Guide.

Warm (on some models)

Warm mode is designed to keep hot foods hot. Do not use warm to heat cold food, other than crisping crackers, chips, or dry cereal. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. It is also recommended that food should not be kept warm for more than two hours. To use this mode, press the **Warm** pad, then press **Start**.

Preheating is not necessary for 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 25° 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.

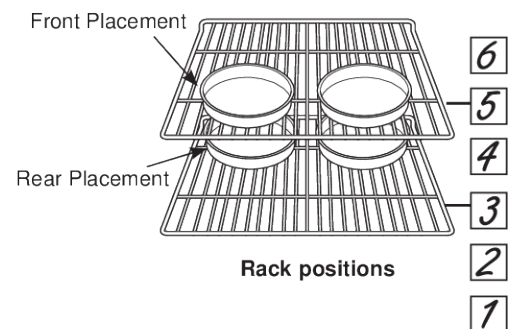
- Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.
- Stoneware heats slowly and retains heat well. It is recommended to preheat this type of cookware if possible. Additional cook time may be required.
- Cookware used in broil modes and air fry must be broil-safe.
- Keep cookware clean to promote even heating.

Oven Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer Cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake	3	Use shiny cookware and ensure adequate airflow
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake	3 and 5	Use shiny cookware and ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	1	Use shiny cookware and ensure adequate airflow
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	3	Use shiny cookware and ensure adequate airflow
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Bake	3 and 5	Use shiny cookware and ensure adequate airflow
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil Hi	6	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Steaks & Chops	Broil Hi	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 heater.
Roasts	Bake	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. Preheating is not necessary.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Lo	2	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heater.
Boneless chicken breasts	Broil Lo Bake	2	If breaded or coated in sauce avoid Broil Hi modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heater.
Whole turkey	Bake	1	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Turkey Breast	Bake	2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Other			
Fish	Broil Lo	5 (1/2 thick or less) 4 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Casseroles	Bake	3	
Frozen Pizza on a single rack	Bake	3	
Fresh or Frozen Snacks	Crisp	See Crisp cooking guide	Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.

*When baking four cake layers at a time, use racks 3 and 5. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

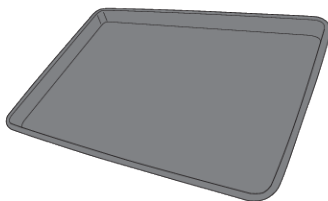


Crisp Cooking Guide (on some models)

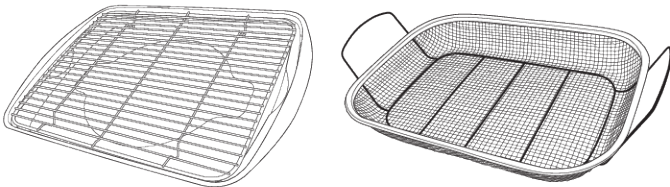
Crisp mode is a special cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select **Crisp**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F.

Crisp Cookware Guidelines

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



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

General Tips for Crisp Mode

- The Crisp mode is designed for cooking on a single rack.
- The Crisp mode has a 2 minute preheat.
- Rack position 4 is recommended for most foods. Use rack position 3 for thicker foods.
- For frozen packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time. Adjust the cook time to achieve your desired crispness.
- Foods may cook faster than expected if the oven is already hot when food is placed in the oven.
- When crisping foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of cooking.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan.
- Cook food thoroughly to help protect against food borne 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.

FOOD TYPE	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	RECOMMENDED SET TEMPERATURES (F°)	RECOMMENDED COOK TIME (MIN)	NOTES
Fresh boneless fish or poultry pieces, breaded such as nuggets, tenders, fillets	4	375-400	15-30	User lower set temperatures for larger pieces. Use shiny cookware.
Fresh bone in chicken wings	4	375-400	25-40	Salt wings or coat in a dry rub. If using sauce, apply after cooking or toward the end of cooking
Fresh bone in chicken drumsticks or thighs	3 or 4	375-400	30-55	User lower set temperatures for larger and thicker pieces.
Fresh French fries, thin (< ½ inch)	4	400-425	15-30	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Fresh French fries, thick (> ½ inch)	4	375-400	20-35	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Frozen packaged foods	3 or 4 (use rack position 3 for thicker foods)	Use traditional oven (not Air Fry) cooking instructions as a guideline for set temperature and cook time. Additional cook time beyond recommended package time may be required for some foods. If oven is hot when starting, food may cook faster than the minimum package time.		

Aluminum Foil and Oven Liners

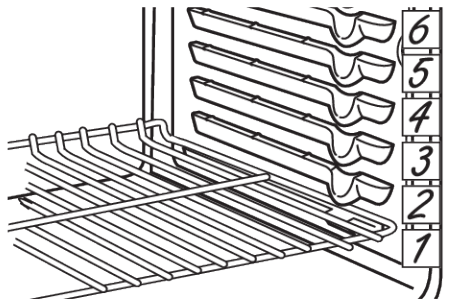
▲ CAUTION Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.

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.

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.

Flat Racks

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

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

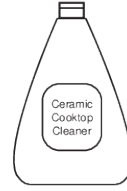
Cooktop Surfaces - Radiant Glass

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.



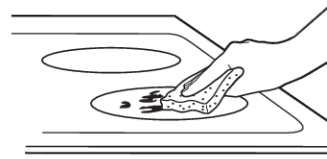
For cleaning videos and instructions, scan the QR code with your device.

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.



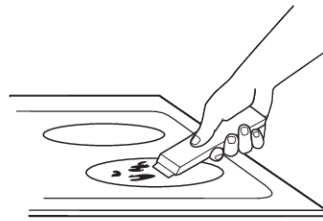
Use a non-scratch cleaning pad for Ceramic Cooktops.

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 shiny 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.

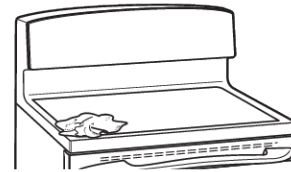
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

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.

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning. To lock or unlock the controls, press and hold the **Lock Control** pad for three seconds.

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 splatterings, 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 (on some models)

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

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

Fingerprint Resistant Stainless Steel and Other Finishes (on some models)

DO NOT use stainless steel cleaners on fingerprint resistant stainless steel surfaces.

IMPORTANT: The use of incorrect products may damage the outer finish of Fingerprint Resistant Stainless and other finishes (i.e. white, black stainless, slate, etc.). Please follow these instructions and use

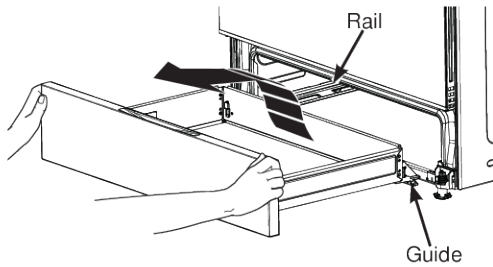
only the appropriate items below to clean your appliance surfaces. Clean interior/exterior surfaces with warm water, mild soap or detergent, and a soft or microfiber cloth to avoid damage. Wipe the appliance surface dry with a soft, clean cloth or microfiber towel to avoid streaking or water spotting and making sure to remove all cleaning residue.

Storage Drawer

The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics or flammable material in the drawer. Most cleaning can be done with the drawer in place. However, the drawer may be removed if further cleaning is needed or to clean underneath the range. Use soap and warm water to thoroughly clean. Never use harsh abrasives or scouring pads.

Removing the Storage Drawer:

1. Pull the drawer straight out until it stops.
2. Tilt the front of the drawer upward and pull the drawer free of the range.



Replacing the Storage Drawer:

1. Center the storage drawer left to right and insert the drawer into the opening, setting the drawer guides on the rails.
2. Keep the drawer level and pull it towards yourself until you feel the drawer guides catch and settle on the rails.
3. Push the drawer closed.

Interior Surfaces

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

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.

Self Clean Mode (on some models)

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self Clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven door will lock when using this feature.

Before operating the self-clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks, and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self-clean cycle. Failure to remove items other than enameled (dark racks) can result in permanent discoloring of shiny racks and damage to cookware.

Close the door.

If your oven has a Self Clean/Steam pad, press the **Clean Self/Steam** pad once and then press **Start**.

If your oven has a Self-Clean, press the **Self Clean** pad and then press **Start**.

The oven door will lock for the duration of the self-clean cycle and will unlock after the oven cavity has cooled down adequately.

The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle.

Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.

Steam Clean Mode

Steam clean is intended to clean small spills using water and a lower cleaning temperature than Self-Clean. The steam clean cycle is designed to sufficiently heat the water added to the oven bottom at the beginning of the steam clean cycle, so that it increases in temperature and can then condense onto food soils, softening them and making them easier to remove.

To use the Steam Clean feature, allow the oven to cool so that you can wipe grease and soils from the oven bottom and to avoid pouring cold water onto a hot oven bottom to prevent possible thermal shock and enamel cracking. Pour 1/2 cup of water into the bottom of the oven. Close the door.

If your oven has Clean Self/Steam pad, press the **Clean Self/Steam** pad twice and then press **Start**.

If your oven has Steam Clean pad, press the **Steam Clean** pad and then press **Start**.

You should not open the door during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. Wipe out any excess water and any remaining soil.

NOTE: Water in the bottom of the oven may be hot right after finishing the cycle.

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. Nickel-plated (silver) racks should not remain in the oven during the self clean cycle. Doing so will tarnish the racks. Racks may be more difficult to slide, especially after a Steam Clean or a Self-Clean (on some models).

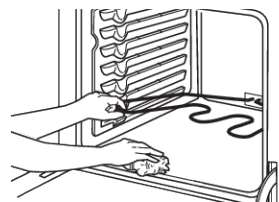
Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and

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 the door by the handle.

To Clean the Door Exterior and Interior

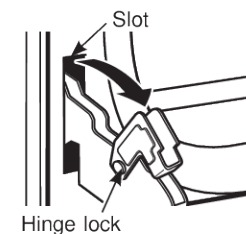
Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings, holes, or slots in the door.

- If a stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results. Do not use this method on any other surface.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as safely possible. When the surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

To remove the door:

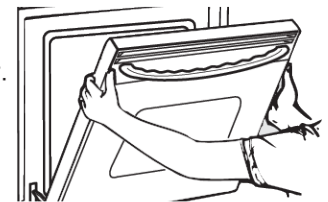
NOTE: Door removal is not a requirement for installation of the product but is an added convenience.

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.



Pull hinge locks down to unlock

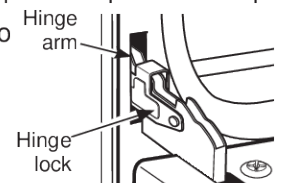
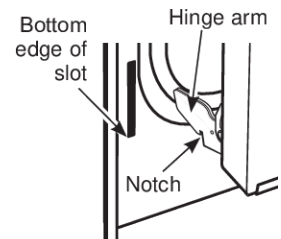
4. Close door to the door removal position. The door should be open approximately 3" with no obstruction above the door.
5. Lift door up and out until both hinge arms are clear of the slots in the range frame.



Removal position

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, 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 the previous step.
4. Push the hinge locks down to the locked position.
5. Close the oven door.



Push hinge locks down to lock

Oven Light

⚠ 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.

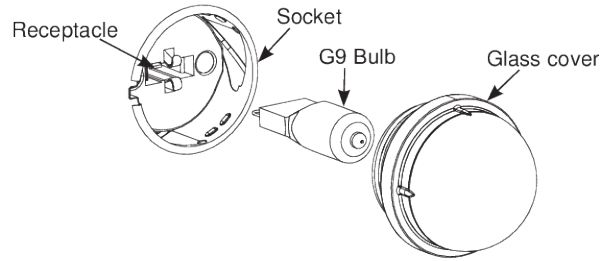
⚠ CAUTION BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

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.







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	Appliance was not properly leveled when installed	Level the oven. Reference the Installation Instructions for the appliance.
Racks slide in or out on their own	Appliance was not properly leveled when installed	Level the oven. Reference the Installation Instructions for the appliance.
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.
Display is blank	The clock is turned off.	See the Settings section.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven control does not respond	Oven is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Sabbath Mode section.
	Lock Controls is activated	If Loc appears in the display and (insert lock symbol here) is illuminated, the range control is locked. Turn this feature off to use the range. See the Lock Control feature in the Oven Controls section.
Display flashes	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Cancel pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Unable to get into Settings	Oven control pads were not touched properly.	The Bake and Broil pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
Control beeps or flashes	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	See the Oven Controls section on how to set the oven
“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.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb. See the Care and Cleaning - Interior Surfaces / Oven Light section for instructions on how to replace the bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not self-clean (on some models)	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Care and Cleaning – Interior Surfaces section.
Oven door will not open or  light is on when you want to cook.	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the unlocking temperature.	Press the Cancel pad. Allow the oven to cool below the unlocking temperature.
 flashes in the display (on some models)	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	Close the oven door.
Oven door will not open after a self-clean cycle (on some models)	Oven too hot.	Verify that the control display shows that the unit is still locked (), and allow the oven to cool below unlocking temperature.
Excessive smoking during self-clean cycle (on some models)	Excessive soil or grease in oven cavity.	Press the Cancel pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the  light goes off. Wipe up the excess soil or grease in the oven cavity and then reset the self-clean cycle.
Oven not clean after a self-clean cycle (on some models)	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
	Oven controls improperly set.	See the Care and Cleaning – Interior Surfaces section.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven racks are difficult to slide	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-clean cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays or use peanut oil. See the Care and Cleaning – Interior Surfaces section.
	Dirty cavity and/or flat racks that need cleaning and lubrication	See the Care and Cleaning – Interior Surfaces section.
	Extension racks that need cleaning and lubrication	Use the lubrication method in the Care and Cleaning – Interior Surfaces section.
	Self-clean, enameled racks	See the Care and Cleaning – Interior Surfaces section.
Shiny, silver-colored racks are discolored and dull in appearance (on some models)	The shiny, silver-colored racks were left in the oven during a self-clean cycle.	Remove racks from the oven before running self-clean. See the Care and Cleaning - Interior Surfaces section.
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.
Water remaining on oven floor after Steam Clean cycle	This is normal.	Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.
There is no steam during the steam clean cycle	This is normal.	See the Care and Cleaning - Interior Surfaces section.
Oven will not steam clean	Oven controls improperly set	See the Care and Cleaning – Interior Surfaces section.
	Oven door is not closed.	Make sure you close the door to start steam clean cycle and do not open the door during the cycle. See the Care and Cleaning - Interior Surfaces section.
“F— and a number or letter” appear or flash in the display	You have a function error code.	Press the Cancel pad. Allow the oven to cool and then put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Press the Cancel pad. Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats again, call for service.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color.	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.
Oven door is crooked	The door is out of position.	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, re-install the door. See the Care and Cleaning – Exterior Surfaces – Oven Door section.
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 – Exterior Surfaces – Storage Drawer section.
	Drawer is over-loaded or load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
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 Care and Cleaning – Exterior Surfaces – Storage Drawer section.
	Rear drawer support is on top of the guide rail.	Reposition the drawer. See the See the Care and Cleaning – Exterior Surfaces – Storage Drawer section.
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 appliance 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.

GE Appliances Electric Range Limited Warranty

GEAppliances.com

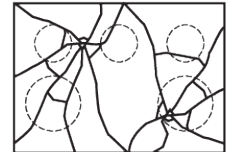
All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at GEAppliances.com/service, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have your serial number and your model number available when calling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

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

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

What GE Appliances will not cover:

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

GEAppliances.com/extended-warranty

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

Accessories

Looking For Something More?

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

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

The following products and more are available:

Accessories

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

Large Broiler Pan (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")

XL Broiler Pan (17" x 1 ¼" x 19 1/4")

Parts

Oven racks

Oven elements

Light bulbs

Cleaning Supplies

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

Stainless Steel Appliance Cleaner

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

GE Appliances Website

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

Register Your Appliance

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

Schedule Service

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

Extended Warranties

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

Parts and Accessories

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

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

Contact Us

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

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



ESTUFAS

Eléctricas

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USO DE LA COCINA

Conexión a Wi-Fi 8

Controles del Horno 8

Configuraciones 10

Modo Sabático 12

Estufa de Vidrio Radiante 13

Utensilio para Placa de Cocción
para Vidrio Radiante 14

Utensilio para Placa de Cocción
para Vidrio Radiante 15

Modos de Cocción del Horno 16

Utensilios de Cocina para Horno 17

Guía de Cocción en Horno 18

Guía de Cocción para Comidas Crujientes 19

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno 20

Estantes del Horno 20

Ventilaciones de Aire del Horno 20

CUIDADO Y LIMPIEZA

Superficies de Cocción - Vidrio Radiante 21

Superficies Exteriores 23

Cajón de Almacenamiento 24

Superficies Interiores 25

Puerta del Horno 26

Luz del Horno 27

**CONSEJOS PARA LA
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 28**

GARANTÍA LIMITADA 32

ACCESORIOS 33

**SOPORTE PARA
EL CONSUMIDOR 34**

MANUAL DEL PROPIETARIO

Serie 400
Serie 500

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.

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.



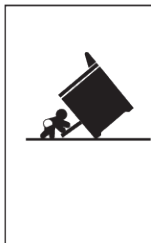
GE APPLIANCES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ ADVERTENCIA

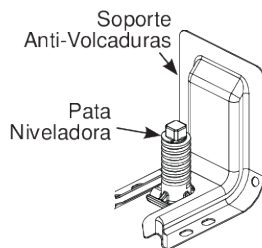
Riesgo de Caída

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

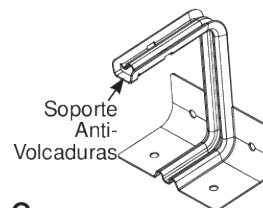
Para reducir el riesgo de volcar la cocina, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

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

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia



Estufas independientes y deslizables



Compacto o profesional estufas de 24"

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.
- 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 guarde ítems 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.
- 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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

▲ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (Cont.)

- No toque los quemadores, planchas (en algunos modelos), parrillas (en algunos modelos), la superficie de cocción o los elementos calefactores del horno, ni la superficie interior del horno. Estas superficies podrán permanecer lo suficientemente caliente como para quemar durante un período de tiempo prolongado luego de la cocción, incluso aunque ya no parezcan estar encendidas o calientes.
- 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 lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen quemadores o elementos calefactores, parrillas (en algunos modelos), superficie de cocción, aberturas de la ventilación del horno, superficies cercanas a las aberturas, grietas alrededor de la puerta del horno, partes con marcos metálicos por encima de la puerta, cualquier protección trasera, o repisas ubicadas encima de una superficie de cocción.
- 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 evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. 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 ESTUFA Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No almacene o utilice materiales inflamables dentro de un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la estufa o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
- 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.
- (En algunos modelos) Funcionamiento Remoto - Este electrodoméstico permite su configuración para permitir un funcionamiento remoto en cualquier momento.

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- NUNCA Pierda de Vista la Sección Superior de la Superficie de Cocción de este Electrodoméstico al Usar la Misma. 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 COMBUSTIBLE/ 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 (en algunos modelos)

- 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 ítems tales como cuchillos, instrumentos afilados, anillos u otras joyas y remaches de vestimentas.
- No coloque ni guarde ítems 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 Limpieza de la superficie de cocción de vidrio.

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 para calentar puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el elemento para calentar.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno.
- 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 ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación 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 ítems 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 desde el fusible principal o desde el 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 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.

- 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.

▲ **ADVERTENCIA** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON LIMPIEZA AUTOMÁTICA (en algunos modelos)

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

▲ ADVERTENCIA EQUIPO DE ACCESO REMOTO INSTALADO (Algunos modelos)

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

(1) Este dispositivo no deberá causar interferencias nocivas, y (2) este dispositivo deberá aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan generar un funcionamiento no deseado. El equipo de comunicación inalámbrica instalado en esta estufa fue probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de Clase B, de acuerdo con la parte 15 de la Normativa de la FCC.

Estos límites fueron diseñados para:

(a) brindar una protección razonable contra interferencias nocivas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo

provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo cual puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.
- Para solicitar ayuda, consulte con el proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

(b) tolerar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo. Observe que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de comunicación inalámbrico instalado en este horno que no estén expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento..

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

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

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

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

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

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

Conexión a Wi-Fi (en algunos modelos)

Su estufa fue diseñada para brindarle una comunicación recíproca entre su electrodoméstico y sus dispositivos inteligentes. Además, esta estufa requiere una actualización de software para activar todas las funciones en la configuración inicial. Al usar la aplicación móvil SmartHQT™, usted podrá controlar funciones esenciales del horno tales como las configuraciones de temperatura, temporizadores y modos de cocción utilizando su teléfono inteligente o tablet*. Visite geappliances.com/connect para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado.

Para conectar la estufa al Wi-Fi, siga las instrucciones que figuran en la pantalla frontal de la misma. Para una mejor experiencia, antes de comenzar:

- Descargue la aplicación SmartHQ y regístrese o cree una cuenta. **NOTA:** Los nuevos usuarios deberán verificar su dirección de correo electrónico para completar el proceso de registro.
- Tenga disponible la contraseña de su red de Wi-Fi hogareña. De ser necesario una ID (Identificación) de MAC para conectar su horno al Wi-Fi, consulte la sección de Configuraciones para más detalles.

Una vez conectada la estufa, active la aplicación SmartHQ y toque sobre la estufa para comenzar a explorar. Si se indica, realice todas las actualizaciones de software para asegurarse de que su estufa cuente con las funciones más recientes.

NOTA: Asegúrese de mantener la función Wi-Fi encendida, de modo que pueda controlar el electrodoméstico desde la aplicación SmartHQ.

Ante cualquier inconveniente con el proceso de conexión, por favor comuníquese al 800.220.6899 y solicite asistencia sobre la conectividad inalámbrica.

Apagado del Wi-Fi

Mantenga presionado el botón Wi-Fi durante 3 segundos para desconectar completamente el Wi-Fi. **NOTA:** Si desea volver a controlar su electrodoméstico desde su teléfono, entonces deberá volver a conectar la aplicación SmartHQ a su electrodoméstico.

Observe que cuando el Wi-Fi se encuentre apagado, el tablero Wi-Fi del horno no estará generando transmisión.

Funciones Disponibles

Usted podrá conectarse a una variedad de funciones a través de la aplicación SmartHQ. Siga todas las instrucciones de la aplicación para un funcionamiento correcto del electrodoméstico al usar funciones conectadas.

Activación por Voz: Es posible usar el horno con un altavoz inteligente como Google Home o Amazon Alexa para configurar e iniciar el horno y los temporizadores. Por favor asegúrese de que el horno y su altavoz inteligente estén conectados al Wi-Fi. También asegúrese de que su altavoz inteligente se encuentre a una distancia cercana de su horno, de modo que escuche sus órdenes. Podrá acceder a las instrucciones de conexión de su horno y de su altavoz inteligente a través de la aplicación SmartHQ.

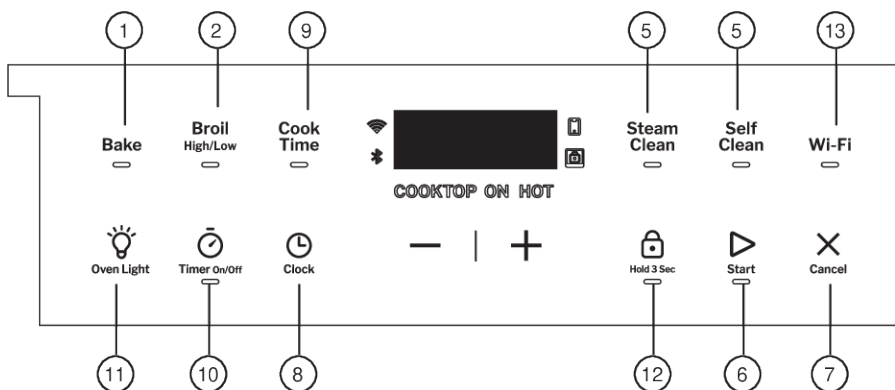
Conexión con Chef: Se trata de una función de emparejamiento de Bluetooth® para uso con otros productos compatibles con Chef Connect (Conexión con Chef), tales como un horno microondas para uso sobre la estufa o una campana de estufa.

Para activar el control de SmartHQ del horno mientras el Wi-Fi esté activo, seleccione ON (Encendido) para realizar la configuración de activación remota. Para más detalles, consulte la sección de Configuraciones.

* Se requiere el uso de dispositivos y de una red Wi-Fi hogareña que sean compatibles con Apple o Android.

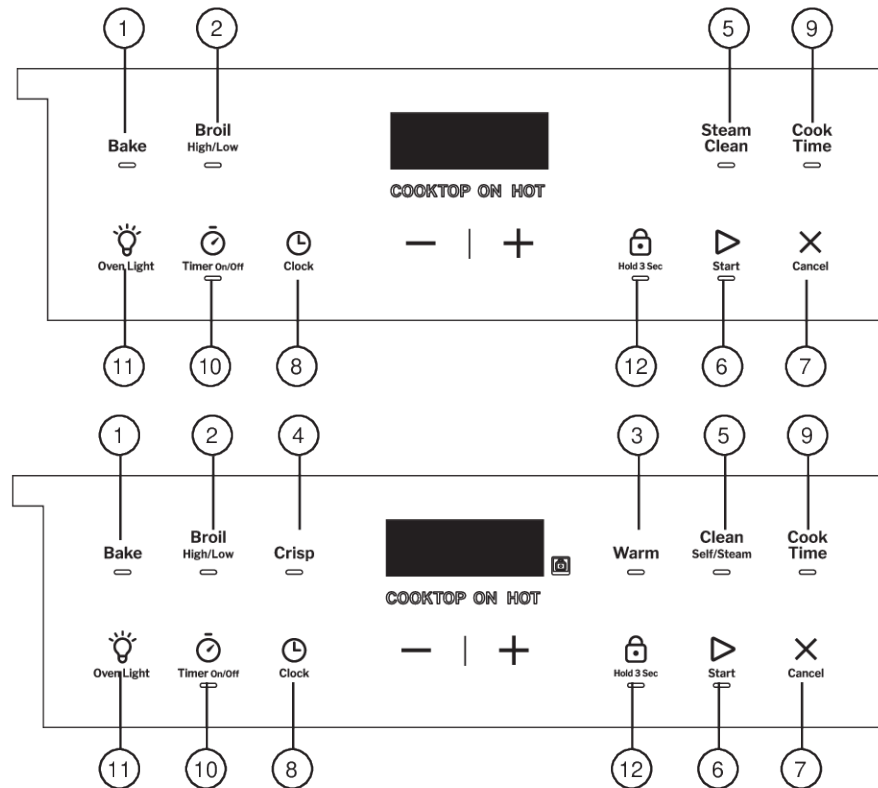
Controles del Horno

Opciones de Control



Controles del Horno

Opciones de Control



- 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. Warm (Calentar) (en algunos modelos):** El modo Warm (Calentar) está diseñado para mantener comidas calientes hasta durante 2 horas. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
- 4. Crisp (Crujiente) (en algunos modelos):** El modo Crisp (Crujiente) fue diseñado para producir comidas con un exterior más crujiente que en la cocción de horno tradicional. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
- 5. Clean (Limpieza):** El horno se podrá limpiar usando la función Steam Clean (Limpieza con Vapor). En algunos modelos, la función Self Clean (Limpieza Automática) también está disponible. Para acceder a información importante sobre el uso de estos modos, consulte la sección de Limpieza del Horno.
- 6. Start (Iniciar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo. Se usa también para iniciar la Zona de Calentamiento de la superficie de cocción.
- 7. Cancel (Cancelar):** Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador. No cancela la Zona de Calentamiento en la superficie de cocción.
- 8. 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.
- 9. Cook Time (Tiempo de Cocción):** Cuenta el

tiempo de cocción en forma regresiva y apaga el horno cuando el tiempo de cocción es completado. Para usar la función Cook Time (Tiempo de Cocción), configure el modo de cocción y la temperatura de cocción deseados, y luego presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**. Use las teclas +/- para ingresar el tiempo de cocción deseado en horas y minutos. Presione **Start (Iniciar)** para comenzar la cuenta regresiva.

Esta función se puede usar con todos los Modos de Cocción, excepto Broil (Asar) y Warm (Calentar).

- 10. 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)**.
- 11. Oven Light (Luz del Horno):** Enciende o apaga la luz del horno.
- 12. Lock Control (Control de Bloqueo):** Bloquea el control de modo que al presionar cualquier tecla no se activan los controles. Para usar esta función, mantenga presionada la tecla **Lock Control (Control de Bloqueo)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control.
- 13. Wi-Fi Connect (Conexión Wi-Fi) (en algunos modelos):** Le permite controlar el horno de forma remota. Para acceder a instrucciones sobre cómo conectar el horno, consulte la sección de Conexión WiFi en este manual.

Configuraciones

Su estufa cuenta con varios tipos de configuraciones. Para acceder y hacer ajustes sobre estas configuraciones, presione las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos. “**OFSt**” aparecerá en la pantalla.

Pase a través del menú Settings (Configuraciones) usando la tecla **+** para ir hacia arriba y la tecla **-** para ir hacia abajo, hasta que se exhiba la función deseada. Para seleccionar una función para cambiar, o para confirmar un cambio, presione **Start (Iniciar)**. Para cancelar un cambio y regresar al menú Settings (Configuraciones), presione la tecla **Cancel (Cancelar)**. Para salir del menú Settings (Configuraciones), vuelva a presionar la tecla **Cancel (Cancelar)**.

Ajuste de la Temperatura del Horno (OFSt)

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno sea ajustada hasta 35°F más caliente o 35°F más fría. Use esta función si considera que la temperatura de su horno está demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla.

Para ajustar la temperatura del horno, ingrese al menú Settings (Configuraciones) como figura más arriba, y luego pase a través de las funciones hasta que se exhiba “**OFSt**” y luego presione **Start (Iniciar)**. Se exhibirá un número entre 35 y -35. Use las teclas **+/-** para configurar el ajuste de temperatura deseado. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar el ajuste de temperatura. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones). Este ajuste afectará a la función Bake (Hornear).

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

Configuración del Calentador Sabático (Sabb)

Esta función le permite al usuario incrementar la temperatura de Sabbath Warm (Calor Sabático) si el horno está funcionando en una temperatura más fría que la deseada. Para ajustar esta función en Lo (Bajo) o Hi (Alto), ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**Sabb**”, luego presione **Start (Iniciar)**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **Start (Iniciar)** para realizar la confirmación. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Sound Volume (Snd)

Esta función le permite al horno configurar el volumen del tono en On (Encendido) y Off (Apagado). Para ajustar el tono del volumen, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**Snd**”, luego presione **Start (Iniciar)**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **Start (Iniciar)** para realizar la confirmación. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Señales de Finalización del Temporizador (End tonE)

Se trata de un tono que indica el final de un temporizador. El tono puede ser continuo (Cont.) o un pitido repetido (bEEP). Una configuración continua seguirá haciendo que un tono suene hasta que se presione un botón del control. Una configuración simple (bEEp) hará sonar un solo tono al final del temporizador. Para cambiar el tono, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**End TonE**” (Tono de Finalización), luego presione **Start (Iniciar)**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **Start (Iniciar)** para realizar la confirmación. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Apagado Automático en 12 Horas (12h Shut)

Esta función apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. Para activar o desactivar esta función, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**12h Shut** (Apagado en 12 horas), luego presione **Start (Iniciar)**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **Start (Iniciar)** para realizar la confirmación. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Fahrenheit / Celsius (dEg Unit)

El control del horno está configurado para el uso con temperaturas Fahrenheit (F), pero puede ser modificado a temperaturas Celsius (C). Para alternar entre medidas de temperatura, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**dEg Snd**”, luego presione **Start (Iniciar)**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **Start (Iniciar)** para realizar la confirmación. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Pantalla del Reloj (CLoc diSP)

Esta función especifica si el reloj aparece en pantalla. La pantalla del reloj podrá estar en “On” (Encendido) u “OFF” (Apagado). Para cambiar la pantalla, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**CLoc diSP**”, luego presione **Start (Iniciar)**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **Start (Iniciar)** para realizar la confirmación. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Configuración del Reloj (CLoc cFg)

Esta función especifica cómo se exhibirá la hora del día. Usted puede exhibir la hora a través de un reloj estándar de 12 horas (12) o un reloj militar de 24 horas. Para cambiar la configuración, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**CLoc cFg**”, luego presione **Start (Iniciar)**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **Start (Iniciar)** para realizar la confirmación. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Acceso Remoto Activado (APP EnbL) (en algunos modelos con el módulo de Conexión +U)

Le permite controlar el horno microondas de forma remota. Esta función podrá estar encendida o apagada. Para cambiar la configuración, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**APP EnbL**”, luego presione **Start (Iniciar)**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **Start (Iniciar)** para realizar la confirmación. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Configuraciones

UPD (uPd) (en algunos modelos con el módulo de Conexión +U)

Es posible que se requiera la información UPD al contactar al servicio técnico de su horno. Para acceder a esta información, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba "uPd", luego presione **Start (Iniciar)**. Se exhibirá una serie de cuatro caracteres y números. Vaya hacia abajo para visualizar la siguiente serie de cuatro caracteres y números y luego vuelva a ir hacia abajo para visualizar la configuración final de cuatro caracteres y números. Usted también podrá ir hacia arriba para revisar las configuraciones anteriores. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

MAC ID (id) (en algunos modelos con el módulo de Conexión +U)

Es posible que la información de MAC ID sea necesaria para conectar algunos sistemas Wi-Fi. Para acceder a esta información, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba id", luego presione **Start (Iniciar)**. Se exhibirá una serie de cuatro caracteres y números. Vaya hacia abajo para visualizar la siguiente serie de cuatro caracteres y números y luego vuelva a ir hacia abajo para visualizar el conjunto final de cuatro caracteres y números. Usted también podrá ir hacia arriba para revisar las configuraciones anteriores. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Modo Sabático

Entonces su estufa ofrece un modo Sabbath (Sabático) que cumple con los estándares establecidos por Orthodox Union (Unión Ortodoxa), el Central Rabbinical Congress (Congreso Rabínico Central) y Halach Tech, y está 100% certificada por los más altos estándares de Halacha. En este modo, las luces del horno se apagarán durante todo el uso, los tonos del horno estarán desactivados, y se tendrá la opción de configurar programaciones de Sabbath (Sabático) de hasta 72 horas de duración.

Ingreso al Menú de Selección de la Programación del Modo Sabático

- Mantenga presionadas las teclas **Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)** y **Oven Light (Luz del Horno)** durante 3 segundos hasta que se exhiba "Sabb".
- Pase a través de las opciones de programación usando las teclas **+ 0 -**. Seleccione la programación deseada presionando **Start (Iniciar)**.

NOTA: En la siguiente tabla, "S" en la programación denota 24 hrs. + 1 hr. de calentamiento del horno. Una "H" en la programación denota un día Feriado de acuerdo con lo definido en la sección Holiday ("hoLi") (Feriado) que figura a continuación.

Opciones del Menú	Detalles del Menú	Opciones de Duración	Pantalla Mostrada
SAbb	Calentar en el Modo Sabático	24hs. (por omisión), 48 hrs., 72 hrs., 4 hrs., 8 hrs., 12 hrs.	SAbb
SH	Calentar 24 hrs. + 1 hr. Feriado 24 hrs.	Ninguno	hoLi
SHH	Calentar 24 hrs. + 1 hr. Feriado 24 hrs. Feriado 24 hrs.	Ninguno	hoLi
HS	Feriado 24 hrs. Calentar 24 hrs. + 1 hr.	Ninguno	hoLi
HHS	Feriado 24 hrs. Feriado 24 hrs. Calentar 24 hrs. + 1 hr.	Ninguno	hoLi

NOTA: Presionar la tecla **Cancel (Cancelar)** producirá la salida del modo Sabbath (Sabático) completamente y hará que la estufa regrese a su funcionamiento normal. Si no se presione ninguna tecla durante 30 segundos, el control finalizará el conteo y regresará al funcionamiento normal.

Calor Sabático (Sabb)

La función Sabbath Warm (Calor Sabático) mantendrá el horno caliente a lo largo de la duración programada. Para usar la función Sabbath Warm (Calor Sabático).

- Mantenga presionadas las teclas **Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)** y **Oven Light (Luz del Horno)** durante 3 segundos hasta que se exhiba "Sabb". Si se desea el funcionamiento continuo de la función 24hr Sabbath Warm (Calor Sabático las 24 hrs.), presione **Start (Iniciar)**.
- Si no se desea la duración por omisión, presione la tecla **Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)** mientras se exhibe "Sabb" para ingresar al menú de Selección de Duración del Calor Sabático. Pase a través de las opciones de duración usando las teclas **+ 0 -**, y luego seleccione la duración deseada presionando **Start (Iniciar)**.

NOTA: Asegúrese de que el reloj del horno esté correctamente configurado antes de ingresar al modo. Para un funcionamiento correcto del modo Sabbath (Sabático), este modo se deberá iniciar dentro de la hora antes de la puesta de sol.

NOTA: Para opciones de tiempo inferiores a 24 horas, el electrodoméstico completará la función Sabbath Warm (Calor Sabático) y pasará a Sabbath Idle (Modo Sabático Inactivo) durante el resto del período de 24 horas. Las luces del horno permanecerán encendidas, los tonos del horno permanecerán desactivados, la calefacción del horno estará desactivada y el control exhibirá "IdLE" (Inactivo).

Opciones del Menú	Detalles del Menú
24hrs.	Calor Sabático 24hrs. + 1hr.
48hrs.	Calor Sabático 48hrs. + 1hr.
72hrs.	Calor Sabático 72hrs. + 1hr.
4hrs.	Calor Sabático 4hrs. Modo Sabático Inactivo 20hrs. + 1 hr.
8hrs.	Calor Sabático 8hrs. Modo Sabático Inactivo 16hrs. + 1hr.
12hrs.	Calor Sabático 12hrs. Modo Sabático Inactivo 12hrs. + 1hr.

Feriado (hoLi)

Las opciones programadas con la función Holiday (Feriado) seguirán la siguiente programación de forma automática. No se requiere ninguna otra acción luego de configurar la opción de programación deseada, ya que el electrodoméstico pasará entre las funciones por sí solo en base al tiempo ingresado de forma inicial dentro de la ventana de 1 hora antes de la caída del sol.

	Hora de Inicio	Hora de Finalización
Horneado en el Feriado	Tiempo Inicial Ingresado (ITE)	ITE + 5 hrs. o Medianoche (la que suceda primero)
Calentar en el Feriado	ITE + 5 hrs. o Medianoche (la que suceda primero)	8 AM
Holiday Bake (Horneado en el Feriado)	8 AM	12 del Mediodía
Holiday Warm (Calentar en el Feriado)	12 del Mediodía	Tiempo Inicial Ingresado

Nota sobre Corte de Corriente Durante el Modo Sabático

Si se produce un corte de corriente durante el uso del modo Sabbath (Sabático) o en los modos de Holiday (Feriado), la unidad regresará a Sabbath Warm (Calor Sabático) durante el resto de la programación elegida. Si se produce un corte de corriente durante el uso del modo Sabbath Idle (Sabático Inactivo), la unidad regresará a Sabbath Idle (Sabático Inactivo) durante el resto de la programación elegida.

Estufa de Vidrio Radiante

La superficie de cocción radiante cuenta con unidades de la superficie de calentamiento debajo de una superficie de vidrio pareja. 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.

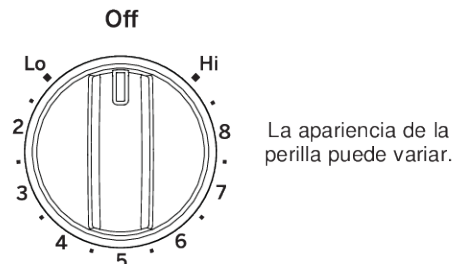
Una luz indicadora de SUPERFICIE DE COCCIÓN CALIENTE:

- 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.

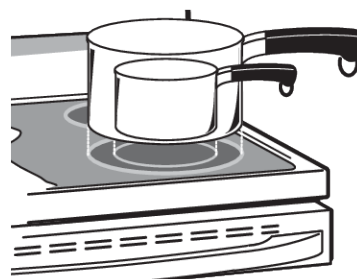
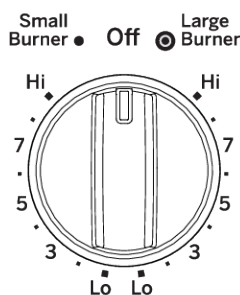
Cómo Usar

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.

Al configurar una unidad de la superficie del área doble, asegúrese de seleccionar la unidad de la superficie pequeña o grande que mejor se adapte a la charola que se use.



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

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

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 quemaduras 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.

Estufa de Vidrio Radiante

Uso del Área para Calentar (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE ENVENENAMIENTO CON COMIDA: Se pueden desarrollar bacterias cuando la comida esté a una temperatura inferior a los 140°. **Warming Zone (Área para Calentar)**, ubicada en la parte central trasera de la superficie de vidrio, mantendrá la comida caliente y cocida a la temperatura para servir. No use la configuración para calentar durante más de 2 horas. No use la función para calentar comida fría. Colocar comida que no está cocinada o fría en el **Warming Zone (Área para Calentar)** podría producir enfermedades desarrolladas por bacterias en la comida.

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

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

Para activar la función **Warming Zone (Área para Calentar)**, presione la tecla **Warming Zone (Área para Calentar)**, y luego presione **Start (Iniciar)**.

Para apagar el Área para Calentar, presione la tecla **Warming Zone (Área para Calentar)**.

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

NOTA: El calentador de la superficie emitirá un brillo rojo, al igual que las unidades de la superficie de cocción.

NOTA: La tecla Cancel (Cancelar) no apaga la función **Warming Zone (Área para Calentar)**.

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.

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:

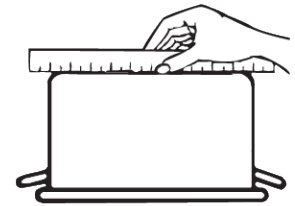
Desempeño pobre. Raya la superficie.

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.



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla.



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

Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante

Para mejores resultados

- Cubrir una olla con la tapa hará que se caliente más rápido.
- Coloque sólo charolas secas sobre las unidades de la superficie. No coloque tapas sobre las unidades de la superficie, en especial tapas mojadas. Las ollas y tapas mojadas podrán quedar adheridas a la superficie una vez 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. Este tipo de wok no se calentará sobre unidades con superficies de vidrio. Recomendamos el uso de woks de base plana solamente. Se encuentran disponibles en su negocio minorista local. La parte inferior del wok deberá poseer el mismo diámetro que las unidades de la superficie para asegurar un contacto correcto.
- 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.

NOTA (en algunos modelos) : Un ventilador de refrigeración se activará para enfriar las piezas interiores cuando el horno esté en uso. Esto es normal, y es posible que el ventilador continúe funcionando luego de que el horno se apague.

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 incendian 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.

Crisp (Crujiente) (en algunos modelos)

El modo Crisp (Crujiente) fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crujientes que en la cocción en hornos tradicionales. El modo Crisp (Crujiente) fue diseñado para la cocción en una sola parrilla. Para usar este modo, presione la tecla **Crisp (Crujiente)** y use las teclas numéricas para configurar la temperatura deseada, y luego presione **Start (Iniciar)**.

La temperatura se puede configurar entre 300° y 500°. Este modo necesita un precalentamiento de 2 minutos. Siga las pautas de horneado tradicional de la receta o paquete para configurar la temperatura y los tiempos de cocción. Ajuste el tiempo de cocción para lograr la textura crujiente deseada. Se podrán encontrar pautas adicionales para utilizar este modo en la Guía de Comidas Crujientes.

Calentar (en algunos modelos)

El modo Warm (Calentar) fue diseñado para mantener calientes las comidas cocinadas. No use la función Warm (Calentar) para calentar comida fría, excepto galletas crujientes, patatas fritas o cereales secos. Cubra las comidas que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellas comidas que deban quedar crujientes. También se recomienda que la comida no se mantenga caliente por más de dos horas. Para usar este modo, presione la tecla **Warm (Caliente)** y luego presione **Start (Iniciar)**.

No es necesario realizar el precalentamiento en 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 25° 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.

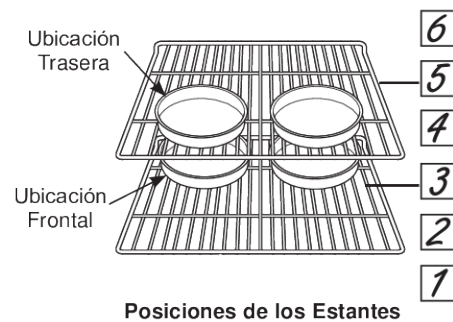
- Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.
- La cerámica se calienta de forma lenta y retiene bien el calor. Si es posible, se recomienda precalentar este tipo de utensilios. Se podrá requerir tiempo de cocción adicional.
- El utensilio usado en los modos 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			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	3	Use utensilios brillantes y asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear	3 y 5	Use utensilios brillantes y asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	1	Use utensilios brillantes y asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	3	Use utensilios brillantes y asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Hornear	3 y 5	Use utensilios brillantes y asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	6	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	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 que emite calor para asar.
Dorados	Hornear	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. No se requiere precalentarla.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo	2	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	2	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Pavo entero	Hornear	1	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechuga de Pavo	Hornear	2	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Otro			
Pescado	Asado Bajo	5 (mitad del grosor o menos) 4 (> 1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Cazuelas	Hornear	3	
Pizza Congelada en un solo estante	Hornear	3	
Refrigerios Frescos o Congelados	Crujiente	Consulte la guía de Cocción Crujiente	Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.

*Al hornear cuatro tortas con capas a la vez, use los estantes 3 y 5. Coloque las ollas como se muestra, de modo que no quede una olla encima de la otra.

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades transmitidas por alimentos. El USDA y la FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura. Use un termómetro para comidas para tomar la temperatura de las mismas y realice un control sobre diferentes ubicaciones.

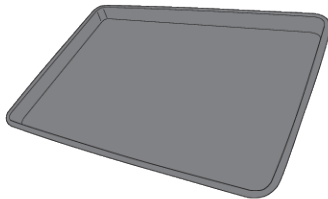


Guía de Cocción para Comidas Crujientes (en algunos modelos)

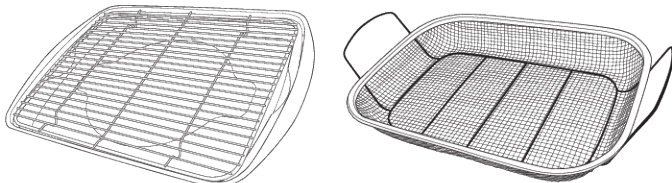
El modo Crisp (Crujiente) fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crujientes que en la cocción en hornos tradicionales. Seleccione **Crisp (Crujiente)** y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione **Start (Iniciar)**. La temperatura se puede configurar entre 300°F and 500°F.

Pautas del Utensilio para Comidas Crujientes

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



Utensilio recomendado principalmente



Opciones alternativas de utensilios

Consejos Generales para el Modo de Cocción Crujiente

- El modo Crisp (Crujiente) fue diseñado para cocinar en un solo estante.
- El modo Crisp (Crujiente) cuenta con un precalentamiento de 2 minutos.
- Se recomienda la posición de la parrilla 4 para la mayoría de las comidas. Use la posición de la parrilla 3 para comidas más gruesas.
- Para comidas congeladas en paquete, en el caso de comidas empaquetadas, utilice las instrucciones de cocción tradicionales para horno en relación a la configuración de temperatura y tiempos de cocción esperados. Ajuste el tiempo de cocción para lograr la textura crujiente deseada.
- Las comidas se podrán cocinar más rápido de lo esperado si el horno ya está caliente cuando se coloca la comida en el mismo.
- Al cocinar comidas crujientes con salsa, se recomienda aplicar esta última al final de la cocción.
- Si las comidas se doran demasiado rápido, intente colocar la misma en un estante que se encuentre en un posición más baja o en una configuración de temperatura de horno más baja.
- No es necesario voltear o revolver la comida durante la cocción.
- Ubique la comida en una sola capa sobre la bandeja, sin sobrecargar la misma.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades transmitidas por alimentos. El USDA y la FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura. Use un termómetro para comidas para tomar la temperatura de las mismas y realice un control sobre diferentes ubicaciones.

TIPO DE COMIDA	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADAS	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA RECOMENDADA (°F)	TIEMPO DE COCCIÓN RECOMENDADO (MÍN.)	NOTAS
Trozos de pescado fresco deshuesado o ave, empanados en forma de patitas, frituras crocantes, filetes	4	375-400	15-30	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes. Use utensilios brillantes.
Huesos frescos de alitas de pollo	4	375-400	25-40	Salen las alitas o cubra las mismas con un roce en seco si usará salsa luego de la cocción o hacia el final de la cocción.
Huesos frescos de patas o muslos de pollo	3 o 4	375-400	30-55	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes y más voluminosas.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	4	400-425	15-30	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas frescas. Para frituras más crocantes, mezcle las papas fritas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	4	375-400	20-35	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas más crocantes, mezcle las papas fritas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Comidas envasadas congeladas	3 o 4 (use la posición de estante 3 para comidas más gruesas)	Use las instrucciones de cocción para horno tradicional (no para Freír con Aire) como guía de configuración de temperatura y tiempo de cocción. Con algunas comidas, se podrá requerir un tiempo de cocción adicional diferente al tiempo recomendado en el paquete. Si el horno está caliente al iniciar la cocción, la comida se podrá cocinar más rápido que el tiempo mínimo que figura en el paquete.		

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

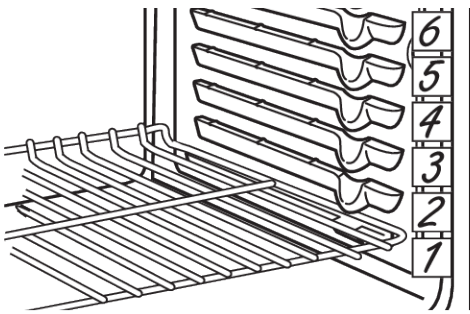
No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.

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 1 1/2" 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 resulte difícil deslizar las parrillas, especialmente luego del ciclo de limpieza automática. Para mejorar las condiciones de deslizamiento, use una tela suave o una toalla de papel para frotar aceite vegetal sobre los extremos izquierdo y derecho de las parrillas y/o los soportes de las mismas. No use otros aceites de cocción tales como aceite de cacahuete, 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.