



Estufas

Quemadores eléctricos de espiral y radiantes

Información de seguridad	2-6
Instrucciones de operación	
Quemadores superiores	7, 8
Utensilios	9
Controles	10
Horno	11, 12
Reloj, timer y contacto eléctrico	13, 14
Horneado y rostizado por tiempo	15
Funciones especiales	16-18
Funciones Sabat	19, 20
Conversión de temperaturas	20
Termostato	21
Autolimpieza	22, 23
Cuidado y limpieza 24-30	
Instrucciones de instalación 31-39	
Solución de problemas 40-44	
Accesorios	45
Servicios al consumidor	
Serviplus	95
Garantía	96

*Anote aquí los números de modelo
y serie*

Modelo _____

Serie _____

Puede localizarlos en una etiqueta,
por detrás del cajón de
almacenamiento, en el marco del
horno.

Manual de uso y cuidado e instrucciones de instalación

Modelos de quemadores eléctricos
superiores de espiral y radiantes

Modelos equipados
con limpieza
estándar
JCAS745
JCAS445
JCAS735

Modelos equipados
con autolimpieza
JCAP750
JCAP760
JCAP765

For the English version,
go to page 47.



Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
-------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

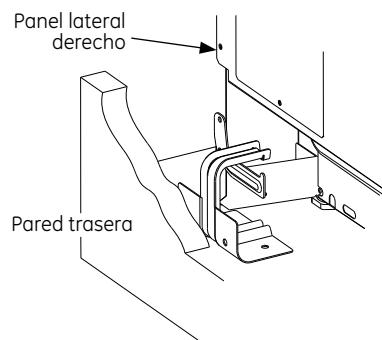
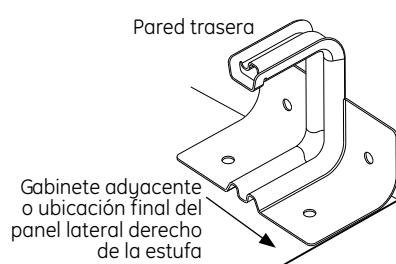
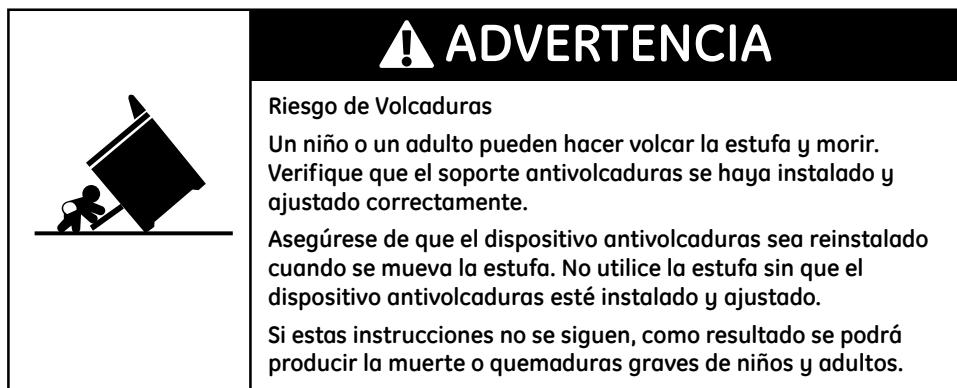
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ 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 ANTIVOLCADURAS



Para reducir el riesgo de volcar la estufa, ésta debe sujetarse mediante un dispositivo antivolcaduras apropiadamente instalado. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el dispositivo para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

Para estufas independientes:

Para revisar si el dispositivo esta instalado y ajustado de forma apropiada, mire debajo de la estufa para ver que el brazo antivolcaduras unido al panel lateral se encuentra enganchado con el soporte antivolcaduras. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se puede retirar para una inspección mas fácil. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la estufa hacia adelante, confirme que el soporte antivolcaduras esté unido de forma segura al piso o la pared, y deslice la estufa hacia atrás de modo que el brazo antivolcaduras se deslice justo por debajo del soporte antivolcaduras.

Si por cualquier razón usted jala la estufa separándola de la pared, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que la estufa se encuentre apropiadamente asegurada por el soporte antivolcaduras.

COCINE COMPLETAMENTE LA CARNE ROJA Y LAS AVES...



Cocine completamente la carne roja y las aves: la carne roja hasta una temperatura INTERNA de 160 °F (72 °C) por lo menos y las aves hasta una temperatura INTERNA de 180 °F (83 °C) por lo menos. El cocinar hasta estas temperaturas usualmente protege de enfermedades causadas por los alimentos.



⚠️ ADVERTENCIA

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Cuando opere el aparato, nunca use ropa suelta ni colgante. Tenga cuidado cuando trate de alcanzar artículos almacenados sobre la estufa. El material inflamable podría incendiarse si entra en contacto con los quemadores superiores calientes causando quemaduras severas.
- Use guantes para cocina que estén secos. Los guantes para cocina húmedos o mojados sobre superficies calientes, pueden resultar en quemaduras debido al vapor. No deje que los guantes para cocina toquen los quemadores calientes. No use toallas ni trapos voluminosos.
- Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.
- No permita que la grasa con la que se cocina ni otros materiales flamables se acumulen dentro o cerca de la estufa.
- No use agua contra incendios causados por grasa. Nunca levante una sartén que flamea. Apague los controles. Ahogue una sartén que flamea sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa bien ajustada, con una charola para hornear galletas o con una charola plana. Use un extintor de fuego multipropósitos tipo químicos secos o espuma. La grasa que flamea afuera de una sartén puede extinguirse cubriendola con bicarbonato de sodio o, si lo tiene disponible, con un extintor de fuego multipropósitos tipo químicos secos o espuma.
- Las llamas en el horno se pueden sofocar por completo cerrando la puerta y apagando el horno o usando un extintor de fuego multipropósitos tipo químicos secos o espuma.

- No presione los quemadores superiores, las resistencias generadoras de calor ni la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar, a pesar de que luzcan de color oscuro. Durante y después de su uso, no presione ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores, con las áreas cercanas a los quemadores o con el área interior del horno; deje primero que transcurra el tiempo suficiente para que se enfrien.

Las superficies potencialmente calientes incluyen la cubierta, las áreas frente a la cubierta, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la misma, los rincones alrededor de la puerta del horno y las molduras metálicas por encima de la puerta.

RECUEERDE: La superficie interior del horno podría estar caliente al abrir la puerta.

- No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos flamables en las cercanías de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico.
- Para mantener una buena ventilación y evitar incendios causados por grasa, mantenga limpios la campana y los filtros para grasa.
- Nunca bloquee las ventillas (aberturas para aire) de la estufa. Estas proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa opere apropiadamente con la combustión correcta. Las aberturas para aire se localizan en la parte trasera de la cubierta, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, así como en la parte inferior de la estufa, por debajo del cajón de almacenamiento.

Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
-------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU ESTUFA



HORNO

- Aléjese de la estufa cuando abra la puerta del horno. El aire caliente o vapor que escapa, puede causar quemaduras en manos, cara y/u ojos.
- No caliente recipientes de alimentos que no están abiertos. La presión puede acumularse y el contenedor podría estallar, causando lesiones.
- Mantenga la ventilación del horno sin obstrucciones.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- Coloque la parrilla del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si debe mover las parrillas cuando ya están calientes, no deje que sus guantes para cocina toquen las resistencias generadoras de calor.
- El jalar las parrillas hasta el tope de bloqueo es muy cómodo cuando necesita levantar alimentos pesados. También es una precaución contra quemaduras causadas por tocar superficies calientes de la puerta o paredes del horno.
- Cuando use bolsas para cocinar o rostizar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- No use el horno para secar periódico. Si se sobrecalienta, podría incendiarse.
- No use el horno como área para almacenar. Los artículos que se guardan dentro de un horno pueden incendiarse.
- No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno mientras no se encuentra en uso.



HORNO CON AUTOLIMPIEZA (algunos modelos)

- No limpie el empaque de la puerta. El empaque de la puerta es esencial para obtener un buen sello. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar o mover el empaque.
- Limpie solamente las partes enlistadas en este manual de uso.
- No use limpiadores para hornos en los modelos equipados con autolimpieza. No debe usarse dentro ni alrededor de ninguna parte del horno ningún limpiador comercial para hornos ni ningún recubrimiento protector para horno de ningún tipo. Los residuos de los limpiadores para horno dañarán el interior del horno cuando se usa el ciclo de autolimpieza.

- Antes de iniciar un ciclo de autolimpieza del horno, retire la charola para asar, la rejilla y otros utensilios.
- Asegúrese de limpiar los derrames grandes, antes de iniciar la operación de autolimpieza.
- Si el modo de autolimpieza falla, apague el horno y desconecte la estufa del suministro de energía eléctrica. Haga que un técnico calificado dé servicio al horno.
- Retire las parrillas del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza, de lo contrario podrían decolorarse.



QUEMADORES DE CUBIERTA, TODOS LOS MODELOS

Use el tamaño apropiado de cacerolas que tengan fondos planos lo suficientemente grandes para cubrir el quemador eléctrico. El uso de utensilios más pequeños expondrá una porción del quemador eléctrico a contacto directo lo que podría resultar en el incendio de prendas. La relación apropiada de tamaño de utensilio con tamaño de quemador mejorará además la eficiencia.

- Nunca deje sin atención los quemadores eléctricos en posiciones altas de calor. Los hervores que se derraman causan humo y derrames grasosos que podrían incendiarse.
- Solamente ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, barro u otros contenedores vidriados son adecuados para usar sobre la cubierta; otros podrían romperse debido a los cambios súbitos de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de sufrir quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, los mangos de los contenedores deben voltearse hacia el centro de la estufa, sin extenderse por encima de los quemadores cercanos.
- Antes de retirar los utensilios de la cubierta, apague siempre los quemadores.
- No prepare alimentos "a la flama" sobre la cubierta. Si usted prepara alimentos a la flama bajo una campana extractora, encienda el ventilador.
- Esté pendiente de los alimentos que se fríen a calor alto o medio.
- Los alimentos a freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha en alimentos congelados o la humedad en alimentos frescos, puede causar que la grasa hierva y salpique por encima de las paredes de la sartén.
- Use poca grasa para freír efectivamente. El llenar demasiado la sartén con grasa puede causar derrames cuando se introducen los alimentos.
- Si va a usar una combinación de grasas y aceites para freír, entonces mézclelos juntos antes de calentar o a medida que la grasa se derrite lentamente.
- Siempre caliente lentamente la grasa y observe mientras se calienta.
- Siempre que sea posible, use un termómetro para grasa para evitar sobrecalentar la grasa más allá del punto en que genera humo.

Instrucciones de seguridad	Instrucciones de operación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de instalación	Solución de problemas	Servicio al consumidor
----------------------------	----------------------------	--------------------	------------------------------	-----------------------	------------------------

Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
-------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU ESTUFA



! ADVERTENCIA

QUEMADORES ELÉCTRICOS RADIANTES (en algunos modelos)

Tenga cuidado al tocar la cubierta. La superficie de vidrio de la cubierta retendrá calor después de que los controles han sido apagados.

- Evite rayar la cubierta de cristal. La cubierta puede rayarse con artículos como instrumentos filosos, anillos u otras joyas, así como con los remaches de las prendas de vestir.
- Los rayones grandes o impactos a puertas o cubiertas de cristal pueden resultar en la rotura o astillamiento del cristal.
- No opere los quemadores eléctricos radiantes si el cristal está roto. Los derrames o las soluciones limpiadoras pueden penetrar una cubierta rota generando el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Contacte inmediatamente a un técnico calificado si la cubierta de cristal se rompe.
- Nunca use la superficie de la cubierta de cristal como tabla para cortar.
- No coloque ni guarde artículos que se puedan derretir o incendiar sobre la cubierta de cristal, incluso cuando no se está usando.
- Tenga cuidado al colocar cucharas u otros utensilios para mezclar sobre la superficie de la cubierta de cristal cuando está en uso. Podrían calentarse y causar quemaduras.

- Limpie con cuidado la cubierta. Si se usa una esponja o trapo húmedo para limpiar un derrame sobre un quemador caliente de la superficie de la cubierta, tenga cuidado para evitar quemaduras causadas por el vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

NOTA: Recomendamos evitar limpiar el área de los quemadores antes de que se hayan enfriado y las luces indicadoras se hayan apagado. Los derrames de azúcar son la excepción a esto. Por favor consulte la sección *Limiando la cubierta de cristal*.

- Cuando la cubierta está fría, use solamente la crema limpiaadora recomendada para limpiarla.
- Para evitar un posible daño a la superficie de cocción, no aplique crema limpiaadora a la superficie de cristal mientras está caliente.
- Despues de la limpieza, use un trapo seco o una toalla de papel para remover los residuos de la crema limpiaadora.
- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias en las etiquetas de la crema limpiaadora.
- No levante la cubierta. El levantarla puede conducir a daños así como a una operación inapropiada de la estufa.



! PRECAUCIÓN!

QUEMADORES ELÉCTRICOS DE ESPIRAL (en algunos modelos)

- Limpie la cubierta con precaución. Si se usa una esponja mojada para limpiar derrames sobre una cubierta caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras causadas por el vapor.
- Para evitar la posibilidad de sufrir una quemadura o choque eléctrico, siempre asegúrese de que los controles de todos los quemadores se encuentren en la posición APAGADO (OFF) y que todos los quemadores de espiral estén fríos antes de tratar levantar o remover uno de ellos.

- No sumerja en líquidos ni remoje los quemadores eléctricos removibles. No los meta a la máquina lavavajillas.
- Asegúrese de que las charolas recolectoras y el ducto de ventilación no estén cubiertos y que se encuentren en su sitio. Su ausencia durante la cocción podría dañar partes de la estufa así como el cableado.
- No use papel aluminio para forrar las charolas recolectoras ni ninguna parte dentro del horno excepto como se describe en este manual. El mal uso puede resultar en un choque eléctrico, riesgo de incendio o daños a la estufa.



LEA Y SIGA CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Usando los quemadores de la cubierta

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con respecto a las de su modelo.

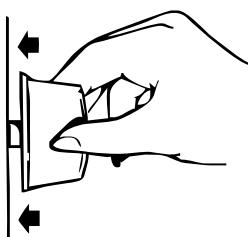
Controles de los quemadores de la cubierta

Los quemadores de la cubierta y sus controles están diseñados para proporcionarle una variedad de posiciones de calor para cocinar.

En ambas posiciones LO (BAJA) y HI (ALTA), hay un ligero nicho en donde los controles producen clics; HI (ALTA) marca la posición más alta; LO (BAJA) marca la posición más baja.

En una cocina silenciosa, usted podría escuchar unos ligeros clics durante la cocción, que indican que las posiciones de calor seleccionadas están siendo mantenidas.

El cambiar el nivel de calor a una posición más alta siempre muestra una respuesta más rápida en la temperatura que cambiar hacia una posición más baja.



Cómo seleccionar las posiciones para los controles

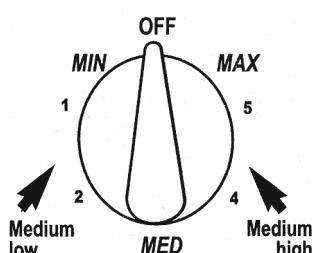
1. Empuje la perilla hacia adentro.
2. Gírela en dirección de las agujas del reloj o en dirección contraria hasta la posición que deseé.

El control debe empujarse hacia adentro para moverlo de la posición de APAGADO (OFF).

Cuando el control se encuentra en cualquier posición diferente a OFF (APAGADO), se puede girar sin empujarlo.

Cuando termine de cocinar, asegúrese de colocar el control en la posición OFF (APAGADO). Hay un indicador que se ilumina cuando **CUALQUIER** quemador está encendido.

La luz indicadora Quemador Encendido, se enciende cuando **CUALQUIER** quemador de la cubierta está encendido.



Guía de posiciones de calor

MAX (MÁXIMA) --- Inicio rápido para cocinar; lleva el agua a hervir.

MEDIUM HIGH (MEDIA ALTA) --- Para freír rápidamente, para asar en una sartén, para mantener un hervor rápido en grandes cantidades de alimentos.

MED (MEDIA) --- Para salsa y dorar; para mantener un hervor lento en grandes cantidades de alimentos.

MEDIUM LOW (MEDIA BAJA) --- Cereales; para mantener una temperatura de servir para la mayoría de los alimentos.

MIN (MÍNIMA) --- Para cocinar después de comenzar con la posición HI (ALTA); para cocinar con poca agua en una sartén cubierta. Úsela para cocinar arroz al vapor.

NOTAS:

- En las posiciones MAXIMA o MEDIA ALTA, nunca deje los alimentos sin atención. Los hervores que se derraman causan humo; los derrames grasos pueden incendiarse.
- Puede derretir chocolate o mantequilla en un quemador pequeño, usando la posición MÍNIMA.

Consejos para cocinar

Use utensilios medianamente pesados o pesados. Los utensilios hechos de aluminio conducen más rápidamente el calor que otros metales. Los utensilios hechos de hierro vaciado y de hierro vaciado recubiertos son lentos para absorber el calor, pero generalmente cocinan uniformemente en posiciones bajas o medias de calor. Las sartenes de acero cocinan de manera no uniforme si no se les combina con otros metales.

No llene de más los utensilios con grasa que podría derramarse al agregar otros alimentos. Los alimentos que aún tiene escarcha, burbujean vigorosamente. Vigile los alimentos que se fríen a altas temperaturas. Mantenga la estufa y campana limpias y libres de acumulaciones de grasa.

Para conservar la mayor energía de cocción, las sartenes deben tener plano el fondo, deben tener laterales rectos y tapas que les ajusten bien.

Haga coincidir el tamaño de la sartén con el del quemador de cubierta. Una sartén que se extiende más allá de 2,5 cm de la charola recolectora atrapa calor, lo que causa resquebrajamiento (grietas muy delgadas) sobre porcelana, y decoración que va de azul a gris oscuro en las charolas recolectoras cromadas.

Instrucciones de seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

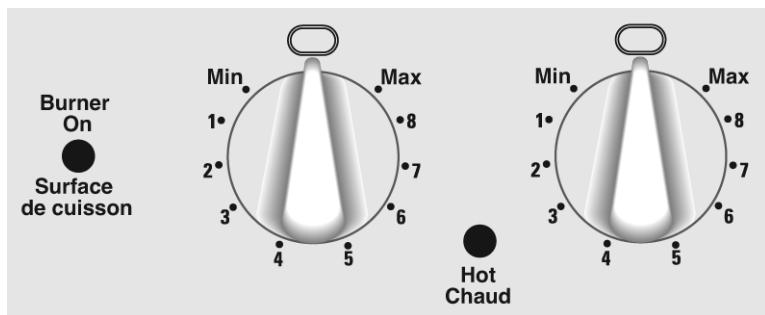
Instrucciones de instalación

Solución de problemas

Servicio al consumidor

Usando los quemadores de la cubierta

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con respecto a las de su modelo.



Luces indicadoras (solamente en modelos de quemadores radiantes con cubierta de cristal)

La luz indicadora **HOT (CALENTE)** se ilumina al encender cualquier quemador eléctrico radiante, y permanece encendido hasta que la superficie se enfrié lo suficiente como para tocarla.

La luz indicadora **BURNER ON (QUEMADOR ENCENDIDO)** se ilumina siempre que se enciende cualquier quemador.

NOTA: La luz indicadora **HOT (CALENTE)** puede encender cuando un control se encuentra entre las posiciones **MIN** y **OFF (APAGADO)**, pero no hay energía alimentando a los quemadores.

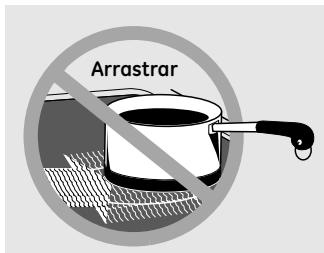
Usando los quemadores eléctricos radiantes (algunos modelos)



Nunca cocine sobre el cristal directamente. Siempre use utensilios.



Siempre coloque la cacerola al centro del quemador que va a usar.



Acerca de los quemadores eléctricos radiantes...

La cubierta radiante cuenta con unidades de calentamiento que se encuentran por debajo de una superficie tersa de cristal.

NOTA: Es normal percibir un ligero olor cuando se usa una cubierta de cristal por primera vez. Este olor es causado por el calentamiento de las partes nuevas y de los materiales de aislamiento y desaparecerá en un tiempo corto.

El quemador alterna ciclos de encendido y apagado para mantener la posición de calor establecida por el control.

Es seguro colocar utensilios calientes del horno sobre la superficie de cristal cuando está fría.

Aun después de apagar los quemadores de la cubierta, la cubierta de cristal retiene suficiente calor para seguir cocinando. Para evitar cocer de más los alimentos, retire las cacerolas de los quemadores de la cubierta cuando los alimentos ya estén cocinados. Evite colocar cualquier objeto sobre la superficie de la cubierta a menos que ya se haya enfriado por completo.

No deslice sus utensilios por encima de la cubierta ya que puede rayar el vidrio. El vidrio es resistente a rayones, no a prueba de rayones.

- Las manchas causadas por agua (depósitos minerales) son removibles usando la crema limpia o vinagre blanco sin diluir.
- El uso de limpiadores para ventanas podría dejar una película iridiscente sobre la cubierta. La crema limpia removerá esta decoloración.
- No almacene artículos pesados encima de la cubierta. Si caen sobre la cubierta, podrían causar daños.
- No use la superficie de la cubierta como tabla para cortar.

Limitador de Temperatura

Cada quemador eléctrico radiante tiene un limitador de temperatura.

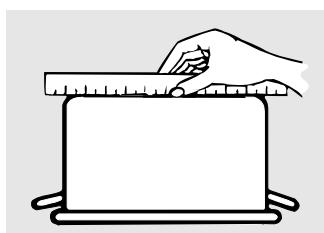
El limitador de temperatura protege a la cubierta de cristal al evitar que se caliente demasiado.

El limitador de temperatura puede apagar los quemadores por un tiempo si:

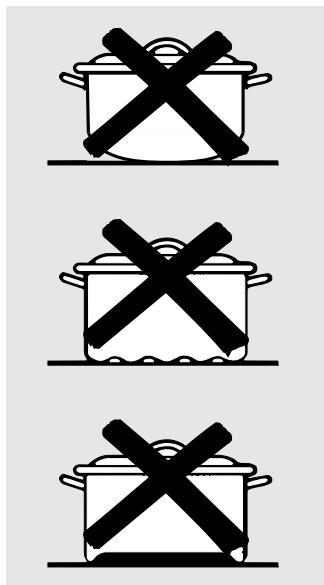
- La cacerola hierve hasta secarse.
- El fondo de la cacerola no es completamente plano.
- La cacerola está descentrada.
- No hay una cacerola sobre el quemador.

Seleccionando el tipo de utensilios para cocinar

Esta información le ayudará a seleccionar utensilios para cocinar que proporcionan un buen desempeño sobre cubiertas de cristal.



Revise que las cacerolas tengan fondo plano usando una regla.



No se recomiendan las cacerolas con fondos redondeados, curvos, ondulados o deformes.

Acero Inoxidable:

Recomendado.

Aluminio:

Se recomienda el pesado

Buena conductividad. Los residuos de aluminio lucen algunas veces como rayones sobre la cubierta, pero se pueden remover si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, no debe usarse aluminio ligero y delgado.

Vitrocerámica:

Se puede usar, aunque no es recomendable
Bajo desempeño. Puede rayar la superficie.

Barro:

Se puede usar, aunque no es recomendable
Bajo desempeño. Puede rayar la superficie.

Consejos para el envasado casero de conservas:

Asegúrese de que el envasador de conservas esté centrado sobre el quemador.

Asegúrese de que el fondo del envasador sea plano.

Utilice recetas y procedimientos de fuentes confiables. Estas están disponibles con fabricantes como Ball® y Kerr®, así como en el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.

Para prevenir quemaduras causadas por el vapor o calor, tenga cuidado al envasar las conservas.

Instrucciones de seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Instrucciones de instalación

Solución de problemas

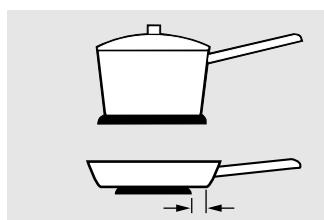
Servicio al consumidor

Hierro fundido recubierto de esmalte porcelanizado

Recomendado

Se recomienda siempre que el utensilio esté recubierto completamente con esmalte porcelanizado. Se recomienda tener cuidado con utensilios de hierro fundido que no están recubiertos totalmente con esmalte porcelanizado terso, ya que podría rayar la cubierta de vitrocerámica.

La siguiente información le ayudará a seleccionar utensilios que proporcionan un buen desempeño para cocinar sobre quemadores eléctricos de espiral.

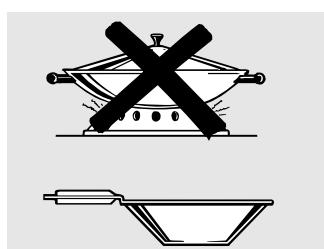


No más de 2,5 cm

Consejos para seleccionar utensilios para cocinar sobre la cubierta

Use utensilios pesados o de peso medio. Los utensilios de aluminio conducen el calor más rápidamente que otros metales. Los de hierro fundido y de hierro fundido recubierto, son lentos para absorber el calor, pero por lo general cocinan uniformemente en posiciones de calor entre bajo y medio. Las cacerolas de acero pueden cocinar desigualmente si no están combinadas con otros metales.

Para obtener los mejores resultados de cocción, las cacerolas deben tener el fondo plano. Use utensilios de tamaños que correspondan al de los quemadores. La cacerola no debe extenderse más de 2,5 cm de la orilla del quemador.



Use sartenes wok de fondo plano solamente.

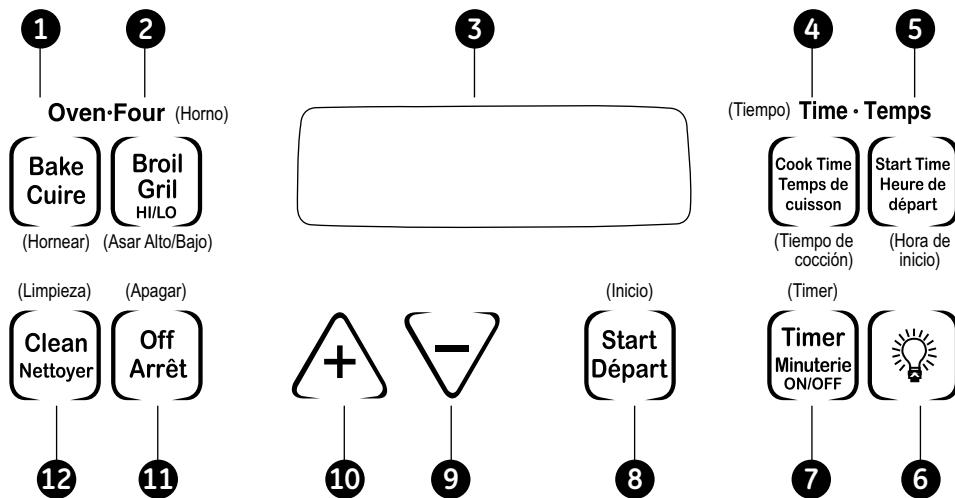
Cocinando en una sartén Wok

Recomendamos usar woks de fondo plano solamente. Están disponibles en su tienda de venta al menudeo local.

No utilice sartenes wok que tienen anillos de soporte. El uso de este tipo de woks, con o sin el anillo en su sitio, puede ser peligroso.

El colocar el anillo sobre el quemador generará una acumulación de calor que dañará la cubierta de porcelana. No trate de usar dichos sartenes wok sin el anillo. Usted puede quemarse seriamente si el wok se volteea.

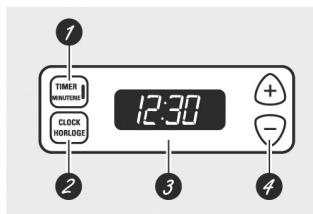
Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza
			Instrucciones de seguridad
			Usando los controles del horno (algunos modelos)
			A lo largo de este manual, las funciones y la apariencia pueden variar con respecto a las de su modelo.



Funciones y posiciones para el control del horno, reloj y timer

- Botón BAKE (HORNEAR)
Presione este botón para seleccionar la función de horneado.
Indicador HORNEAR (BAKE)
Parpadea durante el modo de edición. Usted puede cambiar la temperatura del horno en ese momento.
 - Botón BROIL (ASAR)
Presione este botón para seleccionar la función ASAR. Luz ASAR (BROIL)
Parpadea durante el modo de edición, en ese momento usted puede cambiar de HI (ASAR ALTO) a LO BROIL (ASAR BAJO).
 - Pantalla
Muestra las operaciones que ha seleccionado. La hora del día y el estatus de la cocción.
 - Botón COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN)
Presione este botón y después el botón + ó - para programar la cantidad de tiempo que desea cocinar sus alimentos. El horno se apaga cuando el tiempo de cocción finaliza.
 - Botón START TIME (HORA DE INICIO)
Úselo junto con los botones COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) o SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA) para programar el horno para que arranque y se detenga automáticamente a la hora que usted programó.
 - Botón OVEN LIGHT ON/OFF (LUZ DE HORNO ENCENDIDO/APAGADO)
Presione este botón para encender o apagar la luz de horno.
 - Botón TIMER/CLOCK (TIMER/RELOJ).
Presione este botón para seleccionar la función timer. Después presione los botones + y - para ingresar el tiempo.
Para programar el reloj, mantenga presionado este botón por 3 segundos y luego presione los botones + y -. La hora del día parpadea en la pantalla la primera vez que enciende el horno.
 - Botón START (INICIO)
Debe presionarse para iniciar cualquier función de cocción.
 - Botón -
Toques cortos sobre este botón disminuyen el tiempo o temperatura en cantidades pequeñas. Presione sin soltar el botón para disminuir en pantalla el tiempo o la temperatura en cantidades grandes.
 - Botón +
Toques cortos sobre este botón incrementan el tiempo o temperatura en cantidades pequeñas. Presione sin soltar el botón para aumentar en pantalla el tiempo o la temperatura en cantidades grandes.
 - Botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)
Presione este botón para cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el timer.
 - Botón SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA)
Presione este botón para seleccionar la función de autolimpieza. Consulte la sección "Usando el horno de autolimpieza".
Luz CLEAN (LIMPIAR)
Parpadea durante el modo de edición, en ese momento usted puede cambiar la cantidad de tiempo para el ciclo de autolimpieza. Permanece encendido cuando el horno se encuentra en el ciclo de autolimpieza. Después del ciclo de autolimpieza, la luz indicadora se apaga. Desbloquee la puerta.
- Si "F y un número o letra" parpadean en la pantalla y el control del horno emite señales, esto indica un código de error de función.
Presione el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR). Permita que el horno se enfrie durante una hora. Ponga el horno de nuevo en operación.
Si el código de error de función se repite, desconecte la estufa del suministro de energía y llame para solicitar servicio.

Usando el horno.



La apariencia puede variar

Reloj y Timer de cocina (algunos modelos)

1. Botón TIMER

Presione este botón para seleccionar la función de timer.

2. Botón RELOJ (CLOCK)

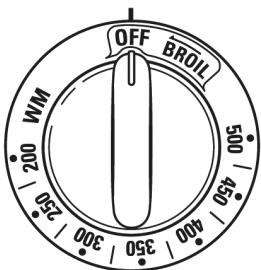
Presione este botón antes de ajustar el reloj.

3. Pantalla

Muestra la hora del día y el tiempo programado para el timer, el tiempo de cocción o la hora para el inicio de la cocción.

4. Botones +/-

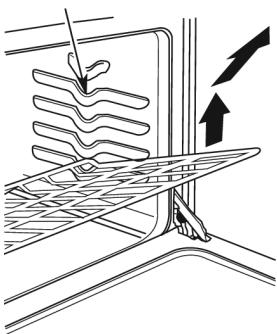
Estos botones le permiten ajustar el reloj y el timer.



Perilla de temperatura del horno (algunos modelos)

Gire esta perilla hasta la posición que desee.

El indicador luminoso del horno se enciende hasta que el horno alcanza la temperatura que usted seleccionó, después se apaga y enciende con la o las resistencias del horno durante la cocción.



Antes de que usted inicie...

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

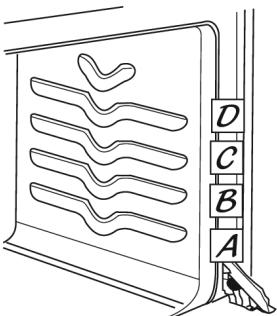
Las parrillas tienen topes de bloqueo, de manera que cuando se colocan correctamente sobre los soportes para parrillas (A hasta E), se detienen antes de salir por completo, y no se ladean.

Para colocar y retirar utensilios, jale hacia afuera la parrilla hasta el tope del soporte de la parrilla.

Para remover una parrilla, jálela hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y jálela hacia afuera.

Para reinstalarla, coloque el extremo de la parrilla (topes de bloqueo) sobre el soporte, incline hacia arriba el frente y empuje la parrilla hacia adentro.

NOTA: La parrilla no está diseñada para deslizarse hacia afuera cuando se encuentra en la posición especial inferior (R).



Posiciones para la parrilla del horno

El horno tiene cuatro soportes para parrilla: "A" la inferior, B, C y D (la superior).

El horno tiene cuatro posiciones para parrilla.

Instrucciones de seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Instrucciones de instalación

Solución de problemas

Servicio al consumidor

Servicio al consumidor	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
-------------------------------	-------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Usando el horno.



Cómo programar el horno para hornear o rostizar

1. Presione el botón BAKE (HORNEAR).
2. Presione el botón + ó - para ingresar la temperatura deseada.
3. Presione el botón START (INICIO).
4. Revise los alimentos en el tiempo más corto que indica la receta. Hornee por más tiempo si fuera necesario.
5. Presione el botón CLEAR/OFF (Borrar/Apagar) cuando la cocción haya sido completa.

NOTA: Puede ser que el ventilador de enfriamiento se encienda y apague automáticamente para enfriar las partes internas. Esto es normal y el ventilador podría continuar operando aún después de apagar el horno.

Precalentando y colocación de charolas

Precaliente el horno si la receta lo requiere. Para precalentar programe el horno a la temperatura correcta. El precalentado es necesario para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, postres y pan.

Para modelos de horno que no incluyen una luz indicadora o tono de precalentado, precaliente por 10 minutos.

Los resultados de hordeo serán mejores si las charolas para hornear están centradas en el horno lo más posible. Las charolas no deben tocarse unas con otras, ni las paredes interiores del horno. Si usted necesita acomodar charolas sobre dos parrillas, "escalone" las charolas de manera que una no quede directamente sobre la otra, y deje unos 38 mm entre charolas y hacia el frente, fondo y lados de la cavidad del horno.

Papel aluminio

No use papel aluminio sobre el piso del horno. Nunca cubra por completo una parrilla con papel aluminio. Esto afecta la circulación de calor y resultará en un horneado pobre.

Una hoja más pequeña de papel aluminio puede usarse para recibir un derrame, colocándola sobre una parrilla más abajo, varios centímetros por debajo de los alimentos.

Cómo programar el horno para asar

NOTA: Cierre la puerta antes de iniciar cualquier función de asado.

Modelos sin una perilla de temperatura para el horno

1. Coloque la carne o pescado sobre una rejilla para asar y ésta a su vez sobre una charola diseñada para asar.
 2. Presione una sola vez el botón BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) para asar en ALTO.
- Para cambiar a ASAR BAJO, presione de nuevo el botón BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO).
3. Presione el botón START (INICIO).
 4. Al concluir el asado, presione el botón CLEAR/OFF (BORRAR/Apagar).

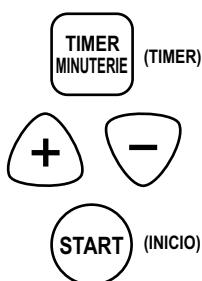
Si su horno está conectado a 208 Volts, puede asar filetes a término rojo precalentando el asador y colocando la parrilla del horno una posición más alta.

Modelos con una perilla de temperatura para el horno

1. Coloque la carne o pescado sobre una rejilla para asar y ésta a su vez sobre una charola diseñada para asar.
2. Siga las posiciones sugeridas para la parrilla de la "Guía para asar".
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire la perilla del control de temperatura del horno hasta la posición BROIL (ASAR).
5. Al concluir el asado, gire la perilla del control de temperatura del horno hasta la posición OFF (APAGAR).

Usando el reloj, el timer y el contacto de conveniencia (algunos modelos)

No todas las funciones se incluyen en todos los modelos.



Asegúrese de que el reloj se encuentre ajustado con la hora correcta del día.

Para ajustar el reloj

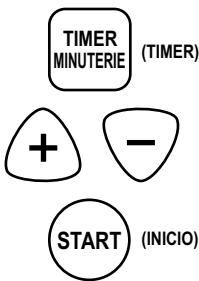
El reloj debe ajustarse a la hora correcta del día para que las funciones automáticas por tiempo del horno funcionen apropiadamente. La hora del día no puede cambiarse durante un horneo por tiempo ni durante un ciclo de autolimpieza.

1. Mantenga presionado por 3 segundos el botón TIMER.
2. Presione los botones + o -.

Si no se presiona el botón + ni el botón - dentro de un periodo de un minuto después de haber presionado el botón TIMER, entonces la pantalla regresa al ajuste original. Si esto sucede, presione el botón TIMER y reingrese la hora del día.

3. Presione el botón START/ON (INICIO/ENCENDER) hasta que la hora del día sea mostrada en la pantalla. Esto ingresa la hora y arranca al reloj.

Para consultar la hora del día cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente presione el botón TIMER. La pantalla muestra la hora del día hasta que se presiona otro botón.



El timer funciona como timer de minutos solamente.
El botón APAGAR (OFF) no afecta al timer.

Para programar el timer

El timer no controla operaciones del horno. El tiempo máximo que acepta el timer es de 9 horas con 59 minutos.

1. Presione el botón TIMER.
2. Presione los botones + o - hasta que la cantidad de tiempo que usted desea aparezca en la pantalla. La cantidad máxima de tiempo que puede ingresarse en minutos es de 59. Los tiempos mayores que 59 minutos deben ingresarse como horas con minutos.

Si usted se equivoca, presione el botón **TIMER** y comience de nuevo.

3. Presione el botón START/ON (INICIO/ENCENDER). Se inicia la cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambia sino hasta que ha transcurrido un minuto.

4. Cuando el timer alcanza :00, el control electrónico emite 3 bips seguidos de un solo bip cada 6 segundos hasta que se presione el botón TIMER.

Instrucciones de seguridad	Instrucciones de operación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de instalación	Solución de problemas	Servicio al consumidor
----------------------------	----------------------------	--------------------	------------------------------	-----------------------	------------------------

Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
-------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Usando el reloj, el timer y el contacto de conveniencia (algunos modelos)

No todas las funciones se incluyen en todos los modelos.

Para reiniciar el timer

Si la pantalla aún muestra el tiempo restante, usted puede editar el timer presionando el botón TIMER, después los botones + o - hasta que el tiempo que usted desea aparezca en la pantalla.

Si el tiempo restante no aparece en pantalla (la pantalla muestra el reloj, inicio retrasado o tiempo de cocción), llame el tiempo restante a pantalla presionando el botón TIMER y después los botones + o - para ingresar el tiempo nuevo que usted desea.

Para cancelar el timer

Presione dos veces el botón TIMER.



o bien



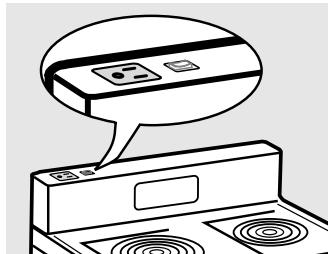
Tonos de fin de ciclo (algunos modelos)

Borre los tonos presionando el botón de la función que está usted usando.

Apagón

Si la pantalla muestra una hora del día parpadeando, entonces usted ha experimentado un apagón. Reajuste el reloj.

Para reprogramar el reloj, presione dos veces el botón TIMER. Ingrese la hora correcta del día presionando los botones + o -. Presione el botón START/ON (INICIO/ENCENDER).



Contacto eléctrico de conveniencia (en algunos modelos)

El contacto eléctrico de conveniencia de 120 V ubicado en la parte superior del copete puede usarse para conectar aparatos eléctricos pequeños.

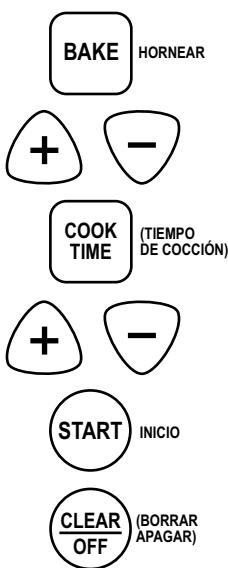
Cuando use este contacto eléctrico, asegúrese de que el cordón eléctrico no descance sobre o cerca de un quemador. Si el quemador estuviera encendido, el cordón eléctrico se dañará.

Para reiniciar el disyuntor de circuitos, presione

el interruptor que se encuentra cerca del contacto eléctrico, en la parte superior del copete.

Usando las funciones de horneo y rostizado por tiempo (algunos modelos)

NOTA: Los alimentos que se estropean fácilmente, como la leche, huevos, pescado, rellenos, las aves y el puerco no deben dejarse reposar más de 1 hora antes o después de cocinarlos. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor del foco acelera el crecimiento de las bacterias nocivas.



Cómo programar un inicio inmediato y apagado automático

El horno enciende inmediatamente y cocina durante un periodo de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

1. Presione el botón BAKE (HORNEAR).
2. Use los botones + o - para programar la temperatura deseada para el horno.
3. Presione el botón COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN).

NOTA: Si su receta requiere precalentamiento, entonces podría ser necesario agregar un tiempo adicional.

4. Presione los botones + o - para ingresar el tiempo para hornear.

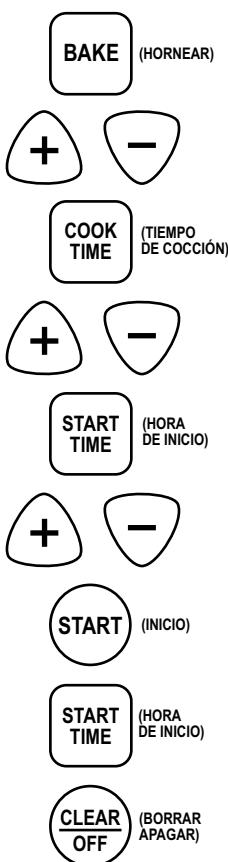
La pantalla muestra la temperatura para el horno y el tiempo de cocción que usted ingresó.

5. Presione el botón START/ON (INICIO/ENCENDER).

La pantalla muestra la temperatura que ingresó para el horno así como la cuenta regresiva del tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que el horno alcanza una temperatura de 100 °F (37,8 °C).

El horno continúa cocinando durante el periodo de tiempo programado, después se apaga automáticamente.

6. Presione el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR) para borrar la pantalla.



Cómo establecer un inicio retrasado y apagado automático

Usted puede programar el control del horno para retrasar el inicio de la cocción, cocina durante un periodo de tiempo seleccionado y después se apaga automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestra la hora correcta del día.

1. Presione el botón BAKE (HORNEAR).
2. Use los botones + o - para ingresar la temperatura deseada para el horno.
3. Presione el botón COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN).

NOTA: Si su receta requiere de un precalentamiento, podría ser necesario agregar un tiempo adicional de cocción.

4. Presione los botones + o - para ingresar la cantidad deseada para el tiempo de cocción.
5. Presione el botón START TIME (HORA DE INICIO).
6. Usando los botones + o - ingrese la hora del día en la que desea que el horno encienda y comience a cocinar.
7. Presione el botón START/ON (INICIO/ENCENDIDO).

NOTA: Se escucha un tono de atención si usted está usando hornear por tiempo y no presiona el botón START/ON (INICIO/ENCENDER) después de usar la temperatura para hornear.

Si usted desea revisar los tiempos que ha programado, presione el botón START TIME (HORA DE INICIO) para revisar la hora de inicio, o presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) para revisar la cantidad de tiempo de cocción que ha programado.

Cuando el horno se enciende a la hora del día que usted programó, la pantalla muestra la temperatura del horno que cambia (comenzando desde 100 °F) así como la cuenta regresiva del tiempo programado.

Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga y se escucha el tono de fin de ciclo.

Presione el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR) para borrar la pantalla.

Instrucciones de seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Instrucciones de instalación

Solución de problemas

Servicio al consumidor

Funciones especiales del control del horno

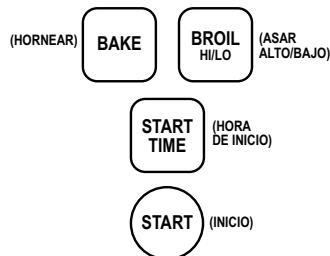
Instrucciones de seguridad

El nuevo control Touch Pad cuenta con funciones adicionales que usted puede usar. Las siguientes son las funciones y cómo las puede activar.

El modo de funciones especiales puede activarse solamente cuando la pantalla muestra la hora del día. Estas funciones especiales permanecen en la memoria del control hasta que se repiten los pasos.

Cuando la pantalla muestra su selección, presione el botón START (INICIO). Las funciones especiales permanecen en memoria después de un apagón, exceptuando la función Sabat, que tendrá que ser reingresada.

Instrucciones de operación



Apagar después de 12 horas

Con esta función, si usted olvida el horno encendido, el control electrónico apaga automáticamente el horno después de 12 horas para las funciones de hornear o después de 3 horas para las de asar.

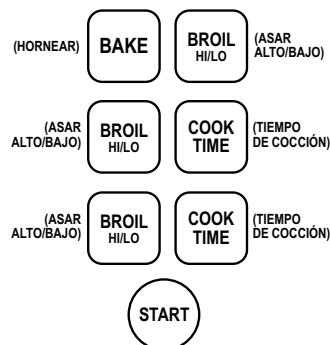
Si usted desea APAGAR esta función, siga estos pasos.

1. Presione los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) al mismo tiempo por 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

2. Presione el botón START TIME (HORA DE INICIO). La pantalla muestra "12 shdn" (apagar después de 12 horas). Presione de nuevo el botón START TIME (HORA DE INICIO) y la pantalla mostrará "no shdn" (no apagar después de 12 horas).

3. Presione el botón START (INICIO) para activar la elección "no apagar después de 12 horas" y dejar el control programado en este modo de función especial.

Instrucciones de instalación



Selección de temperatura en grados Fahrenheit o Celsius

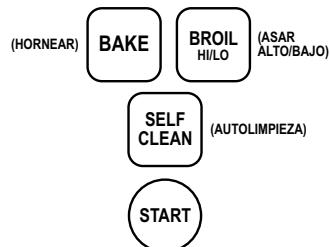
El control electrónico de su horno viene programado para seleccionar temperaturas en grados Fahrenheit, pero usted puede cambiar esto para usar grados Celsius.

1. Presione los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) al mismo tiempo por 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Presione los botones BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) y COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) al mismo tiempo por 2 segundos. La pantalla muestra "F" (Fahrenheit).

3. Presione de nuevo los botones BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) y COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) al mismo tiempo por 2 segundos. La pantalla mostrará "C" (Fahrenheit).

4. Presione el botón START (INICIO).

Solución de problemas



Bloqueo del control del horno

El control electrónico le permite bloquear el teclado de manera que no pueden activarse los botones cuando se les presiona.

Si usted desea APAGAR esta función, siga estos pasos.

1. Presione los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) al mismo tiempo por 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Presione el botón SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA). La pantalla muestra "LOC OFF" (BLOQUEO APAGADO). Presione de nuevo el botón SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA). La pantalla mostrará "LOC ON" (BLOQUEO ENCENDIDO).

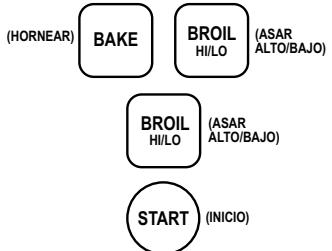
3. Presione el botón START (INICIO) para activar la función de bloqueo del control y dejar el control programado en este modo de función especial.

Cuando esta función está activada y se presionan los botones, el control electrónico emite un bip y la pantalla muestra "LOC" (BLOQUEADO).

NOTA: El modo de bloqueo de control no afectará a los botones TIMER/CLOCK (TIMER/RELOJ) ni OVEN LIGHT ON/OFF (LUZ DEL HORNO ENCENDER/APAGAR).

Servicio al consumidor

Funciones especiales del control del horno



Tonos al final de un ciclo de cocción controlado por tiempo

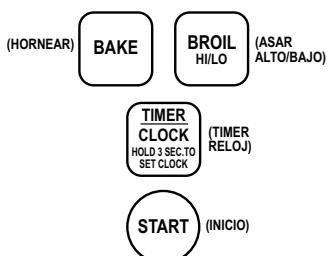
Al final de un ciclo controlado por tiempo, se escuchan 3 bips cortos, seguidos de un solo bip cada 6 segundos hasta que se presiona el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR). Este tono continuo cada 6 segundos puede cancelarse.

Para cancelar el bip continuo cada 6 segundos:

- Presione los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) al mismo tiempo por 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

- Presione el botón BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO). La pantalla muestra "CON BEEP" (BIP CONTINUO). Presione de nuevo el botón BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO). La pantalla mostrará "BEEP" (esto cancela el bip cada 6 segundos).

- Presione el botón START (INICIO).



Reloj de 12 horas, 24 horas o apagado

El control electrónico viene programado para usar el reloj de 12 horas. Si usted prefiere tener el formato militar de 24 horas o apagar el reloj para que no aparezca en pantalla, siga estos pasos:

- Presione los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) al mismo tiempo por 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
- Presione una sola vez el botón TIMER/CLOCK (TIMER/RELOJ). La pantalla muestra "12 hr". Si esta la opción que usted desea, entonces presione el botón START (INICIO).

Presione de nuevo el botón TIMER/CLOCK (TIMER/RELOJ) para cambiar al formato militar de 24 horas. Si esta la opción que usted desea, entonces presione el botón START (INICIO).

Presione de nuevo el botón TIMER/CLOCK (TIMER/RELOJ) para apagar la pantalla del reloj. La pantalla muestra la palabra "OFF" (APAGADO). Si esta la opción que usted desea, entonces presione el botón START (INICIO).

NOTA: Si el reloj se encuentra en el modo "apagado", entonces usted no podrá usar la función DELAY START (RETRASAR INICIO).

Instrucciones de seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

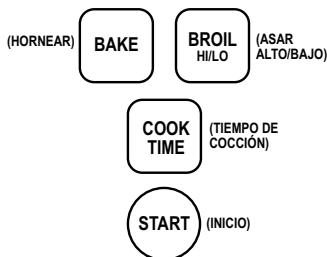
Instrucciones de instalación

Solución de problemas

Servicio al consumidor

Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
-------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Funciones especiales del control del horno



Cocinar y esperar

El control de su horno nube viene con la función "cocinar y esperar" que mantiene calientes sus alimentos cocinados hasta por 3 horas una vez que ha finalizado HORNEAR POR TIEMPO o ROSTIZAR POR TIEMPO.

NOTA: Esta función solamente se puede programar para trabajar con HORNEAR POR TIEMPO o ROSTIZAR POR TIEMPO (consulte la sección "Usando las funciones de hornear por tiempo o rostizar por tiempo"). Despues de que HORNEAR POR TIEMPO o ROSTIZAR POR TIEMPO se ha detenido automáticamente, la función COOK AND HOLD (COCINAR Y ESPERAR) inicia automáticamente.

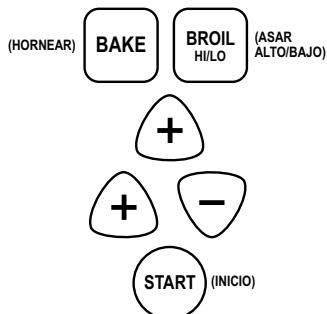
Para activar esta función para usarla despues de HORNEAR POR TIEMPO o ROSTIZAR POR TIEMPO, siga estos pasos:

1. Presione los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) al mismo tiempo por 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

2. Presione el botón COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN). La pantalla muestra "Hid OFF" (COCINAR Y ESPERAR APAGADO).

Presione de nuevo el botón COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) para activar la función. La pantalla mostrará "Hid ON" (COCINAR Y ESPERAR ENCENDIDO).

3. Presione el botón START (INICIO) para activar la función COOK AND HOLD (COCINAR Y ESPERAR) y dejar el control programado en este modo de función especial.



Cambiando la velocidad de los botones + y -

Mientras usted usa los botones + y - para ingresar un tiempo o una temperatura, podría notar que la pantalla cambia lentamente. Esta función especial le permite a usted cambiar la velocidad. Para establecer la velocidad que usted prefiera, siga estos pasos:

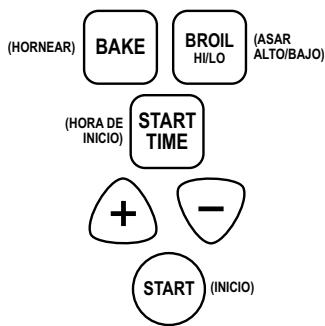
1. Presione los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) al mismo tiempo por 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Presione el botón "+". La pantalla le muestra la velocidad establecida con un número que puede ser desde 1 hasta 5.
3. Presione de nuevo el botón "+" para aumentar la velocidad. Puede hacerlo hasta llegar a la posición "5". Presione el botón "-" para disminuir la velocidad. Puede hacerlo hasta llegar a la posición "1".
4. Presione el botón START (INICIO) para activar la función y dejar el control establecido en este modo especial.

Usando la función Sabat

(Diseñada para usarse en las festividades y Sabat judíos) (algunos modelos)

La función Sabat puede usarse para hornear o rostizar solamente. No puede usarse para asar, autolimpieza ni retrasar el inicio de una cocción.

NOTA: La luz del horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) al abrir la puerta, y se apaga al cerrarla. El foco puede removese. Consulte la sección "Reemplazo de la luz del horno". En modelos con un interruptor de iluminación en el panel de controles, la luz del horno puede encenderse y dejarse así.



Cuando la pantalla muestra **D** el horno está programado para Sabat. Cuando la pantalla muestra **DC** entonces el horno está horneando o rostizando.

Cómo programar un horneado rostizado normal bajo el modo Sabat

NOTA: Para comprender cómo trabaja el control del horno, practique usando horneado normal (no Sabat) antes de ingresar al modo Sabat.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

- Presione sin soltar los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.

NOTA: Si la pantalla muestra la información para hornear o rostizar, esto significa que los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR) y comience de nuevo.

- Presione el botón START TIME (HORA DE INICIO) hasta que la "Sabbath" aparezca en la pantalla.
- Presione el botón START (INICIO) y **D** aparece en la pantalla.
- Presione el botón BAKE (HORNEAR). No se escuchará ninguna señal.

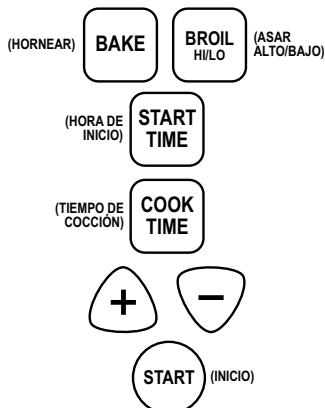
5. La temperatura inicial está preestablecida en 350 °F presione los botones + o - para incrementar o disminuir la temperatura en segmentos de 5 °F La temperatura puede establecerse entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (287 °C) No se dará ninguna señal ni temperatura

6. Presione el botón START (INICIO).

7. Después de un retraso de tiempo aleatorio de entre 30 segundos y 1 minuto aproximadamente, **DC** aparece en pantalla indicando que el horno está horneando o rostizando. Si **DC** no aparece en la pantalla, comience de nuevo desde el paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione BAKE (HORNEAR) y después los botones + o - para incrementar o disminuir la temperatura en segmentos de 5 °F Presione el botón START (INICIO).

NOTA: Los botones CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR) y COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) permanecen activos durante la función Sabat.



Cuando la pantalla muestra **D** el horno está programado para Sabat. Cuando la pantalla muestra **DC** entonces el horno está horneando o rostizando.

Cómo programar hornear o rostizar por tiempo - Inicio inmediato y apagado automático bajo el modo Sabat

NOTA: Para comprender cómo trabaja el control del horno, practique usando inicio automático y apagado automático normal (no Sabat) antes de ingresar al modo Sabat.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1. Presione sin soltar los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre SF.

NOTA: Si la pantalla muestra la información para hornear o rostizar, esto significa que los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR) y comience de nuevo.

2. Presione el botón START TIME (HORA DE INICIO) hasta que Sabbath aparezca en pantalla.
3. Presione el botón START (INICIO) y **D** aparece en pantalla.
4. Presione el botón COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN).
5. Presione los botones + o - para establecer el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas con 59 minutos. La pantalla muestra el tiempo de cocción ingresado.

6. Presione el botón START (INICIO).

7. Presione el botón BAKE (HORNEAR). No se escucha ninguna señal.

8. La temperatura inicial se establece automáticamente en 350 °F. Presione los botones + o - para incrementar o disminuir la temperatura en segmentos de 5 °F. La temperatura puede programarse entre 170 °F y 550 °F No se dará ninguna señal ni temperatura.

9. Presione el botón START (INICIO).

10. Después de un retraso aleatorio de entre 30 segundos y 1 minuto aproximadamente, **DC** aparece en pantalla indicando que el horno está horneando o rostizando. Si **DC** no aparece en la pantalla, comience de nuevo desde el paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón BAKE (HORNEAR) y después los botones + o - para incrementar o disminuir la temperatura en segmentos de 5 °F Presione el botón START (INICIO).

Cuando el horno termina de cocinar, la pantalla cambia de **DC** a **D** y aparece "0:00", indicando que el horno se ha apagado pero aún se encuentra en el modo Sabat. Retire sus alimentos cocinados.

Instrucciones de seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Instrucciones de instalación

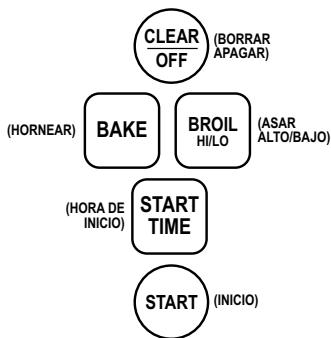
Solución de problemas

Servicio al consumidor

Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Instrucciones de limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
-------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Usando la función Sabat

(Diseñada para usarse en las festividades y Sabat judíos) (algunos modelos)



Cómo salir de la función Sabat

- Presione el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR).
- Si el horno está cocinando, espere un periodo de tiempo aleatorio de entre 30 segundos y 1 minuto aproximadamente, hasta que la pantalla muestre solamente **D**.
- Presione sin soltar los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- Presione varias veces el botón START TIME (HORA DE INICIO) hasta que la pantalla muestre "12 shdn" o no shdn. "12 shdn" indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. "no shdn" indica que el horno no se apagará automáticamente.

- Presione el botón START (INICIO).

NOTA: Si ocurre un apagón mientras el horno estaba en la función Sabat, entonces el horno se apaga automáticamente y debe reinicializarse.

Conversión de temperaturas

° Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
° Celsius	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Apagón

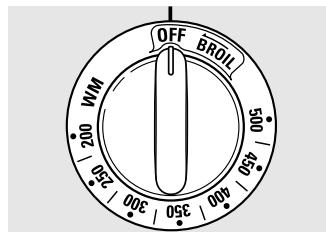
Si encuentra el reloj parpadeando en la pantalla, esto indica que usted ha experimentado un apagón. Reprogramue el reloj.

Para reprogramar el reloj, presione el botón TIMER. Ingrese la hora correcta del día presionando los botones + ó -. Presione el botón START/ON (INICIO/ENCENDER).

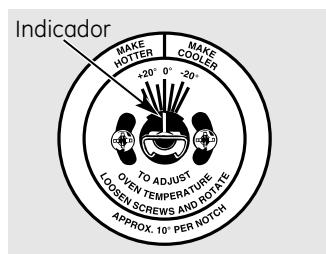
Ajuste usted mismo el termostato del horno

Quizá su horno nuevo cocine diferente que el que reemplazó. Use su horno nuevo durante unas pocas semanas para familiarizarse con él. Si usted piensa que su horno nuevo trabaja demasiado caliente o demasiado frío, entonces usted mismo puede ajustar el termostato. No use termómetros como los que venden en las tiendas de víveres para revisar la temperatura de su horno. Esos termómetros pueden variar de 20 °F a 40 °F.

NOTA: Este ajuste no afectará las temperaturas de asado ni de autolimpieza (en algunos modelos). El ajuste será retenido en memoria después de un apagón.



Frente de la perilla TEMPERATURA DE HORNO (la apariencia de la perilla puede variar).



Parte trasera de la perilla TEMPERATURA DE HORNO.

Para ajustar el termostato que trae este tipo de perilla

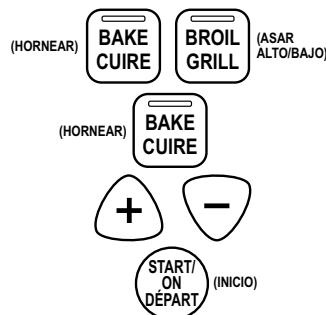
1. Jale la perilla de control de temperatura del horno para retirarla del vástago. Mire la parte trasera de la perilla y fíjese en la posición actual **antes** de hacer cualquier ajuste.
2. Afloje los dos tornillos que se encuentran en la parte trasera de la perilla.
3. Para **incrementar** la temperatura del horno, mueva el indicador hacia las palabras MAKE HOTTER (HACER MÁS CALIENTE).

Para **disminuir** la temperatura del horno, gire el indicador hacia las palabras MAKE COOLER (HACER MÁS FRÍO).

Cada muesca cambia la temperatura del horno unos 10 °F.

4. Apriete los tornillos.
5. Reinstale la perilla, haciendo coincidir el área plana de la perilla con el vástago.

Nota: Excepto modelo JCAS445



Para ajustar el termostato en otros modelos

1. Presione los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL HI/LO (ASAR ALTO/BAJO) al mismo tiempo, por 2 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Presione el botón BAKE (HORNEAR). La pantalla muestra un número de dos dígitos.
3. La temperatura del horno puede ajustarse hasta 35 °F más caliente o más fría. Presione el botón + para incrementar la temperatura en segmentos de 1 grado.

Presione el botón - para hacer disminuir la temperatura en segmentos de 1 grado.

4. Cuando usted ha hecho el ajuste, presione el botón START/ON INICIO/ENCENDER para regresar a la pantalla que muestra la hora del día. Use su horno como lo haría normalmente.

Nota: Este ajuste no afectará las temperaturas para asar ni para autolimpieza. Será retenido en memoria aún después de un apagón.

El tipo de margarina afecta el desempeño de horneado

La mayoría de las recetas para hornear se han desarrollado usando productos altos en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si usted disminuye la grasa, la receta puede no proporcionar los mismos resultados que con un producto más alto en grasa.

Si prepara los pasteles, pays, pastas, galletas o dulces con productos untados bajos en grasa, entonces las recetas pueden fallar. Mientras más bajo sea el contenido de grasa de un producto untado, más evidentes se vuelven estas diferencias.

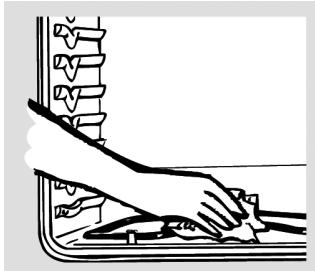
Los estándares federales de los Estados Unidos de América requieren que los productos etiquetados "margarina" contengan un 80% por lo menos de grasa por peso. Los untados de bajo contenido en grasa por otro lado, contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estos productos untados afecta la textura y sabor de los alimentos que se hornean. Para obtener los mejores resultados con sus recetas favoritas viejas, use margarina, mantequilla o untados que contengan por lo menos 70% de aceite vegetal.

Instrucciones de seguridad	Instrucciones de operación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de instalación	Solución de problemas	Servicio al consumidor
----------------------------	----------------------------	--------------------	------------------------------	-----------------------	------------------------

Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
------------------------	-----------------------	------------------------------	--------------------	----------------------------	----------------------------

Usando el horno con autolimpieza (algunos modelos)

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar en las posiciones correctas para que el ciclo trabaje apropiadamente.



Limpie la suciedad pesada del piso del horno (la apariencia puede variar).

Antes de un ciclo de limpieza

El horno debe estar frío para poder programar el ciclo de autolimpieza.

Durante el primer ciclo de autolimpieza, recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o usar un ventilador o campana de ventilación.

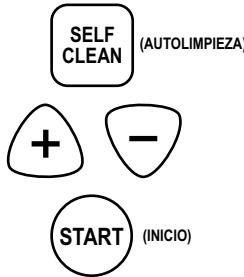
Retire del horno la charola del asador, la rejilla del asador, todos los utensilios para cocinar y papel aluminio (si lo hay).

Las parrillas del horno brillantes, de color plata (en algunos modelos) pueden someterse a una autolimpieza, pero se obscurecerán, perderán su lustre y se harán difíciles de deslizar.

No use productos abrasivos ni limpiadores para hornos. Limpie la parte superior, lados y el exterior de la puerta del horno con agua y jabón.

Asegúrese de que la cubierta del foco del horno (en algunos modelos) se encuentre en su sitio y que la luz esté apagada.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los vapores que se despiden durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Mueva las aves a otra habitación bien ventilada.



Cómo programar el horno para la limpieza

- Presione el botón SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA).
- Usando los botones + o - ingrese el tiempo de limpieza deseado, si es que usted desea un tiempo diferente a 4 horas.

El tiempo normal de limpieza es de 4 horas. Usted lo puede cambiar a cualquier periodo de tiempo entre 3 horas y 5 horas, dependiendo de qué tan sucio esté su horno.

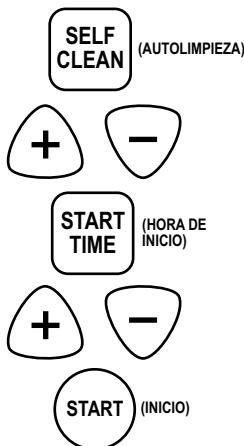
- Presione el botón START (INICIO).

La puerta del horno se bloquea automáticamente. La pantalla muestra el tiempo de limpieza restante. No es posible abrir la puerta del horno sino hasta que la temperatura llegue por debajo de la temperatura de bloqueo y el indicador luminoso LOCKED DOOR (PUERTA BLOQUEADA) se apague. Cuando el indicador LOCKED DOOR (PUERTA BLOQUEADA) se apague, abra la puerta del horno.

- Las palabras LOCK DOOR (PUERTA BLOQUEADA) parpadean y el control electrónico del horno emite señales en el caso de que usted programe un ciclo de limpieza y olvida cerrar la puerta del horno.
- Para detener un ciclo de limpieza, presione el botón CLEAR/OFF (Borrar/Apagar). Cuando el indicador LOCKED DOOR (PUERTA BLOQUEADA) se apaga indicando que el horno se ha enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo, entonces podrá abrir la puerta.

Usando el horno con autolimpieza (algunos modelos)

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar en las posiciones correctas para que el ciclo trabaje apropiadamente.



Cómo retrasar el inicio de una limpieza

1. Presione el botón SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA).
2. Usando los botones + o - ingrese el tiempo deseado para la limpieza.
3. Presione el botón START TIME (HORA DE INICIO).
4. Usando los botones + o - ingrese la hora del día para que el ciclo de limpieza inicie.
5. Presione el botón START (INICIO).

La puerta del horno se bloquea automáticamente. La pantalla muestra la hora del día en la que dará inicio el ciclo de limpieza. No es posible abrir la puerta del horno sino hasta que la temperatura llega por debajo de la temperatura de bloqueo y el indicador luminoso LOCKED DOOR (PUERTA BLOQUEADA) se apaga.

Cuando el indicador LOCKED DOOR (PUERTA BLOQUEADA) se apaga, usted podrá abrir la puerta del horno.

Después de un ciclo de limpieza

Usted podría notar un poco de ceniza blanca en el horno. Límpielo con un trapo húmedo después de que el horno se enfrie.

Si quedan manchas blancas, remuévalas usando con una fibra empapada en jabón y enjuague completamente usando una mezcla de vinagre y agua.

Estos depósitos son generalmente residuos de sal que no pueden ser removidos por el ciclo de limpieza.

Si el horno no está limpio después de un ciclo de limpieza, entonces repita el ciclo.

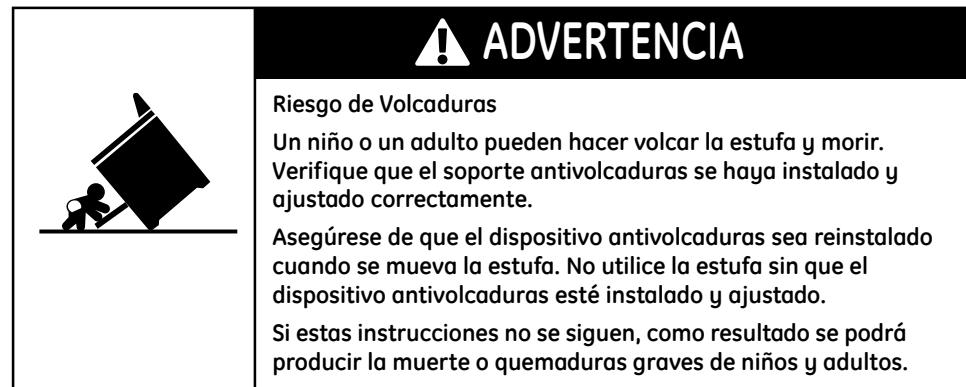
- No se puede programar el horno para cocinar sino hasta que el horno está lo suficientemente frío para que la puerta se desbloquee.
- Si las parrillas se tornan difíciles de deslizar, límpie los soportes para parrillas con aceite para cocinar.

Instrucciones de seguridad	Instrucciones de operación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de instalación	Solución de problemas	Servicio al consumidor
----------------------------	----------------------------	--------------------	------------------------------	-----------------------	------------------------

Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
-------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Cuidado y limpieza de la estufa

Asegúrese de que el horno no esté conectado y de que las superficies se encuentren a temperatura ambiente antes de limpiar cualquier parte de la estufa.



Interior del horno (para modelos sin la función de autolimpieza)

Con los cuidados apropiados, el acabado de esmalte porcelanizado en el interior, piso, costados y parte superior del horno, permanecerá como nuevo por muchos años.

Permita al aparato alcanzar temperatura ambiente antes de limpiarlo. Le recomendamos usar guantes de hule para limpiar el aparato.

Generalmente, una mezcla de jabón y agua es suficiente para limpiar el aparato. La suciedad acumulada puede requerir de un limpiador abrasivo suave. Las esponjas o fibras con jabón también pueden resultar útiles.

IMPORTANTE: No permita que los derrames de alimentos con alto contenido de azúcar o ácido (como leche, jitomates, sauerkraut, jugo de fruta o relleno de tartas), permanezcan sobre la superficie, ya que pueden causar manchas que permanecerán aún después de limpiar el aparato. El amoníaco de uso doméstico puede facilitar la labor de aseo. Coloque 1/2 taza en un vaso o

traste poco profundo en el horno frío por una noche. Los gases emitidos por el amoníaco ayudarán a aflojar la grasa o alimentos pegados.

Si es necesario, puede utilizar un limpiador para hornos. Siga las instrucciones del paquete.

No rocíe limpiador para hornos sobre los cables eléctricos e interruptores ya que podría causar un corto circuito y resultar en chispas o incendio.

No permita que se acumule una película de limpiador sobre el sensor de temperatura, ya que podría causar que el horno trabaje inapropiadamente. (El sensor se localiza en la parte superior del horno). Limpie el sensor cuidadosamente con un trapo después de cada limpieza, procurando no moverlo, pues un cambio en su posición podría afectar el desempeño del horno.

No rocíe con limpiador la puerta del horno, asas, o cualquier superficie externa del horno, gabinetes o superficies pintadas. Los limpiadores pueden dañar estas superficies.

Interior de la puerta

- No permita que agua en exceso corra dentro de agujeros o ranuras de la puerta.
- El agua y jabón normalmente harán el trabajo. Las salpicaduras o derrames muy pesados podrían necesitar limpieza con un limpiador abrasivo suave. Pueden usarse también fibras para tallar enjabonadas y de alambre.

No permita que derrames de alimentos con un alto contenido de azúcar o ácidos (como leche, jitomate, chucrut, jugo de fruta o relleno para pays) permanezcan sobre la superficie. Causarán una mancha opaca aún después de limpiarlos.

Exterior de la puerta

- Use agua y jabón para limpiar la parte superior, laterales y frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar un limpiador para vidrios para limpiar el vidrio del exterior de la puerta. No permita que el agua gotee dentro de las ranuras de ventilación.
- El derrame de marinadas, jugo de fruta, salsa de tomate y caldos para bañar alimentos que contienen ácidos pueden causar decoloración y deben limpiarse inmediatamente. Cuando la superficie esté fría, límpiela y enjuague.
- No use limpiadores para hornos, polvos limpiadores ni abrasivos sobre el exterior de la puerta.

El exterior del empaque

El empaque está diseñado con un claro en la parte inferior para permitir una apropiada circulación de aire.

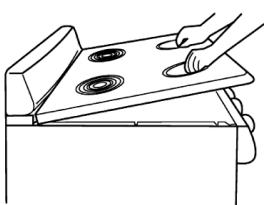
Ya que el área por dentro del empaque se limpia durante el ciclo de autolimpieza, usted no necesita limpiar esta zona a mano en los modelos con autolimpieza.

El área por fuera del empaque y del marco frontal puede limpiarse con una fibra para tallar de alambre enjabonada, agua caliente y detergente. Enjuague bien usando una solución de vinagre y agua.

No frote ni limpie el empaque de la puerta, tiene una resistencia a la abrasión extremadamente baja.

Si usted nota que el empaque se está gastando, deshilachado o dañado de cualquier manera o si se ha movido de su lugar en la puerta, entonces debe hacerlo reemplazar.

Cuidado y limpieza de la estufa



Cubierta abatible

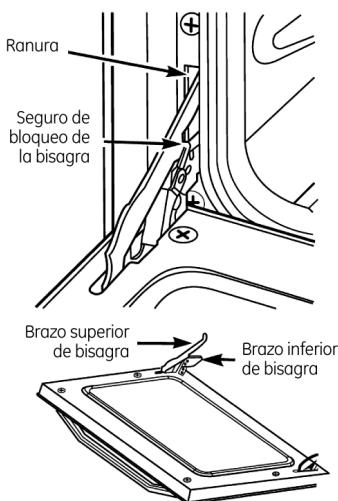
Limpie con frecuencia el área bajo la cubierta. La acumulación de suciedad, especialmente grasa puede incendiarse.

Para facilitar la limpieza, la cubierta puede abatirse y quedar soportada en la posición superior. Asegúrese de que todos los quemadores de la cubierta estén apagados antes de levantar la cubierta.

Retire los quemadores y las charolas recolectoras. Consulte la sección "Quemadores de cubierta y charolas recolectoras". Tome la cubierta por los dos pozos de los quemadores frontales, levante la cubierta y reténgala abierta usando la varilla incluida.

Después de limpiar bajo la cubierta usando agua caliente, jabonosa y un trapo limpio, levante un poco más la cubierta para regresar la varilla de soporte a su posición de almacenamiento y baje la cubierta hasta que entre en su posición. Tenga cuidado de no pinchar sus dedos.

Reinstale las dos charolas recolectoras frontales y sus quemadores. Consulte la sección "Quemadores de cubierta y charolas recolectoras".



Puerta removible

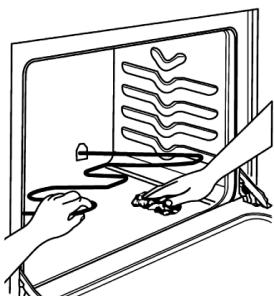
La puerta del horno es removible, pero pesada. Quizá necesite ayuda para retirarla y para reinstalarla.

Para remover la puerta

1. Abra la puerta hasta su posición completamente abierta.
2. Jale hacia arriba los seguros de las bisagras por encima de los ganchos de las bisagras en ambos lados.
3. Sujete firmemente la puerta por ambos lados, levante un poco y jálela en línea recta hacia afuera del horno.

Para reinstalar la puerta

1. Sujete firmemente ambos lados de la puerta, por la parte superior.
2. Introduzca y asiente los brazos superior e inferior de las bisagras dentro de las ranuras del horno.
3. Empuje los seguros de la puerta hacia abajo para enganchar los ganchos de las bisagras.
4. Cierre la puerta del horno y asegúrese de que trabaje apropiadamente. Si no es así, retírela y reinstálela siguiendo los pasos anteriores. NO TRATE DE CERRAR LA PUERTA HASTA COMPLETAR ESTE PASO, LA BISAGRA O LA PUERTA PODRÍAN DAÑARSE.

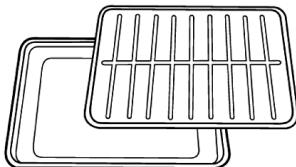


Resistencias del horno

No limpie la resistencia para hornear, ni la resistencia para asar. Toda la suciedad se quemará cuando se calientan estas resistencias.

Las resistencias para hornear pueden levantarse cuidadosamente para limpiar el piso del horno. No trate de limpiar ninguna superficie del horno cuando está encendida cualquier resistencia de los quemadores. Siempre use protección para sus manos cuando limpie superficies interiores del horno que se encuentren cerca de las resis-

tencias. Si se acumulan derrames, residuos o cenizas alrededor de la resistencia para hornear, límpie cuidadosamente alrededor de la resistencia con agua tibia.



Charola y rejilla del asador

Después de asar, retire la charola para asar del horno. Retire la rejilla de la charola. Cuidadosamente vacíe la grasa de la charola en un contenedor apropiado. Lave y enjuague la charola y rejilla del asador en agua caliente usando una fibra para tallar que trae un jabón en el interior o una fibra para tallar de plástico.

Tanto la charola como la rejilla del asador pueden lavarse también en máquina lavavajillas.

Si los alimentos se han quemado sobre la rejilla, rocíela con detergente mientras está caliente y cubra con toallas de papel mojadas o un trapo de cocina mojado. El remojar la charola del asador, removerá los residuos quemados de alimentos.

No guarde una charola y rejilla sucias en ningún lugar de la estufa.

Instrucciones de seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

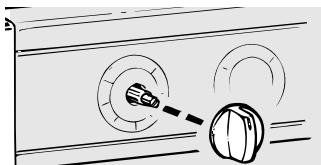
Instrucciones de instalación

Solución de problemas

Servicio al consumidor

Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
------------------------	-----------------------	------------------------------	--------------------	----------------------------	----------------------------

Cuidado y limpieza de la estufa



Jale las perillas en línea recta fuera del vástago.

Panel de controles y perillas

Es una buena idea limpiar el panel de controles después de usar el horno. Use un trapo húmedo para limpiar o enjuagar. Para limpiar use un jabón suave y agua o una solución 50/50 de vinagre y agua. Para enjuagar, use agua limpia. Pula y seque con un trapo suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, fibras de plástico para tallar ni limpiadores para horno sobre el panel de controles, dañarán el acabado.

Las perillas de control pueden removérse para facilitar su limpieza.

Asegúrese de que las perillas estén en la posición OFF (APAGADO) y jálelas en línea recta fuera de los vástagos para poder limpiarlas.

Las perillas pueden limpiarse en una lavavajillas o pueden lavarse también con agua y jabón. Asegúrese de que el interior de las perillas se encuentre completamente seco antes de reinstalarlas.

Reinstale las perillas en la posición OFF (APAGADO) para asegurar que queden en la posición correcta.

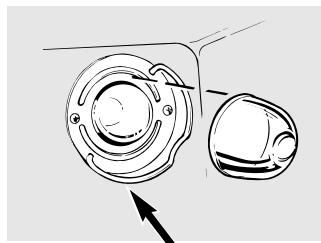


Parrillas del horno

Limpie las parrillas del horno con un limpiador abrasivo o con una fibra para tallar. Después de limpiar, enjuague las parrillas con agua limpia y seque con un trapo limpio.

NOTA: Retire las parrillas del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza, de lo contrario pueden decolorarse.

Para facilitar el deslizamiento de las parrillas, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal o aceite para cocinar a una toalla de papel y límpie las orillas de las parrillas con la toalla de papel.



Sujetador de alambre de la cubierta.

Reemplazando el foco del horno (en algunos modelos)

! ADVERTENCIA: ANTES DE REEMPLAZAR EL FOCO DEL HORNO, APAGUE LA LUZ DEL HORNO. DESCONECTE LA ESTUFA DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA DESDE EL PANEL PRINCIPAL DE FUSIBLES O DE DISYUNTORES DE CIRCUITO.

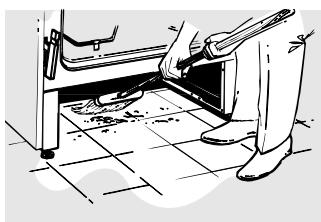
Permita que la cubierta del foco y el foco se enfrien completamente.

Para remover la cubierta:

- Coloque una mano bajo la cubierta de manera que no caiga al liberarla. Con los dedos de la misma mano, empuje firmemente hacia atrás el sujetador de alambre de la cubierta. Levante y retire la cubierta.
- No retire ningún tornillo para remover la cubierta.
- Reemplace el foco con un foco para aparatos electrodomésticos de 40 Watts

Para reinstalar la cubierta:

- Colóquela dentro de la ranura del receptáculo para el foco. Jale el alambre hacia el frente y el centro de la cubierta hasta que entre en su sitio produciendo un chasquido.
- Conecte la energía eléctrica que alimenta a la estufa.



Limpie bajo la estufa.

Removiendo el cajón de almacenamiento (en algunos modelos)

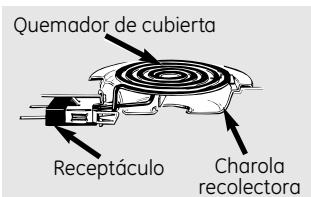
Para remover el cajón de almacenamiento:

- Jale el cajón hacia afuera hasta donde llegue.
- Incline el frente del cajón hacia arriba y sáquelo.

Para reinstalar el cajón de almacenamiento:

- Introduzca las correderas que se encuentran en la parte trasera del cajón más allá del tope de las correderas de la estufa.
- Si fuera necesario levante el cajón para introducirlo fácilmente.
- Deje que el frente del cajón baje, después empújelo hacia adentro para cerrarlo.

Cuidado y limpieza de la estufa



Quemadores eléctricos de espiral (en algunos modelos)

Asegúrese de que todos los controles se encuentren en la posición de APAGADO y los quemadores estén fríos antes de tratar de removerlos.

Para limpiar los quemadores eléctricos de espiral, gire el control hasta la posición más alta durante un minuto. Las espirales quemarán toda suciedad.

Para remover un quemador eléctrico de espiral:

Para remover las charolas recolectoras para su limpieza, deben removérse antes los quemadores eléctricos de espiral.

Levante el quemador eléctrico unos 2,5 cm por encima de la charola recolectora y jálélo hacia afuera.

No levante el quemador de espiral más de 2,5 cm. Si lo hace, entonces podría no descansar horizontal sobre la charola recolectora cuando lo conecte de nuevo.

El levantar repetidamente el quemador eléctrico de espiral más de 2,5 cm por encima de la charola recolectora puede dañar permanentemente el receptáculo.

Para reinstalar un quemador eléctrico de espiral:

Reinstale la charola recolectora en el saque de la cubierta. Asegúrese de que la abertura en la charola quede alineada con el receptáculo.

Introduzca las terminales del quemador eléctrico de espiral a través de la abertura en la charola recolectora y dentro del receptáculo.

Guíe el quemador eléctrico hasta su sitio de manera que descance uniformemente.

- No sumerja los quemadores eléctricos en ningún líquido.
- No lave los quemadores eléctricos en una lavavajillas.
- No doble las terminales de la clavija de los quemadores eléctricos.
- No intente limpiar, ajustar o reparar de ninguna manera el receptáculo de conexión.

Charolas recolectoras (si se incluyen)

Retire los quemadores eléctricos de espiral. Entonces levante y saque las charolas recolectoras. Colóquelas en un contenedor cubierto. Agregue 1/4 de taza de amoníaco y déjelas remojar varias horas o durante toda la noche. Lave, enjuague bien y seque.

Las charolas recolectoras pueden lavarse también en lavavajillas.

Limpie frecuentemente el área bajo las charolas recolectoras. La suciedad acumulada, especialmente la grasa, puede incendiarse.

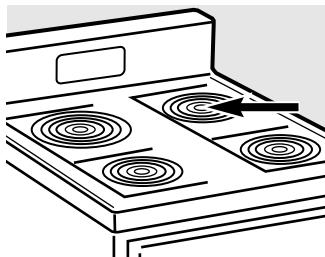
No cubra las charolas recolectoras con papel metálico. El usar papel metálico tan cerca del receptáculo podría causar un choque eléctrico, fuego o daños a la estufa.

NOTA: *No llimpie las charolas recolectoras en un horno con autolimpieza.*

Instrucciones de seguridad	Instrucciones de operación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de instalación	Solución de problemas	Servicio al consumidor
----------------------------	----------------------------	--------------------	------------------------------	-----------------------	------------------------

Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
-------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Cuidado y limpieza de la estufa



Ranuras de ventilación del horno

En modelos con cubierta de cristal, el horno se ventila a través de una abertura que se encuentra en la parte trasera de la cubierta.

En modelos con quemadores eléctricos de espiral, el horno se ventila a través de una abertura que se encuentra bajo el quemador eléctrico de espiral trasero derecho.

Nunca cubra las aberturas con papel aluminio ni con ningún otro material.

Superficies pintadas (en algunos modelos)

Las superficies pintadas incluyen los laterales de la estufa y los lados de la moldura de la puerta. Para limpiar las superficies pintadas, use un trapo húmedo y caliente con un detergente suave apropiado para estas superficies. Use un trapo húmedo, limpio y caliente para remover el jabón. Seque usando un trapo seco y limpio.

No use fibras metálicas para tallar, limpiadores comerciales para hornos, polvos limpiadores ni otros limpiadores abrasivos. Dañarán la superficie.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No use un fibra de lana de acero para tallar; rayará la superficie.

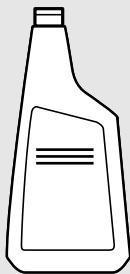
Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua jabonosa tibia o un limpiador o pulidor para superficies de acero inoxidable. Siempre tolle la superficie en dirección del grano o veta. Siga las instrucciones del limpiador para superficies de acero inoxidable.

Ventana de vidrio (en algunos modelos)

Para limpiar el vidrio exterior, use un limpiador para vidrios. Enjuague y pula con un trapo seco.

Limiando la cubierta de cristal (algunos modelos)

Instrucciones de seguridad	Instrucciones de operación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de instalación	Solución de problemas	Servicio al consumidor
----------------------------	----------------------------	--------------------	------------------------------	-----------------------	------------------------



Limpie la cubierta después de un derrame. Use un limpiador para cubiertas cerámicas.

Limpieza normal de uso diario

Use **ÚNICAMENTE** un limpiador para cubiertas cerámicas para la cubierta de cristal. Otro tipo de limpiadores pueden no ser tan efectivos.

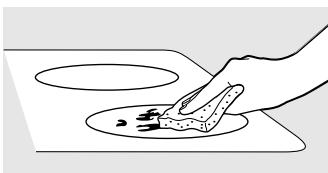
Para mantener y proteger la superficie de la cubierta de cristal, siga estos pasos:

1. Antes de usar la cubierta de cristal por primera vez, límpiala con limpiador para cubiertas cerámicas. Esto ayuda a proteger la superficie y facilita la limpieza.
2. El uso diario de un limpiador para cubiertas cerámicas ayudará a mantener la cubierta luciendo como nueva.
3. Agite bien la crema limpiadora y aplique unas pocas gotas directamente sobre la cubierta.

4. Utilice una toalla de papel especial para cubiertas cerámicas, para limpiar toda la superficie de la cubierta.

5. Utilice un trapo seco o una toalla de papel para remover todo residuo del producto de limpieza. No es necesario enjuagar.

NOTA: Es muy importante que usted NO caliente la cubierta sino hasta que ésta haya sido limpia-dada por completo.



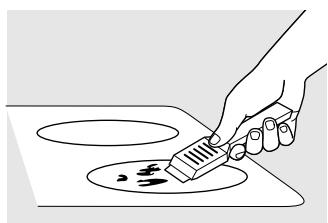
Use una almohadilla limpiadora especial para cubiertas cerámicas.

Residuos quemados

ADVERTENCIA: LA SUPERFICIE DE VIDRIO PUEDE DAÑARSE SI USA FIBRAS PARA TALLAR DIFERENTES A LAS RECOMENDADAS.

1. Permita que la cubierta se enfrie.
2. Extienda unas pocas gotas de limpiador para cubiertas cerámicas por toda el área que tiene residuos quemados.
3. Utilizando la almohadilla para limpiar incluida con el limpiador para cubiertas cerámicas, frote el área aplicando presión según sea necesario.
4. Si quedan algunos residuos, repita los pasos anteriores según sea necesario.

5. Para obtener una protección adicional, des-pués de que todos los residuos han sido re-movidos, pula toda la superficie con un lim-piador para cubiertas cerámicas y una toalla de papel.



El raspador para cubiertas cerámicas así como todos los su-ministros recomendados están disponibles a través de nues-tros distribuidores.

NOTA: No use un raspador con una navaja romana (sin filo) o me-llada.

Residuos quemados difíciles de remover

1. Permita que la cubierta se enfrie.
2. Use una raspador de una sola orilla filosa en un ángulo aproximado de 45° contra la su-perficie de vidrio y raspe la suciedad. Será necesario aplicar presión al raspador para remover los residuos.
3. Despues de haber raspado con el raspador, extienda unas pocas gotas de limpiador para cubiertas cerámicas por toda el área con re-siduos quemados. Use una almohadilla lim-piadora especial para cubiertas cerámicas para remover cualquier residuo remanente.

4. Para obtener una protección adicional, des-pués de haber removido todos los residuos, pula toda la superficie con limpiador para cu-biertas cerámicas y una toalla de papel.

Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
------------------------	-----------------------	------------------------------	--------------------	----------------------------	----------------------------

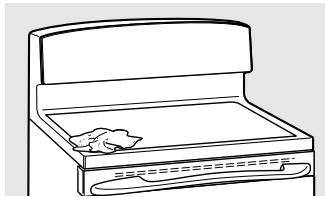
Limpiando la cubierta de cristal (algunos modelos)

Marcas metálicas y rayones

1. Tenga cuidado de no arrastrar cacerolas y sartenes sobre la cubierta de cristal. Esto dejará marcas metálicas sobre la superficie de la cubierta de cristal.
Estas marcas se pueden remover usando limpiador para cubiertas cerámicas y una almohadilla limpia especial para cubiertas cerámicas.

2. Si se deja que las cacerolas que tienen un recubrimiento delgado de aluminio o cobre hiervan hasta que el líquido se consuma, entonces el recubrimiento puede dejar una decoloración negra sobre la cubierta. Esto debe removese inmediatamente antes de calentar de nuevo o la decoloración puede ser permanente.

⚠ ADVERTENCIA: REVISE CUIDADOSAMENTE EL FONDO DE SUS CACEROLAS BUSCANDO RUGOSIDADES QUE PUEDEN RAYAR LA CUBIERTA.



Sello de la cubierta

Para limpiar el sellado que se encuentra alrededor de las orillas del vidrio, extienda un trapo mojado sobre él durante unos pocos minutos, después limpie usando limpiadores no abrasivos.

Superficie de cristal - Riesgo de daños permanentes

Los derrames azucarados (como gelatinas, chocolate, dulces, jarabes) o los plásticos derretidos pueden causar porosidad en la superficie de su cubierta (lo cual no está cubierto por la garantía) a menos que remueva el derrame mientras aún está caliente.

Debe tenerse un cuidado especial cuando se remueven substancias calientes.

Asegúrese de usar un raspador de navaja nuevo y afilado. No use un raspador con una navaja roma (sin filo) o mellada.

Daños ocasionados por derrames azucarados y plásticos derretidos

1. Apague todos los quemadores. Retire las cacerolas calientes.
2. Usando un guante para horno:
 - a. Use un raspador de navaja de una sola orilla filosa para mover el derrame a una área fría sobre la cubierta.
 - b. Remueva el derrame con toallas de papel.
3. Cualquier remanente del derrame debe dejarse hasta que la superficie de la cubierta se haya enfriado.

4. No use los quemadores de nuevo sino hasta que todos los residuos hayan sido removidos por completo.

NOTA: Si ya se presentó una porosidad o melladura sobre la superficie de vidrio, entonces el cristal de la cubierta tendrá que ser reemplazado. En este caso, es necesario llamar al servicio.

Instrucciones de instalación

Estufas eléctricas GE de 24" (61 cm)

ANTES DE QUE USTED COMIENCE

- Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.
- **IMPORTANTE:** Guarde estas instrucciones para ser usadas por el inspector local.
 - **IMPORTANTE:** Observe todos los códigos y reglamentos aplicables.
 - **Nota al instalador:** Asegúrese de dejar estas instrucciones con el Consumidor.
 - **Nota al consumidor:** Guarde estas instrucciones para referencia futura.
 - **Nivel de habilidad necesario:** La instalación de este aparato electrodoméstico requiere habilidades mecánicas básicas.
 - **Tiempo necesario para la instalación:** 1 a 3 horas.
 - La instalación apropiada es la responsabilidad del instalador.
 - Si este producto falla por una instalación inapropiada, la garantía no cubrirá este producto.

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR APROPIADAMENTE ATERRIZADO.

POR SU SEGURIDAD:

⚠ ADVERTENCIA: ANTES DE COMENZAR LA INSTALACIÓN, INTERRUMPA EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA DESDE EL PANEL DE SERVICIO Y BLOQUEE LOS MEDIOS DE DESCONEXIÓN DEL SERVICIO PARA PREVENIR QUE EL SUMINISTRO DE ENERGÍA SEA RESTABLECIDO ACCIDENTALMENTE. CUANDO LOS MEDIOS DE DESCONEXIÓN DEL SERVICIO NO PUEDEN BLOQUEARSE, ASEGURE FIRMEMENTE UN DISPOSITIVO DE ADVERTENCIA, COMO POR EJEMPLO UNA ETIQUETA AL PANEL DE SERVICIO.

POR SU SEGURIDAD:

Debe cumplirse con todas las dimensiones de trazos y espacios para obtener un uso seguro de la estufa. La electricidad que alimenta a la estufa puede desconectarse desde el contacto eléctrico sin necesidad de mover la estufa siempre que el contacto se instale en la ubicación preferida (hay que remover el cajón inferior del aparato).

Para reducir el riesgo de quemaduras o incendio cuando se estira sobre los quemadores calientes, debe evitarse el espacio de almacenamiento de los gabinetes que se encuentran por encima de la cubierta de la estufa. Si se va a proporcionar espacio de almacenamiento en los gabinetes que se encuentran por encima de la cubierta, el riesgo puede reducirse instalando una campana para estufa que sobresalga 12,7 cm por lo menos más allá del frente de los gabinetes. Los gabinetes instalados por encima de la cubierta no deben ser más profundos que 33 cm

Asegúrese de que su aparato esté apropiadamente instalado y aterrizado por un técnico calificado.

Asegúrese de que los gabinetes y el recubrimiento de los muros alrededor de la estufa puedan resistir las temperaturas generadas por la estufa (de alrededor de 200 °F (93,3 °C).

DISPOSITIVO ANTIVOLCADURAS

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Volcaduras

Un niño o un adulto pueden hacer volcar la estufa y morir. Verifique que el soporte antivolcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

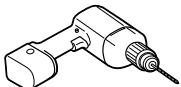
Asegúrese de que el dispositivo antivolcaduras sea reinstalado cuando se mueva la estufa. No utilice la estufa sin que el dispositivo antivolcaduras esté instalado y ajustado.

Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

Instrucciones de instalación

PREPÁRESE PARA INSTALAR LA ESTUFA

HERRAMIENTA QUE NECESITARÁ



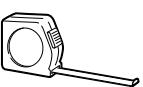
Taladro con broca de 1/8" (3,2 mm)



Anteojos de seguridad (goggles)



Llave de tuercas ajustable (perico)



Flexómetro



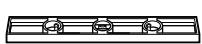
Pinzas



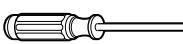
Lápiz



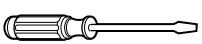
Destornillador con dado de 1/4" (6,3 mm)



Nivel

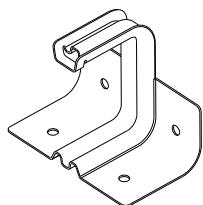


Destornillador Phillips



Destornillador de punta plana

PARTES INCLUIDAS



Juego de dispositivo antiladeos

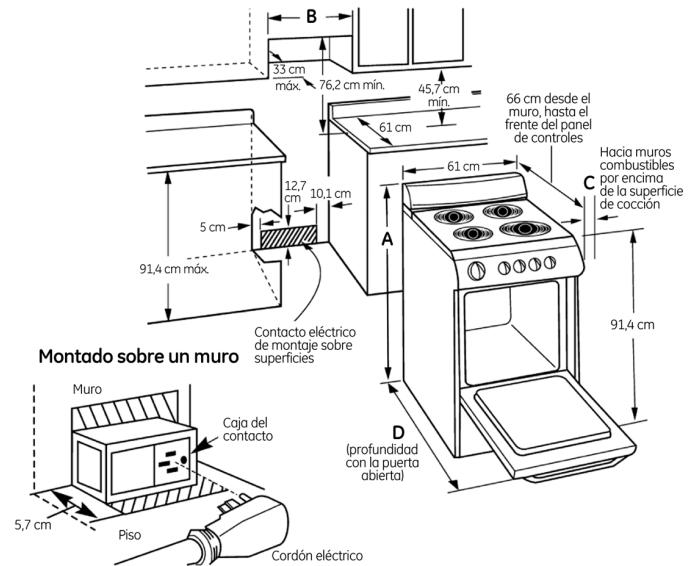
1 RETIRE EL MATERIAL DE EMBARQUE

Retire el material de empaque. El no remover todo el material de empaque podría resultar en daños al aparato.

2 PREPARE EL SAQUE

• Deje un claro de 2" (5 cm) entre la estufa y muros verticales adyacentes por encima de la cubierta de cocción. Deje un claro mínimo de 30" (76,2 cm) entre los quemadores de la cubierta y la parte inferior de madera desprotegida o metal de los gabinetes superiores, y 18" (45,72 cm) mínimo entre la cubierta de la cocina y la parte inferior de gabinetes adyacentes.

• Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio cuando se estira sobre los quemadores calientes de la cubierta, debe evitarse el espacio de almacenamiento en los gabinetes que se encuentran por encima de la estufa. Si se va a proporcionar espacio de almacenamiento en los gabinetes por encima de la cubierta, el riesgo puede reducirse instalando una campana para estufa que sobresalga 5" (12,7 cm) por lo menos más allá de los frentes de los gabinetes. Los gabinetes instalados por encima de la cubierta de la estufa no deben más profundos que 13" (33 cm).



Área recomendada y aceptada para ubicar el contacto eléctrico. Oriente el receptáculo eléctrico de manera que su longitud quede paralela al piso.

Modelo	A	B	C (recomendada)	D
JCAS735				
JCAS745	47" (119,4 cm)	24 3/8" (61,9 cm)	2" (5,08 cm)	41" (104,1 cm)
JCAP750				
JCAP760				
JCAP765				
JCAS445	36" (91,4 cm)	24 3/8" (61,9 cm)	N.A.	41" (104,1 cm)

Piso bajo la estufa

Su estufa, como muchos otros aparatos electrodomésticos, es pesada y puede asentarse dentro de recubrimientos para piso que son suaves como por ejemplo vinyl acolchado o alfombra.

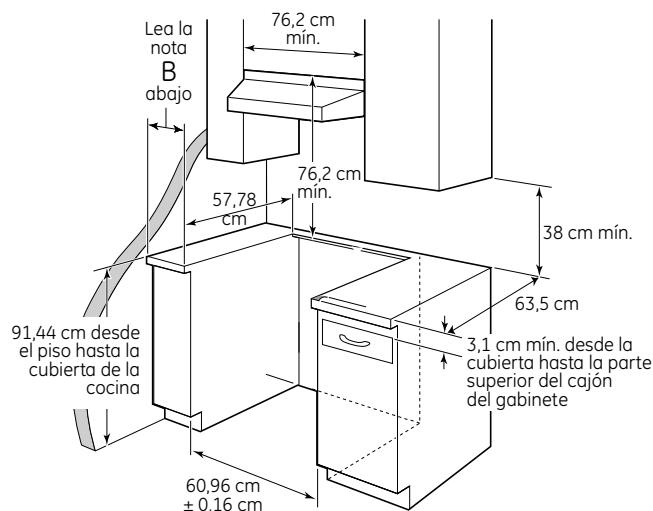
Cuando se mueve la estufa sobre este tipo de piso, debe instalarse sobre una hoja de triplay de 1/4" (6,3 mm) de espesor (o material similar) como sigue:

En donde termina el recubrimiento para piso al frente de la estufa, el área en donde descansará la estufa debe cubrirse con triplay hasta el mismo nivel o más alto que el recubrimiento del piso. Esto permitirá mover la estufa para limpieza o darle servicio.

Instrucciones de instalación

PREPARE EL SAQUE (JCAS445)

- Deje un claro de 2" (5 cm) entre la estufa y muros verticales adyacentes por encima de la cubierta de cocción. Deje un claro mínimo de 30" (76,2 cm) entre los quemadores de la cubierta y la parte inferior de madera desprotegida o metal de los gabinetes superiores, y 18" (45,72 cm) mínimo entre la cubierta de la cocina y la parte inferior de gabinetes adyacentes.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio cuando se estira sobre los quemadores calientes de la cubierta, debe evitarse el espacio de almacenamiento en los gabinetes que se encuentran por encima de la estufa. Si se va a proporcionar espacio de almacenamiento en los gabinetes por encima de la cubierta, el riesgo puede reducirse instalando una campana para estufa que sobresalga 5" (12,7 cm) por lo menos más allá de los frentes de los gabinetes. Los gabinetes instalados por encima de la cubierta de la estufa no deben más profundos que 13" (33 cm).

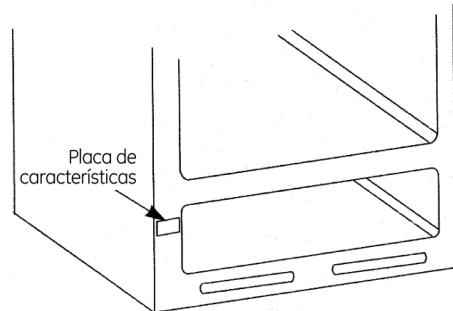
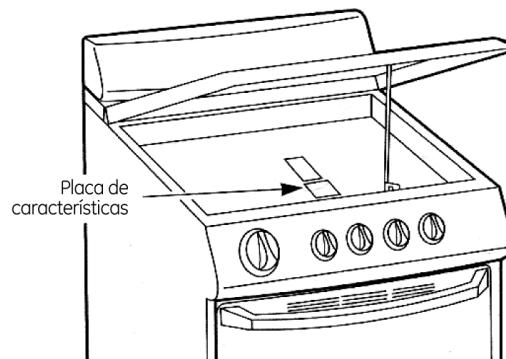


CONEXIONES ELÉCTRICAS

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

! PRECAUCIÓN: POR SEGURIDAD PERSONAL, NO USE UN CORDÓN ELÉCTRICO DE EXTENSIÓN CON ESTE APARATO. ANTES DE COMENZAR CON LA INSTALACIÓN, RETIRE EL FUSIBLE DEL PANEL DE SERVICIO DE LA CASA O ABRA EL DISYUNTOR DE CIRCUITOS.

Debe alimentarse a este aparato con el voltaje y frecuencia apropiados. Debe conectarse a un circuito derivado, protegido por un disyuntor de circuitos o fusible del amperaje especificado en la placa de características. La placa de características se ubica bajo la cubierta o en el marco frontal. (Consulte las siguientes ilustraciones).



Recomendamos hacer que un electricista calificado realice el cableado hacia la estufa y la conexión de la misma. Después de la instalación, haga que el electricista le muestre la ubicación del medio principal de desconexión de la estufa.

Revise con la empresa que le provee energía los códigos eléctricos que aplican en su área. El no cablear su estufa de acuerdo con los códigos vigentes podría resultar en una situación riesgosa. Si no existen códigos locales, entonces su estufa debe ser cableada y protegida con fusibles para cumplir los requerimientos de Código Eléctrico Canadiense, Parte 1 de la edición más reciente.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

! ADVERTENCIA: POR SU PROPIA SEGURIDAD, NO USE UNA EXTENSIÓN ELÉCTRICA CON ESTE APARATO. RETIRE EL FUSIBLE DE SU CASA O ABRA EL DISYUNTOR DE CIRCUITOS ANTES DE COMENZAR CON LA INSTALACIÓN.

Este aparato debe alimentarse con el voltaje y la frecuencia apropiados, y debe conectarse a un circuito derivado individual apropiadamente conectado a tierra, protegido por un disyuntor de circuitos o fusible que cuente con un amperaje igual al estipulado en la placa de características. La placa está localizada por encima del cajón de almacenamiento en el marco del horno.

Le recomendamos hacer que un técnico calificado realice la instalación eléctrica de su aparato. Despues de instalado el aparato, pida al técnico que le muestre desde donde puede ser desconectado completamente el aparato.

Revise con las empresas de servicio locales cuales con los reglamentos eléctricos que aplican en su área. El no conectar la estufa de acuerdo a los reglamentos vigentes de su área, puede resultar en una situación peligrosa. Si no existen reglamentos locales, entonces la estufa debe conectarse de manera que cumpla con los requisitos de la edición más reciente del National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70. Puede adquirir una copia escribiendo a:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269

Desde Enero 1, 1996, los códigos eléctricos nacionales requieren que las construcciones nuevas (no existentes) utilicen conexiones de 4 conductores para estufas eléctricas.

Cuando instale una estufa eléctrica en una construcción nueva, siga los pasos 3 y 5 para una conexión de 4 cables.

Usted debe usar un sistema eléctrico de 3 cables de una sola fase c.a. 208Y/120 Volts o bien 240/120 Volts, 60 Hertz. Si usa un cableado de aluminio, entonces deben usarse conectores aprobados para cableado de aluminio e instalados correctamente.

Si la instalación eléctrica disponible no cumple con las especificaciones anteriores, solicite a un electricista matriculado la instalación de un contacto eléctrico aprobado.

NOTA: No se recomienda usar con este producto interruptores externos automáticos, inalámbricos o con cables que corten la energía que alimenta a este aparato.

Use exclusivamente un cordón eléctrico para estufa, enlistado por UL de 3 hilos ó 4 hilos conductores. Estos cordones pueden incluir terminales tipo anillo y un dispositivo para reducir la tensión.

Se requiere como mínimo de un cordón eléctrico para estufa clasificado en 40 Amperes y 125/250 Volts. No se recomienda usar un cordón eléctrico clasificado en 50 Amperes, pero si se decide a usarlo, debe ser alguno marcado para usarse con agujeros para conexión de 1 3/8" (34,9 mm) de diámetro. Se debe tener cuidado para centrar el cordón eléctrico y el dispositivo reductor de tensión dentro del agujero troquelado para evitar que las orillas del agujero dañen al cordón eléctrico.

- Debido a que las terminales eléctricas de la estufa no son accesibles después de que la estufa ya está colocada en su posición final, debe usarse conducto portacables flexible o cordón eléctrico flexible.

NOTA: Si se usa conducto portacables (conduit) vaya al paso 3D y luego siga los pasos 6 y 7.

- En algunos modelos, puede conectarse un capacitor de filtro entre los conductores color blanco y negro en el bloque de terminales.



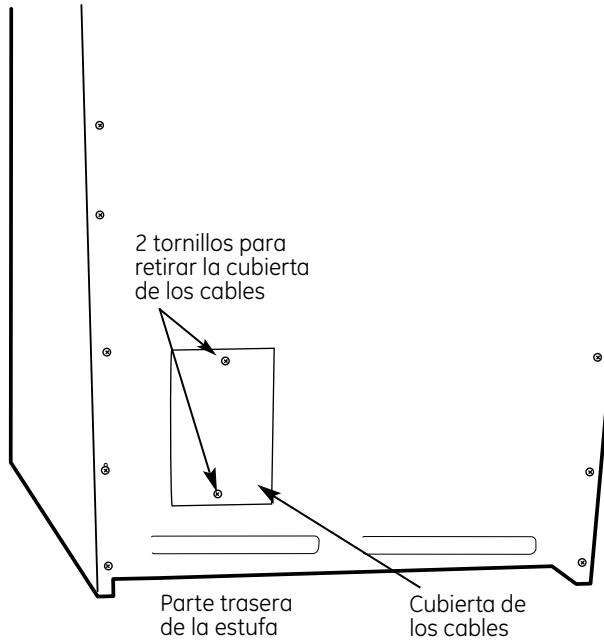
TODAS LAS INSTALACIONES NUEVAS QUE INCLUYEN UN CIRCUITO DERIVADO, LAS CASAS RODANTES, LOS VEHÍCULOS RECREATIVOS ASÍ COMO LAS INSTALACIONES EN DONDE LOS REGLAMENTOS LOCALES NO PERMITEN LA CONEXIÓN A TIERRA POR MEDIO DE NEUTRAL, REQUIEREN DE UN CORDÓN ELÉCTRICO DE 4 CONDUCTORES.

Instrucciones de instalación

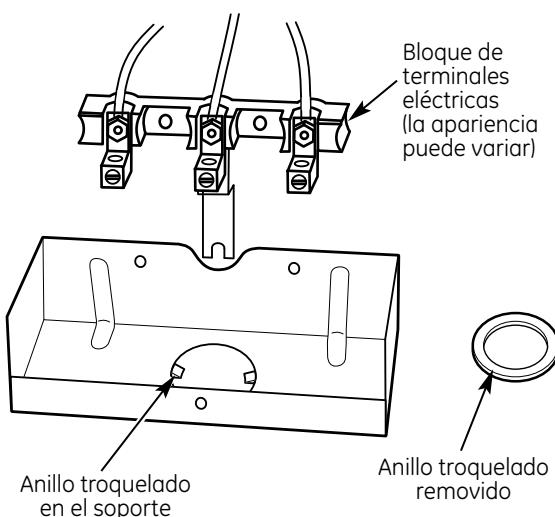
REQUISITOS ELÉCTRICOS (CONT.)

3 INSTALACIÓN DEL CORDÓN ELÉCTRICO Y DISPOSITIVO REDUCTOR DE TENSIÓN

- A Retire la cubierta de los cables (parte trasera de la estufa) removiendo dos (2) tornillos con un destornillador Phillips. **No se deshaga de estos tornillos.**

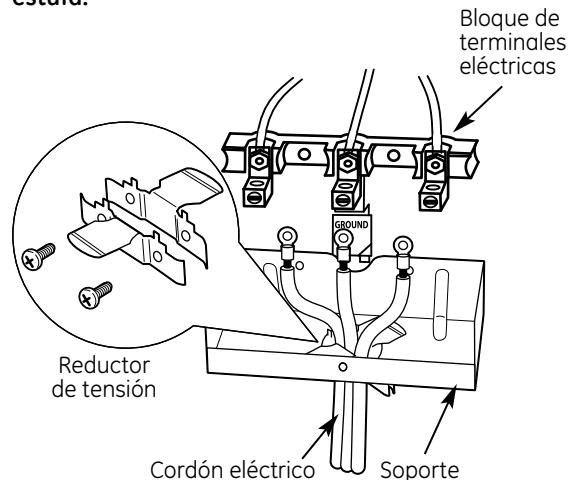


- B Retire el anillo troquelado (de 1 3/8" que son 34,9 mm) que se encuentra en el soporte directamente debajo del bloque de terminales eléctricas. Para retirar el anillo troquelado, use unas pinzas para doblarlo alejándolo del soporte y gire hasta removerlo.



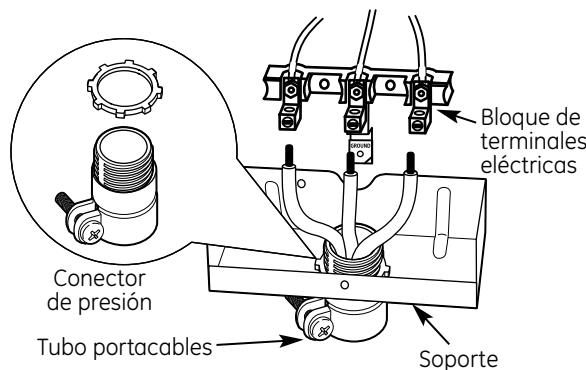
C Solamente para instalaciones con cordón eléctrico (consulte el siguiente paso si usa conducto portacables), ensamble el dispositivo reductor de tensión en el agujero. Introduzca el cordón eléctrico a través del dispositivo reductor de tensión y apriete. Deje una longitud suficiente para conectar con comodidad las terminales del cordón eléctrico con el bloque de terminales. Si el extremo del dispositivo reductor de tensión alado viene con lengüetas, puede removerlas para obtener un mejor acomodo.

NOTA: No instale el cordón eléctrico sin un dispositivo reductor de tensión. El soporte del dispositivo reductor de tensión debe instalarse antes de reinstalar la cubierta de cables que se encuentra en la parte trasera de la estufa.



Vaya directamente al paso 4 ó 5.

- D Solamente para instalaciones con tubo Portacables (Conduit), adquiera un conector de presión qué encaje con el diámetro de su tubo portacables (conduit) y ensamble en el hueco del soporte. Inserte el tubo portacables a través del conector de presión y apriete. Permita que los cables tengan la suficiente longitud para conectar los cables al bloque para terminales. NOTA: No instale el tubo portacables (conduit) sin un conector de presión. Verifique que se haya instalado un conector de presión antes de colocar la cubierta de cables al respaldo de la estufa.



Vaya directamente al paso 6 ó 7.

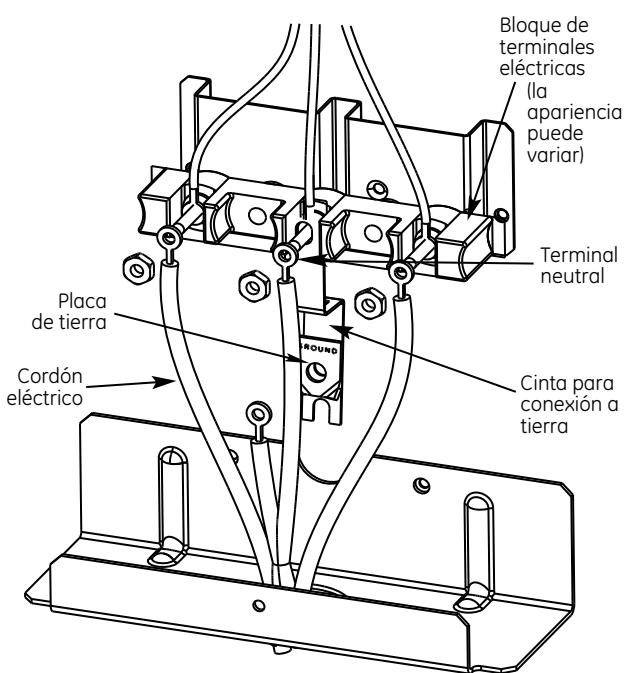
Instrucciones de instalación

REQUISITOS ELÉCTRICOS (CONT.)

4 INSTALACIÓN DE UN CORDÓN ELÉCTRICO DE 3 CONDUCTORES

ADVERTENCIA: EL CABLE NEUTRAL O DE CONEXIÓN A TIERRA DEL CORDÓN ELÉCTRICO DEBE CONECTARSE A LA TERMINAL NEUTRAL UBICADA AL CENTRO DEL BLOQUE DE TERMINALES. LOS CONDUCTORES DE ENERGÍA DEBEN CONECTARSE EN LAS TERMINALES IZQUIERDA Y DERECHA DEL BLOQUE DE TERMINALES.

- A** Retire las 3 tuercas inferiores del bloque de terminales. Inserte los tres anillos terminales de los cables eléctricos en cada una de las terminales del bloque de terminales. Asegúrese de qué el cable blanco/neutral quede conectado en la terminal central. Reinstale y apriete las tuercas con fuerza en el bloque de terminales.



- B** Vaya directamente al paso 8 y proceda con la instalación.

5 INSTALACIÓN DE UN CORDÓN ELÉCTRICO DE 4 CONDUCTORES

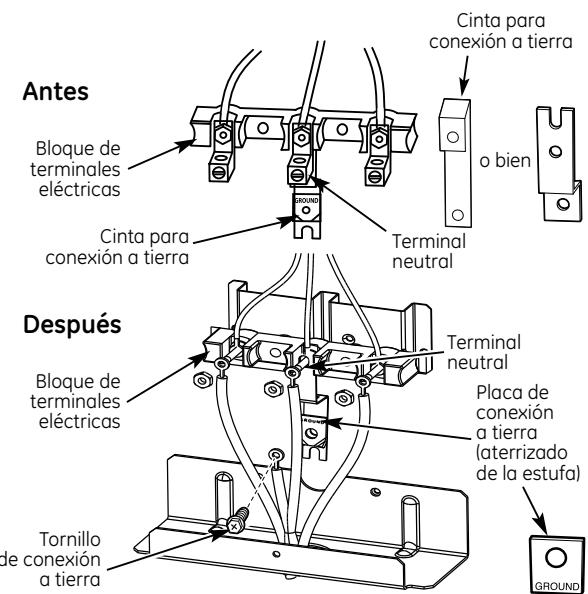
ADVERTENCIA: EL CABLE NEUTRAL DEL CIRCUITO DE ALIMENTACIÓN DEBE CONECTARSE A LA TERMINAL NEUTRAL UBICADA AL CENTRO DEL BLOQUE DE TERMINALES. LOS CONDUCTORES DE ENERGÍA DEBEN CONECTARSE EN LAS TERMINALES IZQUIERDA Y DERECHA DEL BLOQUE DE TERMINALES. EL 4TO. CONDUCTOR DE TIERRA DEBE CONECTARSE A LA ESTRUCTURA DE LA ESTUFA USANDO LA PLACA A TIERRA Y EL TORNILLO A TIERRA.

- A** Retire las tres tuercas inferiores del bloque de terminales eléctricas. Retire el tornillo y placa de conexión a tierra y guárdelos.

B **Corte y deshágase de la cinta de conexión a tierra. NO SE DESHAGA DE NINGUNO DE LOS TORNILLOS.**

- C** Inserte el tornillo de tierra en el anillo del cable de tierra del cordón eléctrico, a través de la placa de conexión a tierra y ésta en la estructura de la estufa.

- D** Inserte las tres tuercas de las terminales (que retiró antes) a través de cada anillo de los cables del cordón eléctrico y dentro de las terminales del bloque de terminales. Asegúrese de que el cable Blanco/Neutral se conecte a la terminal central inferior del bloque de terminales. Apriete firmemente las tuercas en el bloque de terminales.



- E** Vaya directamente al paso 8 y proceda con la instalación.

Instrucciones de instalación

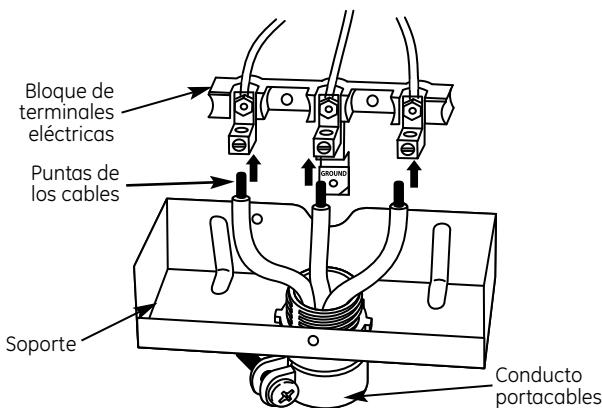
REQUISITOS ELÉCTRICOS (CONT.)

6 INSTALACIÓN DE CONDUCTO PORTACABLES (CONDUIT) DE 3 CONDUCTORES

A Afloje los tres tornillos inferiores del bloque de terminales. Inserte la punta del cable pelado (Blanco/Neutro) a través del orificio de la terminal central del bloque de terminales. En ciertos modelos, el cable necesitará ser insertado a través del agujero de la cinta a tierra y después en el agujero de la terminal central del bloque de terminales. Inserte las otras dos puntas de los cables pelados dentro de las aberturas de las terminales izquierda y derecha del bloque de terminales. Apriete los tornillos hasta que el cable quede sujetado con firmeza (aproximadamente 20 lb-in)

NOTA: CABLES DE ALUMINIO:

Se pueden usar cables hechos de aluminio pero deben estar fabricados para el voltaje y amperaje correctos para hacer las conexiones. Conecte los cables de acuerdo con los pasos 6 ó 7 dependiendo del número de hilos.



El cable usado, la ubicación y el aislamiento usado en las conexiones, etc., debe estar de acuerdo con buenas prácticas de cableado y los reglamentos locales.

B Vaya directamente al paso 8 y proceda con la instalación.

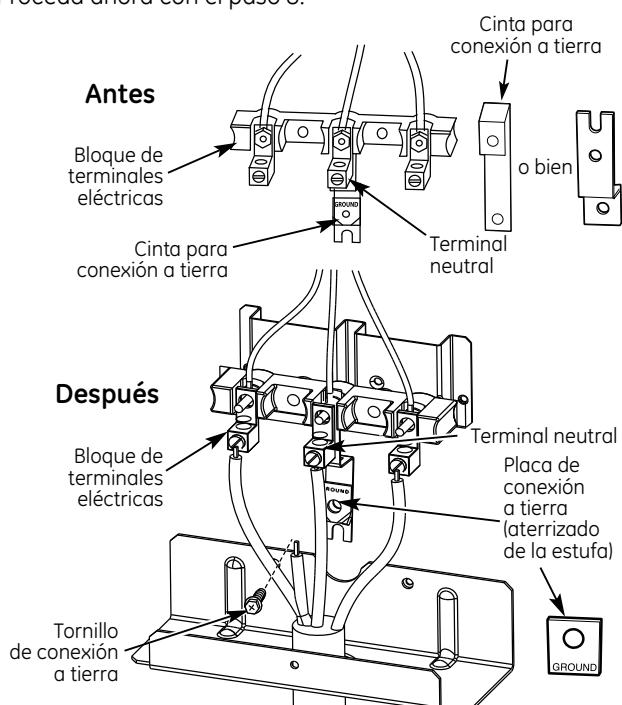
7 INSTALACIÓN DE CONDUCTO PORTACABLES (CONDUIT) DE 4 CONDUCTORES

A Afloje los tres tornillos inferiores del bloque de terminales. Retire el tornillo y placa de conexión a tierra y apártelos. **Corte y deshágase de la cinta de conexión a tierra. NO TIRE NINGÚN TORNILLO.**

B Inserte la punta del cable pelado de tierra entre la estructura de la estufa y la placa de tierra (removida en el paso anterior) y asegúrelas en su sitio usando el tornillo de tierra (también retirado en el paso anterior). Inserte las otras dos puntas de los cables pelados dentro de las aberturas de las terminales izquierda y derecha del bloque de terminales. Apriete los tornillos hasta que los cables queden sujetos con firmeza (aproximadamente 20 lb-in).

El cable, la posición y el aislamiento usado en las conexiones, etc., debe estar de acuerdo con buenas prácticas de cableado y los reglamentos locales.

C Proceda ahora con el paso 8.



8 REINSTALE LA CUBIERTA DE LOS CABLES

Reinstale la cubierta de los cables contra el respaldo de la estufa colocando los dos tornillos que retiró antes. Asegúrese que no quede ningún cable aplastado entre la cubierta y el respaldo de la estufa.

Instrucciones de instalación

INSTALE LA ESTUFA

9 INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURAS

! ADVERTENCIA



Riesgo de Volcaduras

Un niño o un adulto pueden hacer volcar la estufa y morir. Verifique que el soporte antivolcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

Asegúrese de que el dispositivo antivolcaduras sea reinstalado cuando se mueva la estufa. No utilice la estufa sin que el dispositivo antivolcaduras esté instalado y ajustado.

Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

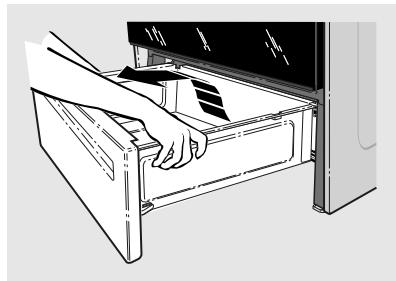
Para reducir el riesgo de que la estufa se vuelque, ésta debe estar asegurada con un soporte antivolcaduras apropiadamente instalado. Consulte las instrucciones de instalación incluidas con el soporte para los detalles completo antes de comenzarla instalación.

Para revisar si el soporte esta instalado y enganchado de manera apropiada, mire por debajo de la estufa para asegurarse de que el brazo antivolcaduras unido al panel lateral, se encuentre enganchado al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se puede retirar para una inspección mas cómoda. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la estufa hacia adelante, confirme que el soporte antivolcaduras esté firmemente sujetado al piso o a la pared, y deslice la estufa hacia atrás de modo que el brazo antivolcaduras se deslice justo por debajo del soporte antivolcaduras. Si por cualquier razón usted jala la estufa separándola de la pared, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que la estufa se encuentre apropiadamente asegurada por medio del soporte antivolcaduras.

10 RETIRE EL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

A Jale el cajón hasta que se detenga.

B Levante el frente del cajón hasta que los topes libren la guía.

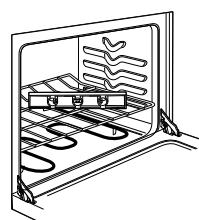


C Retire el cajón.

11 NIVELE LA ESTUFA

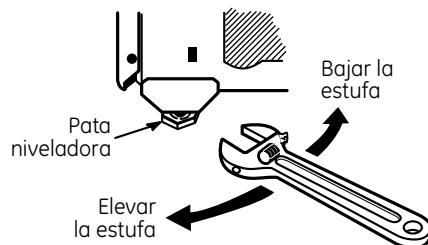
A Instale las parrillas en el horno y acomode la estufa en el lugar donde quedará instalada.

B Revise la nivelación del aparato colocando un nivel de burbuja o una taza parcialmente llena con agua, sobre una de las parrillas del horno. Si usa un nivel de burbuja, tome dos lecturas, primero con el nivel colocado diagonalmente en una dirección y luego en la otra dirección.



C Las patas niveladoras frontales pueden ajustarse desde su parte inferior, y las traseras pueden ajustarse desde su parte superior o desde su parte inferior.

D Use una llave inglesa o una llave de tuercas ajustable (perica) para ajustar las patas niveladoras, hasta que la estufa quede nivelada.



Instrucciones de instalación

[11] LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA INSTALACIÓN

- Revise para asegurarse de que el disyuntor de circuitos de la casa esté cerrado (RESET).
- Asegúrese de que la energía eléctrica de la casa esté en servicio.
- Nota (en algunos modelos): Si el reloj parpadea la palabra "bad" y después "LinE" con un tono de volumen alto, esto significa que la conexión a neutral de la estufa es incorrecta. Revise las conexiones de la caja de terminales y/o el cableado de la casa para corregir esta situación.
- Revise para asegurarse de que todo el material de empaque y la cinta adhesiva haya sido removida. Esto incluye cinta adhesiva sobre el panel metálico, bajo las perillas de control (si aplica), cinta adhesiva, amarres de alambre, cartón y plástico de protección. El no remover estos materiales podría resultar en daños al aparato una vez que el aparato se ha encendido y las superficies se han calentado.
- Revise para asegurarse de que la pata niveladora trasera se encuentre completamente insertada en el dispositivo antila-deos y que la ménsula de soporte se encuentre firmemente instalada.

[12] LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA OPERACIÓN

- Encienda un quemador de la cubierta para observar que la resistencia brilla dentro de un periodo de 60 segundos. Apague el quemador cuando detecte el brillo. Si no se detecta brillo dentro del periodo límite de tiempo, revise de nuevo las conexiones eléctricas de la estufa. Si se requiere de un cambio, pruebe de nuevo. Si no se requiere de un cambio en las conexiones, haga revisar el cableado de la casa para verificar que las conexiones y el voltaje sean apropiados.
- Revise para asegurarse de que la pantalla del reloj esté energizada (en modelos equipados con reloj). Si aparece en pantalla una serie de líneas rojas horizontales, desconecte el suministro de energía inmediatamente. Revise de nuevo las conexiones de la estufa. Si se hace un cambio en las conexiones, pruebe de nuevo. Si no se requiere de un cambio en las conexiones, haga revisar el cableado de la casa para verificar que las conexiones y el voltaje sean apropiados. Se recomienda hacer reemplazar el reloj si aparecen las líneas rojas.
- Asegúrese de que todos los controles de la estufa se encuentren en la posición OFF (APAGADO) antes de dejar la estufa.

Antes de que llame para solicitar servicio...

Instrucciones de seguridad	 Consejos para solucionar problemas Ahorre tiempo y dinero. Revise primero los cuadros en las siguientes páginas y quizás no necesite llamar para pedir un servicio.													
Instrucciones de operación	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="176 354 290 382">Problema</th><th data-bbox="290 354 812 382">Causas posibles</th><th data-bbox="812 354 1561 382">Qué hacer</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" data-bbox="176 382 290 424">Quemadores eléctricos radiantes</td></tr> <tr> <td data-bbox="176 424 290 587">Los quemadores eléctricos radiantes no mantienen una ebullición continua o la cocción no es lo suficientemente rápida.</td><td data-bbox="290 424 812 587">Se están usando utensilios inapropiados.</td><td data-bbox="812 424 1561 587">• Use cacerolas con fondos planos y que correspondan con el diámetro del quemador radiante seleccionado.</td></tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="176 587 290 756">Los quemadores eléctricos radiantes no trabajan apropiadamente</td><td data-bbox="812 587 1561 756"> <ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reacondicione el disyuntor de circuitos. <ul style="list-style-type: none"> • Los controles están colocados en posiciones inapropiadas. <ul style="list-style-type: none"> • Revise para asegurarse de que el control sea el correcto para el quemador que usted trata de encender. </td></tr> </tbody> </table>	Problema	Causas posibles	Qué hacer	Quemadores eléctricos radiantes			Los quemadores eléctricos radiantes no mantienen una ebullición continua o la cocción no es lo suficientemente rápida.	Se están usando utensilios inapropiados.	• Use cacerolas con fondos planos y que correspondan con el diámetro del quemador radiante seleccionado.	Los quemadores eléctricos radiantes no trabajan apropiadamente		<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reacondicione el disyuntor de circuitos. <ul style="list-style-type: none"> • Los controles están colocados en posiciones inapropiadas. <ul style="list-style-type: none"> • Revise para asegurarse de que el control sea el correcto para el quemador que usted trata de encender. 	
Problema	Causas posibles	Qué hacer												
Quemadores eléctricos radiantes														
Los quemadores eléctricos radiantes no mantienen una ebullición continua o la cocción no es lo suficientemente rápida.	Se están usando utensilios inapropiados.	• Use cacerolas con fondos planos y que correspondan con el diámetro del quemador radiante seleccionado.												
Los quemadores eléctricos radiantes no trabajan apropiadamente		<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reacondicione el disyuntor de circuitos. <ul style="list-style-type: none"> • Los controles están colocados en posiciones inapropiadas. <ul style="list-style-type: none"> • Revise para asegurarse de que el control sea el correcto para el quemador que usted trata de encender. 												
Instrucciones de cuidado y limpieza	<table border="1"> <tbody> <tr> <td colspan="3" data-bbox="176 819 290 1072">Rayones (pueden lucir como grietas) sobre la superficie de cristal de la cubierta</td></tr> <tr> <td data-bbox="176 1072 290 1157">Areas decoloradas en la cubierta de cristal</td><td data-bbox="290 1072 812 1157">Se están usando métodos de limpieza incorrectos. Se están usando utensilios con fondos ásperos o había partículas abrasivas (sal o arena) entre los utensilios y la superficie de la cubierta de cristal. Se han deslizado utensilios a través de la superficie de la cubierta de cristal.</td><td data-bbox="812 1072 1561 1157"> <ul style="list-style-type: none"> • Los rayones no se pueden remover ya. Los rayones pequeños se harán menos visibles con el tiempo como resultado de las limpiezas. • Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que el fondo de los utensilios esté limpio antes de usarlos y use utensilios con fondos tersos. </td></tr> <tr> <td data-bbox="176 1157 290 1284"></td><td data-bbox="290 1157 812 1284">Derrames de alimentos no limpiados antes del siguiente uso.</td><td data-bbox="812 1157 1561 1284"> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Limpiando la cubierta de cristal". </td></tr> <tr> <td data-bbox="176 1284 290 1368"></td><td data-bbox="290 1284 812 1368">Superficie caliente en un modelo que viene con una cubierta de cristal de color claro.</td><td data-bbox="812 1284 1561 1368"> <ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. La superficie puede lucir decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá mientras el cristal se enfriá. </td></tr> </tbody> </table>	Rayones (pueden lucir como grietas) sobre la superficie de cristal de la cubierta			Areas decoloradas en la cubierta de cristal	Se están usando métodos de limpieza incorrectos. Se están usando utensilios con fondos ásperos o había partículas abrasivas (sal o arena) entre los utensilios y la superficie de la cubierta de cristal. Se han deslizado utensilios a través de la superficie de la cubierta de cristal.	<ul style="list-style-type: none"> • Los rayones no se pueden remover ya. Los rayones pequeños se harán menos visibles con el tiempo como resultado de las limpiezas. • Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que el fondo de los utensilios esté limpio antes de usarlos y use utensilios con fondos tersos. 		Derrames de alimentos no limpiados antes del siguiente uso.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Limpiando la cubierta de cristal". 		Superficie caliente en un modelo que viene con una cubierta de cristal de color claro.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. La superficie puede lucir decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá mientras el cristal se enfriá. 	
Rayones (pueden lucir como grietas) sobre la superficie de cristal de la cubierta														
Areas decoloradas en la cubierta de cristal	Se están usando métodos de limpieza incorrectos. Se están usando utensilios con fondos ásperos o había partículas abrasivas (sal o arena) entre los utensilios y la superficie de la cubierta de cristal. Se han deslizado utensilios a través de la superficie de la cubierta de cristal.	<ul style="list-style-type: none"> • Los rayones no se pueden remover ya. Los rayones pequeños se harán menos visibles con el tiempo como resultado de las limpiezas. • Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que el fondo de los utensilios esté limpio antes de usarlos y use utensilios con fondos tersos. 												
	Derrames de alimentos no limpiados antes del siguiente uso.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Limpiando la cubierta de cristal". 												
	Superficie caliente en un modelo que viene con una cubierta de cristal de color claro.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. La superficie puede lucir decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá mientras el cristal se enfriá. 												
Instrucciones de instalación	<table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="176 1326 290 1410">Plástico derretido sobre la superficie</td><td data-bbox="290 1326 812 1410">La cubierta caliente tuvo contacto con plástico colocado sobre ella.</td><td data-bbox="812 1326 1561 1410"> <ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Superficie de cristal- Riesgo de daño permanente" en la sección "Limpiando la cubierta de cristal". </td></tr> <tr> <td data-bbox="176 1410 290 1495">Corrosión (o melladura) de la cubierta de cristal</td><td data-bbox="290 1410 812 1495">Se derramó una mezcla caliente con azúcar sobre la cubierta de cristal.</td><td data-bbox="812 1410 1561 1495"> <ul style="list-style-type: none"> • Llame a un técnico calificado para su reemplazo. </td></tr> </tbody> </table>	Plástico derretido sobre la superficie	La cubierta caliente tuvo contacto con plástico colocado sobre ella.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Superficie de cristal- Riesgo de daño permanente" en la sección "Limpiando la cubierta de cristal". 	Corrosión (o melladura) de la cubierta de cristal	Se derramó una mezcla caliente con azúcar sobre la cubierta de cristal.	<ul style="list-style-type: none"> • Llame a un técnico calificado para su reemplazo. 							
Plástico derretido sobre la superficie	La cubierta caliente tuvo contacto con plástico colocado sobre ella.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Superficie de cristal- Riesgo de daño permanente" en la sección "Limpiando la cubierta de cristal". 												
Corrosión (o melladura) de la cubierta de cristal	Se derramó una mezcla caliente con azúcar sobre la cubierta de cristal.	<ul style="list-style-type: none"> • Llame a un técnico calificado para su reemplazo. 												
Solución de problemas	<table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="176 1537 290 1664">Los quemadores radiantes ciclan frecuentemente encendiendo y apagándose</td><td data-bbox="290 1537 812 1664">Se están usando utensilios inapropiados.</td><td data-bbox="812 1537 1561 1664"> <ul style="list-style-type: none"> • Para minimizar dicho ciclaje, use utensilios de fondo plano sólidamente. </td></tr> </tbody> </table>	Los quemadores radiantes ciclan frecuentemente encendiendo y apagándose	Se están usando utensilios inapropiados.	<ul style="list-style-type: none"> • Para minimizar dicho ciclaje, use utensilios de fondo plano sólidamente. 										
Los quemadores radiantes ciclan frecuentemente encendiendo y apagándose	Se están usando utensilios inapropiados.	<ul style="list-style-type: none"> • Para minimizar dicho ciclaje, use utensilios de fondo plano sólidamente. 												
Servicio al consumidor														

Antes de que llame para solicitar servicio...

Problema	Causas posibles	Qué hacer	Instrucciones de seguridad	Instrucciones de operación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de instalación	Solución de problemas	Servicio al consumidor
Quemadores eléctricos de espiral								
Horno: Todos los modelos	La luz del horno no trabaja	El foco está flojo o defectuoso. El interruptor que opera la iluminación está descompuesto.	• Apriete o reemplace el foco.	• Llame para solicitar servicio.				
El horno no trabaja	Controles de horno colocados inapropiadamente. En modelos con autolimpieza, se dejó la puerta en la posición de bloqueo (asegurada).	• Asegúrese de que la clavija eléctrica esté conectada en un contacto vivo y apropiadamente aterrizada.	• Reemplace el fusible o reacondicione el disyuntor de circuito.	• Consulte la sección "Usando el horno".	• Si fuera necesario, permita que el horno se enfrie, después desbloquee la puerta.			
Los alimentos no se hornean o rostizan apropiadamente	Controles de horno colocados inapropiadamente. Posición de parrilla incorrecta o la parrilla no está nivelada.	• Consulte la sección "Usando el horno".	• Consulte la sección "Usando el horno".	• Consulte la sección "Usando el horno".	• Consulte la sección "Usando el horno".			
No hay energía en el contacto eléctrico de conveniencia que se encuentra en la parte superior del copete (en algunos modelos)	La clavija del electrodoméstico pequeño que desea conectar no está bien conectada en el contacto eléctrico de conveniencia. El copete de la estufa está demasiado caliente y el disyuntor de circuitos que protege al contacto de conveniencia se ha disparado.	• Asegúrese de que la clavija del electrodoméstico pequeño esté bien introducida en el contacto eléctrico de conveniencia.	• Permita que la estufa se enfrie, después reinicialice el disyuntor de circuitos presionando el interruptor que se ubica cerca del contacto eléctrico de conveniencia.					

Antes de que llame para solicitar servicio...

Antes de que llame para solicitar servicio...			
Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza
Instrucciones de operación	Problema	Causas posibles	Qué hacer
	Los alimentos no se asan apropiadamente	El horno no está programado en la posición para ASAR . La puerta del horno no está abierta hasta la posición de tope para asar como se recomienda. Se está usando una posición inapropiada para la parrilla.	• En modelos que vienen con una perilla de temperatura, asegúrese de que usted giró la perilla hasta la posición BROIL (ASAR). En modelos con botón BROIL (ASAR), asegúrese de que esté encendido. • Consulte la sección "Usando el horno". • Consulte la "Guía para asar".
	Usted está asando los alimentos en una cacerola caliente.	Utensilios no apropiados para asar.	• Use la charola y rejilla para asar que vienen con su estufa. Asegúrese de que estén frías. • Use la charola y rejilla para asar que vienen con su estufa.
	Se está usando papel aluminio para recubrir la charola y rejilla para asar, y no ha sido amoldado y rajado apropiadamente como se recomienda.	En algunas áreas la potencia (voltaje) podría estar baja.	• Consulte la sección "Usando el horno". • Precaliente la resistencia para asar durante 10 minutos. • Ase durante el periodo de tiempo más largo que recomienda la "Guía para asar".
	El control emite señales después de ingresar el tiempo de cocción o el inicio retrasado.	Usted olvidó ingresar una temperatura para hornear o un tiempo para la autolimpieza.	• Presione el botón BAKE (HORNEAR) y después ingrese la temperatura deseada o el botón SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA) y después el tiempo de limpieza deseado.
	La pantalla parpadea "bAd" y después "linE" y se escucha un tono de volumen alto	La unidad está mal cableada con a la instalación eléctrica de la casa.	• Contacte al instalador o al electricista para corregir el cableado.

Antes de que llame para solicitar servicio...

Problema	Causas posibles	Qué hacer	Instrucciones de seguridad	Instrucciones de operación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de instalación	Solución de problemas	Servicio al consumidor
Temperatura del horno demasiado caliente o fría	El termostato del horno requiere ajuste.	• Consulte la sección "Ajuste usted mismo el termostato del horno".						
El reloj y el timer no trabajan	La clavija de la estufa no está bien introducida en el contacto eléctrico.	• Asegúrese de que la clavija eléctrica esté conectada en un contacto vivo y apropiadamente aterrizada.						
	Puede haberse fundido un fusible en su casa o el disyuntor de circuitos se disparó.	• Reemplace el fusible o reacondicione el disyuntor de circuitos.						
	Controles de horno colocados inapropiadamente.	• Consulte la sección "Usando el reloj, el timer y el contacto eléctrico de conveniencia".						
La pantalla se queda en blanco	Puede haberse fundido un fusible en su casa o el disyuntor de circuitos se disparó.	• Reemplace el fusible o reacondicione el disyuntor de circuitos.						
	La pantalla no muestra el reloj.	• Consulte la sección "Usando el reloj, el timer y el contacto eléctrico de conveniencia".						
La puerta del horno está encorvada	La puerta está fuera de posición.	• Debido a que la puerta del horno es removible, podría salir de su posición durante la instalación. Para enderezar la puerta, empuje hacia abajo la esquina más alta.						
El horno produce clics	Es el sonido de la resistencia encendiéndose y apagándose durante las funciones de cocción.	• Esto es normal.						
La letra "F" y un número o letra parpadean en la pantalla	Se trata de un código de error de función.	• Presione el botón OFF (APAGAR). Coloque el horno de nuevo en operación.						
	Si el código de error se repite:	• Desconecte todo suministro de energía que alimenta a la estufa durante 30 segundos por lo menos y después reconecte la energía. Si el código de error se repite, entonces llame para pedir servicio. • En modelos con autolimpieza, si aparece un código de función de error durante el ciclo de autolimpieza, revise el cerrojo de la puerta del horno. El cerrojo podría haberse movido, aunque sea ligeramente de la posición de bloqueo. Asegúrese de haber movido el cerrojo hacia la derecha, hasta donde llegue. Presione el botón OFF (APAGAR). Permita que el horno se enfrie durante una hora. Ponga el horno de nuevo en operación.						
Apagón	Apagón o pico en el voltaje.	• Algunos modelos retoman sus posiciones automáticamente una vez que se ha restablecido el suministro de energía. En modelos equipados con reloj, usted debe reajustar el reloj. Si el horno estaba en uso, usted debe reinicializarlo presionando el botón OFF (APAGAR), ajuste el reloj y reprograme cualquier función de cocción que estuviera usando.						
La pantalla parpadea	Apagón.	• Reajuste el reloj.						
No puede hacer que la pantalla muestre las letras "SF"	Los botones del control del horno no fueron presionados apropiadamente.	• Los botones BAKE (HORNEAR) y BROIL (ASAR) deben presionarse al mismo tiempo y dejarse presionados durante 3 segundos.						

Antes de que llame para solicitar servicio...

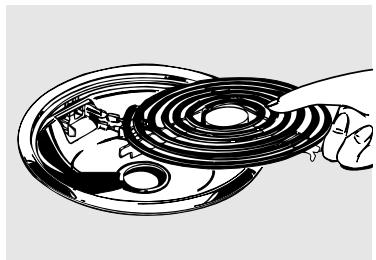
Instrucciones de seguridad	Problema	Causas posibles	Qué hacer
Instrucciones de operación	Olor a quemado o "aceitoso" que proviene de la ranura de ventilación del horno.	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	• Para acelerar el proceso, programe un ciclo de autolimpieza por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección "Usando el horno de autolimpieza".
Modelos con autolimpieza	Fuerte olor.	Las primeras veces que usa el horno, es normal percibir un olor que proviene del aislamiento alrededor del interior del horno.	• Esto es temporal.
Modelos con autolimpieza			
Cuidado y limpieza	El horno no lleva a cabo el ciclo de autolimpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta para programar una operación de autolimpieza.	• Deje que la estufa se enfrie hasta temperatura ambiente y reprograme los controles.
	Los controles del horno no se encuentran en las posiciones apropiadas.		• Consulte la sección "Usando el horno de autolimpieza".
	La puerta del horno no está en la posición de bloqueo (asegurada).		• Asegúrese de mover el mango del cerrojo hacia la derecha hasta donde llegue.
Instalaciones de instalación	El horno inicia un ciclo de autolimpieza cuando usted deseaba hornear, rostizar o asar.	Se bloqueo (aseguró) la puerta durante la cocción.	• Gire la perilla de temperatura del horno hasta la posición OFF (APAGADO). Deje que el horno se enfrie. Nunca force el mango del cerrojo de la puerta.
Solución de problemas	Crujidos o tronidos.	Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	• Esto es normal.
	Generación excesiva de humo durante un ciclo de autolimpieza.	Suciedad excesiva.	• Presione el botón OFF (APAGAR). Abra las ventanas para despear la habitación del humo. Espere a que la luz del botón SELF-CLEAN (AUTOLIMPIEZA) se apague. Limpie el exceso de suciedad y reprograme el ciclo de limpieza.
Servicio al consumidor	La puerta del horno no se desbloquea.	Horno demasiado caliente.	• Deje que el horno se enfrie hasta por debajo de la temperatura de bloqueo.
	El horno no está limpio después de un ciclo de limpieza.	Los controles del horno no estaban en las posiciones apropiadas.	• Consulte la sección "Usando el horno de autolimpieza".
	El horno estaba demasiado sucio.		• Antes de iniciar un ciclo de limpieza, limpie los derrames difíciles. Los hornos demasiado sucios podrían necesitar un ciclo más de autolimpieza o un periodo de tiempo más largo limpiándose.
Ruido del ventilador.	Zumbido durante un ciclo de autolimpieza.		• Esto es normal.
	Zumbido durante HORNEAR o ASAR.		• La estufa está equipada con un ventilador de enfriamiento para mantener los componentes a una temperatura segura. El ventilador se enciende y apaga automáticamente mientras la estufa se encuentra en el ciclo de autolimpieza.
			• Esto es normal.
Servicio al consumidor			El ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente cuando las temperaturas de las funciones ASAR y HORNEAR son altas (alrededor de 475 °F (246,1 °C) para mantener una temperatura segura para todos los componentes.
			El ventilador de enfriamiento se apaga cuando la temperatura del horno desciende por debajo de 375 °F (190,6 °C).

Accesories

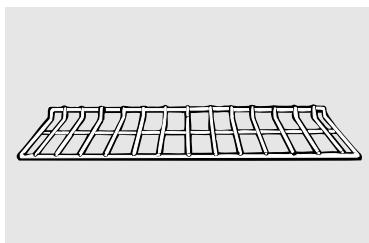


¿Está buscando algo más?

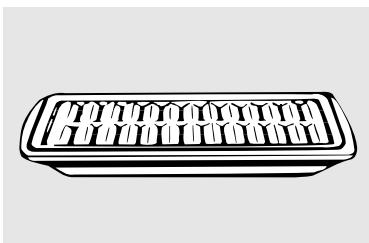
Para comprar partes o accesorios para su aparato, contacte al centro autorizado de servicio.



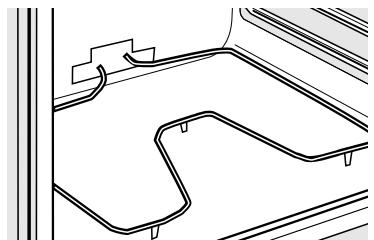
Quemadores eléctricos de espiral y charolas recolectoras



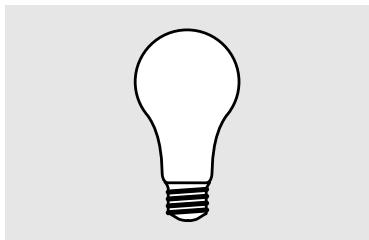
Parrillas para horno



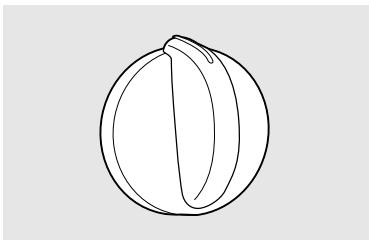
Charola de asador



Resistencias para horno



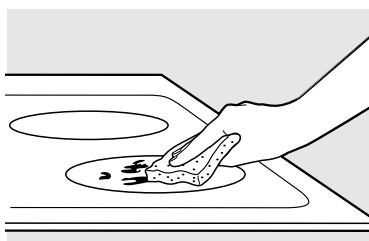
Focos



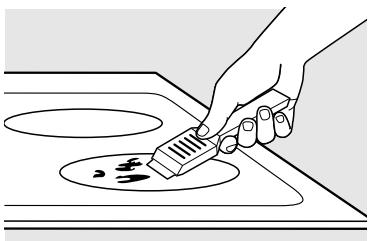
Perillas



Limiador



Almohadillas limpiadoras



Raspador

¿Cansado de parrillas de horno decoloradas? ¿Desearía tener parrillas para uso extra-pesado?

AHORA DISPONIBLES para su estufa:

¡Las innovadoras parrillas para horno GE, autolimpiables y recubiertas de porcelana!

- Uso pesado
- Durables
- Se pueden limpiar en horno de autolimpieza

Instrucciones de seguridad	Instrucciones de operación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de instalación	Solución de problemas	Servicio al consumidor
----------------------------	----------------------------	--------------------	------------------------------	-----------------------	------------------------



Electric Coil & Radiant Ranges

Safety Information	48-52
Operating Instructions	
Surface Units	53-54
Cookware	55
Controls	56
Oven	57, 58
Clock, Timer and Convenience Outlet	59, 60
Timed Baking and Roasting	61
Special Features	62-64
Sabbath Features	65, 66
Temperature Conversions	66
Thermostat	67
Self Clean	68, 69
Care and Cleaning	70-76
Installation Instructions	77-85
Troubleshooting Tips	86-90
Accessories	91
Consumer Support	
Consumer Support	95
Warranty	96

Owner's Manual and Installation Instructions

Coil Top and Radiant Top Models

Standard Clean Models	Self-Clean Models
JCAS745	JCAP750
JCAS445	JCAP760
JCAS735	JCAP765

*Write the model and serial
numbers here:*

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label behind
the storage drawer on the oven
frame.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

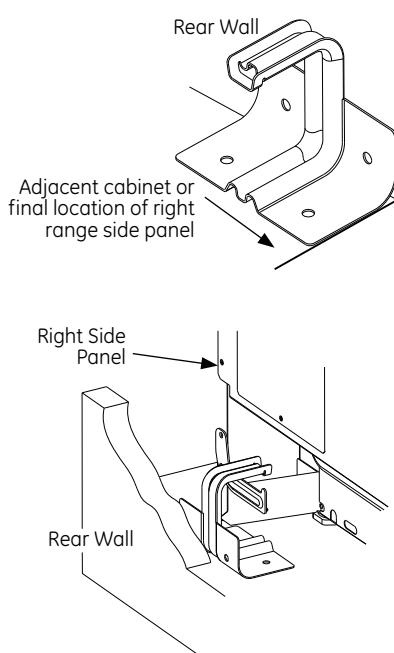
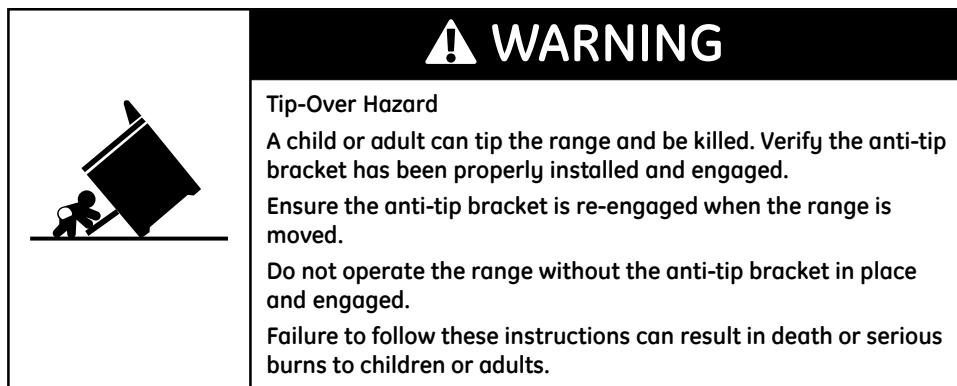
Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support

⚠ WARNING! READ ALL SAFETY INSTRUCTIONS BEFORE USING THE PRODUCT. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY RESULT IN FIRE, ELECTRIC SHOCK SERIOUS INJURY OR DEATH.

ANTI-TIP DEVICE



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

For Freestanding Ranges

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the anti-tip arm attached to the side panel is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the antitip arm slides just under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...



Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160° F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



⚠ WARNING

SAFETY PRECAUTIONS

- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders-moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- For your safety never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multipurpose dry chemical or foam type fire extinguisher. Flame in the oven can be smothered completely by closing the door and turning the oven off or by using a multipurpose dry chemical or foam type fire extinguisher.

- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact, the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door and metal trim parts above the door.

REMEMBER: The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.

- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the storage drawer.

Consumer Support	Troubleshooting Tips	Installation Instructions	Care and Cleaning	Operating Instructions	Safety Instructions
-------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--------------------------	-------------------------------	----------------------------

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING



OVEN

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury. Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven shelf in the desired position while the oven is cool. If shelves must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- Pulling out the shelf to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.



SELF-CLEANING OVEN (on some models)

- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not use oven cleaners on self-clean models. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, grid and other cookware.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Take the shelves out of the oven before you begin the self-clean cycle or they may discolor.



SURFACE UNITS-ALL MODELS

Use proper pan size-select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.

- Never leave the surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service, others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- Do not flame foods on the cooktop. If you do flame foods under the hood, turn the fan on.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the side of the pan.
- Use little fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.

Safety Instructions	Operating Instructions	Care and Cleaning	Installation Instructions	Troubleshooting Tips	Consumer Support
---------------------	------------------------	-------------------	---------------------------	----------------------	------------------

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING



⚠️ WARNING!

RADIANT SURFACE UNITS (on some models)

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
- Large scratches or impacts to glass doors or cooktops can lead to broken or shattered glass.
- Do not operate the radiant surface units if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your glass cooktop become broken.
- Never use glass cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.

- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface unit, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

NOTE: We recommend that you avoid wiping any surface unit areas until they have cooled and the indicator light has gone off. Sugar spills are the exception to this. Please see Cleaning the glass cooktop section.

- When the cooktop is cool, use only the recommended cleaning cream to clean the cooktop.
- To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply cleaning cream to the glass surface when it is hot.
- After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning cream residue.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.



⚠️ WARNING!

COIL SURFACE UNITS (on some models)

- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the OFF position and all coils are cool before attempting to lift or remove a unit.
- Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher.

- Be sure the drip pans and the vent duct are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- Do not use aluminum foil to line the drip pans or anywhere in the oven except as described in this manual. Misuse could result in a shock, fire hazard or damage to the range.



READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the surface units.

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

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support

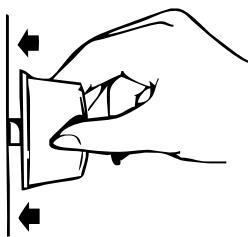
Surface Cooking Controls

Your surface units and controls are designed to give you a variety of heat settings for surface unit cooking.

At both LO and HI positions, there is a slight niche so control clicks at those positions; HI marks the highest setting; LO, the lowest setting.

In a quiet kitchen, you may hear slight clicking sounds during cooking, indicating heat settings selected are being maintained.

Switching heats to higher settings always shows a quicker change in temperature than switching to lower settings.



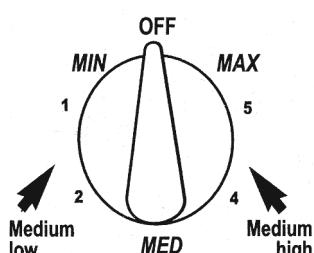
How to Set the Controls

1. Push the control knob in.
2. Turn either clockwise or counterclockwise to desired heat setting.
Control must be pushed in to set only from the OFF position.

When control is in any position other than OFF, you can turn it without pushing in.

Be sure you turn control to OFF when you finish cooking. An indicator light will glow when ANY surfaces unit is on.

A Burner On indicator light will glow when ANY surface unit is on.



Heat Setting Guide

- MAX** - Quick start for cooking; bring water to boil.
- MEDIUM HIGH** - Fast fry, pan broil; maintain fast boil on large amount of food.
- MED** - Sauce and brown; maintain slow boil on large amount of food.
- MEDIUM LOW** - Cereal; maintain serving temperature of most foods.
- MIN** - Cook after starting at HI; cook with little water in covered pan. Use to steam rice.

NOTES:

1. At MAX or MEDIUM HIGH, never leave food unattended. Boilovers cause smoking; greasy spillovers may catch fire.
2. At MIN, melt chocolate, butter on small unit.

Cooking Tips

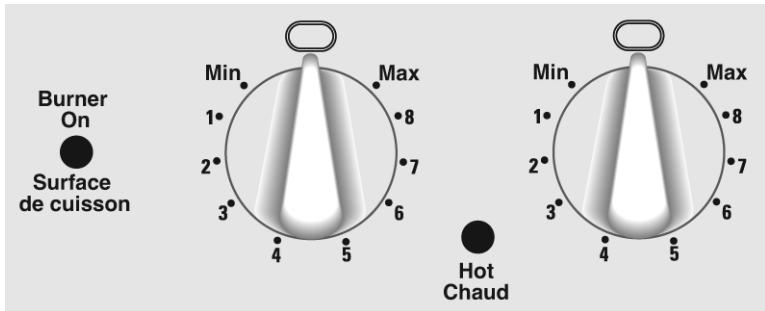
Use medium- or heavyweight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware is slow to absorb heat, but generally cooks evenly at low or medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

Do not overfill cookware with fat that may spill over when adding food. Frosty foods bubble vigorously. Watch foods frying at high temperatures. Keep range and hood clean from accumulated grease.

To conserve the most cooking energy, pans should be flat on the bottom, have straight sides and tight-fitting lids. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. A pan that extends more than an inch beyond the edge of the drip pan traps heat, which causes "crazing" (fine hairline cracks) on porcelain, and discoloration ranging from blue to dark gray on chrome drip pans.

Using the surface units.

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



Indicator Lights (on radiant glass models only).

A **Hot** indicator light will glow when any radiant elements is turned on, and will remain on until the surface is cool enough to touch.

A **Burner On** indicator light will glow when any surface unit is on.

NOTE: The Hot indicator light may glow between the surface control settings of Min and OFF, but there is no power to the surface units.

Using the radiant surface units. (on some models)



Never cook directly on the glass. Always use cookware.

About the radiant surface units...

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

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

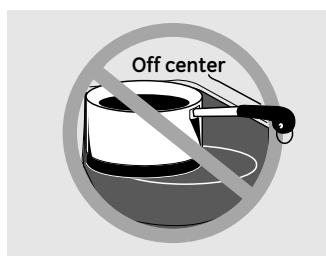
The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting.

It is safe to place hot cookware from the oven or surface on the glass surface when the surface is cool.

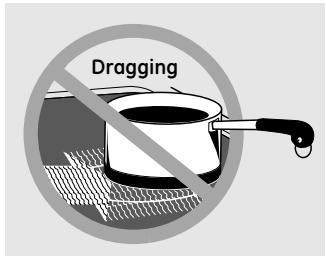
Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

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

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



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



Temperature Limiter

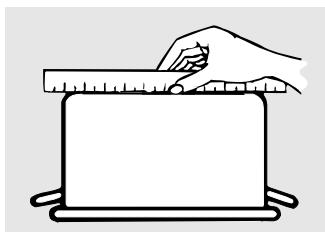
Every radiant surface unit has a temperature limiter. The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

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

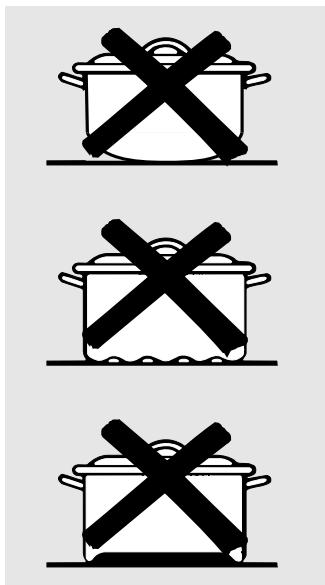
- The pan boils dry.
- The pan bottom is not flat.
- The pan is off center.
- There is no pan on the unit.

Selecting types of cookware.

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



Check for flat bottoms by using a straight edge.



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

Stainless Steel:

recommended

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.

Glass-ceramic:

usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Stoneware:

usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Home Canning Tips:

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

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

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

Copper Bottom:

recommended

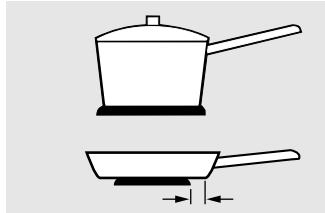
Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the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

Porcelain Enamel Covered Cast Iron:

recommended

As long as the cookware is covered completely with porcelain enamel, this cookware is recommended. Caution is recommended for cast-iron cookware that is not completely covered with smooth porcelain enamel, as it may scratch the glass-ceramic cooktop.

The following information will help you choose cookware which will give food performance on coil cooktops.

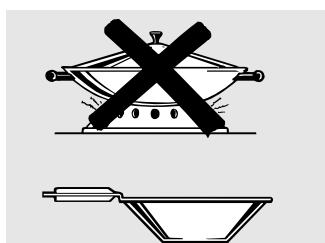


Not over 1 inch

Surface Cookware Tips

Use medium- or heavy-weight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware are slow to absorb heat, but generally cook evenly at low to medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

For best cooking results, pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the surface unit than 1 inch.



Use only flat-bottomed woks

Wok Cooking

We recommend that you use only a flat-bottomed wok.

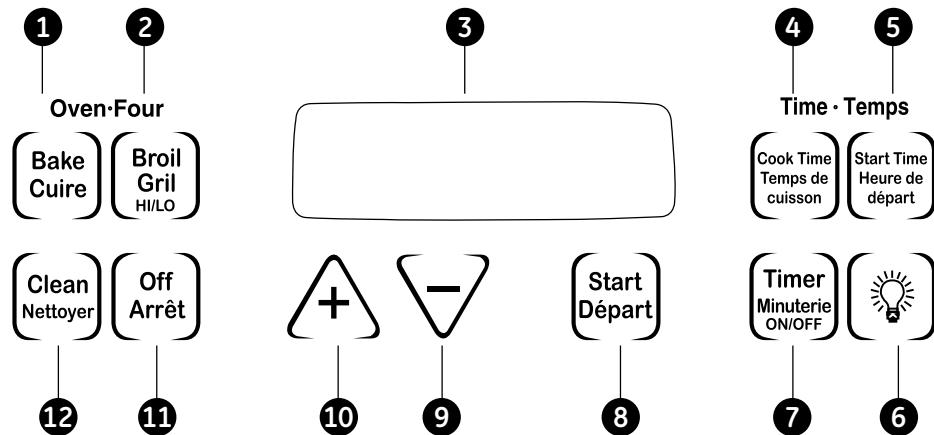
They are available at your local retail store. Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous.

Placing the ring over the surface unit will cause a buildup of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tips over.

Consumer Support	Troubleshooting Tips	Installation Instructions	Care and Cleaning	Operating Instructions	Safety Instructions
-------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--------------------------	-------------------------------	----------------------------

Using the oven controls. (on some models)

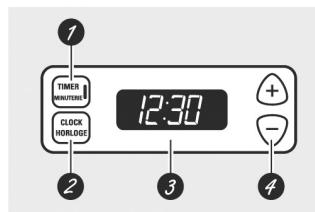
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

1. BAKE Pad
Touch this pad to select the bake function.
BAKE Light
Flashes while in edit mode - you can change the oven temperature this point.
 2. BROIL HI/LO Pad
Touch this pad to select the broil function.
BROIL Light
Flashes while in edit mode - you can switch from HI to LO BROIL at this point.
 3. Display
Shows the operations you have selected, the time of day and the cooking status.
 4. COOK TIME Pad
Touch this pad and then touch the + or - pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
 5. START TIME Pad
Use along with the COOK TIME or SELF CLEAN pad to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
 6. OVEN LIGHT ON/OFF Pad
Touch this pad to turn the oven light on or off.
 7. TIMER/CLOCK Pad
Touch this pad to select the timer feature. Then press + and - pads to adjust time.
To set the clock, touch this pad and hold 3 seconds and then touch the + and - pads. The time of day will flash in the display when the oven is first turned on.
 8. START Pad
Must be touched to start any cooking function.
 9. - Pad
Short taps to this pad will decrease the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to decrease the time or temperature by larger amounts.
 10. + Pad
Short taps to this pad will increase the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to increase the time or temperature by larger amounts.
 11. CLEAR/OFF Pad
Touch this pad to cancel ALL oven operations except the clock and timer.
 12. SELF CLEAN Pad
Touch this pad to select the self-cleaning function. See the Using the self-cleaning oven section.
CLEAN Light
Flashes while in edit mode-you can change the length of time for the self-clean cycle at this point. Glows when the oven is in the self-clean cycle. After the self-clean cycle, the light will turn off. Unlatch the door.
- If "F-and a number, or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.
Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
If function error code repeats, disconnect power to the oven and call for service.

Using the oven.



Appearance may vary.

Clock and Timer (on some models)

1. TIMER Pad

Touch this pad to select the timer feature.

2. CLOCK Pad

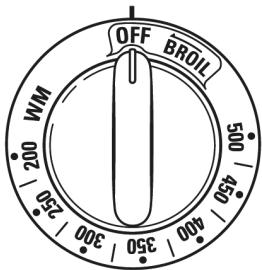
Touch this pad before setting the clock.

3. Display

Shows the time of day and the time set for the timer, cook time or start time.

4. SET +/- Pads

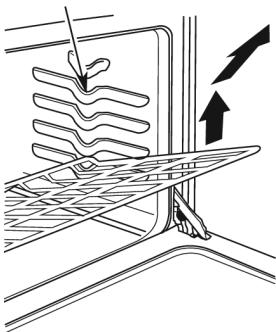
These pads allow you to set the clock and timer.



Oven Temperature Knob (on some models)

Turn this knob to the setting you want.

The oven cycling light glows until the oven reaches your selected temperature, then goes off and on with the oven element(s) during cooking.



Before you begin...

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

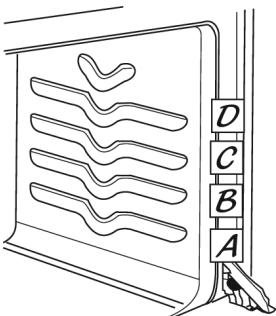
The shelves have stop-locks, so that when placed correctly on the shelf supports (A through E), they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the shelf out to the bump on the shelf support.

To remove a shelf, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the shelf (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the shelf in.

NOTE: The shelf is not designed to slide out at the special low shelf (R) position.



Oven shelf positions

The oven has four shelf supports—A (bottom), B, C and D (top).

The oven has 4 shelf positions.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Using the oven.



How to Set the Oven for Baking or Roasting

1. Touch the BAKE pad.
2. Touch the + or - pad to set the desired temperature.
3. Touch the START pad.
4. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
5. Touch the CLEAR/OFF pad when cooking is complete.

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

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.

Baking results will be better baking pans are centered in the oven as much as possible. Pan should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1 ½" between pans, from the front, back and sides of the wall.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil on the bottom of the oven.

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

A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower shelf several inches below the food.

How to Set the Oven for Broiling

NOTE: Close the door before starting any broiling function.

On models without an oven temperature knob:

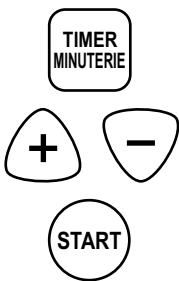
1. Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
2. Touch the BROIL HI/LO pad once for HI Broil. To change to LO Broil, touch the BROIL HI/LO pad again.
3. Touch the START pad.
4. CLEAR/OFF pad. If your oven is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven shelf one position higher.

On models with an oven temperature knob:

1. Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan.
2. Follow suggested rack positions in the Broiling Guide.
3. Close the oven door.
4. Turn the Oven Temperature Knob to Broil.
5. When broiling is finished, turn the Oven temperature Knob to OFF.

Using the clock, timer and convenience outlet. (on some models)

Not all features are on all models.



Make sure the clock is set to the correct time of day.

To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

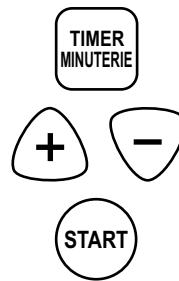
1. Touch TIMER pad and hold for 3 seconds.

2. Touch the + or - pads.

If the + or - pads are not touched within one minute after you touch the TIMER pad, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the TIMER pad and reenter the time of day.

3. Touch the START/ON pad until the time of day shows in the display. This enters the time and starts the clock.

To check the time of day when the display is showing other information, simply touch the TIMER pad. The time of day shows until another pad is touched.



The timer is a minute timer only.

The OFF pad does not affect the timer.

To Set the Timer

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

1. Touch the TIMER pad.

2. Touch the + or - pads until the amount of time you want shows in the display. The maximum time that can be entered in minutes is 59.

Times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes.

If you make a mistake, touch the TIMER pad and begin again.

3. Touch the START/ON pad. The time will start counting down, although the display does not change until one minute has passed.

4. When the timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the TIMER pad is touched.

Safety Instructions	Operating Instructions	Care and Cleaning	Installation Instructions	Troubleshooting Tips	Consumer Support
---------------------	------------------------	-------------------	---------------------------	----------------------	------------------

Consumer Support	Troubleshooting Tips	Installation Instructions	Care and Cleaning	Operating Instructions	Safety Instructions
-------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--------------------------	-------------------------------	----------------------------

Using the clock, timer and convenience outlet. *(on some models)*

Not all features are on all models.

To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the TIMER pad, then touch the + or - pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking timer are in the display), recall the remaining timer by touching the TIMER pad and then touching the + or - pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Touch the TIMER pad twice.



or



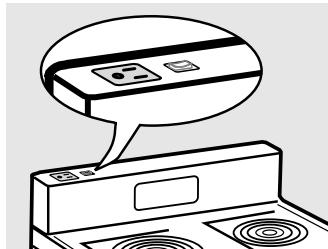
End of Cycle Tones (on some models)

Clear the tones by pressing the pad of the function you are using.

Power Outage

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

To reset the clock, touch the TIMER pad twice. Enter the correct time of day by touching the + or - pads. Touch the START/ON pad.



Convenience Outlet (on some models)

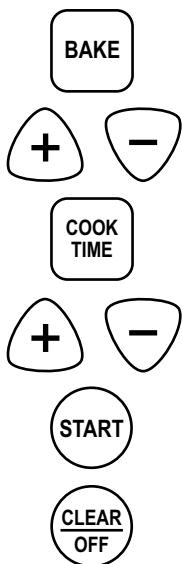
The 120 V convenience outlet located on the top of the backguard may be used to plug in small electrical appliances.

When using the outlet, be sure that the electrical cord does not rest on or near a surface unit. If the surface unit is turned on, the cord will be damaged.

To reset the circuit breaker, press the switch located near the outlet on top of the backguard.

Using the timed baking and roasting features, (on some models)

NOTE: Foods that spoil easily-such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork-should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time the oven will turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the BAKE pad.
2. Using the + or - pad, enter the desired temperature.
3. Touch the COOK TIME pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

4. Using the + or - pad, enter the desired baking time.

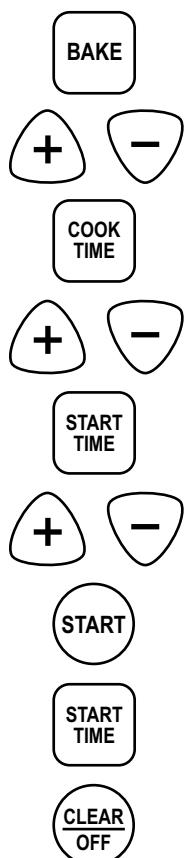
The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

5. Touch the START pad.

The display shows the oven temperature that you set and the cooking time countdown. The display starts changing once the temperature reaches 100° F.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically.

Touch the CLEAR/OFF pad to clear the display.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the BAKE pad.
2. Using the + or - pad, enter the desired temperature.
3. Touch the COOK TIME pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

4. Using the + or - pad, enter the desired baking time.
5. Touch the START TIME pad.
6. Using the + or - pad, enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
7. Touch the START pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the START pad after entering the baking temperature.

If you would like to check the times you have set touch the START TIME pad to check the start time you have set or touch the COOK TIME pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time countdown.

At the end of timed baking, the oven will turn off. The end of cycle tone will sound.

Touch the CLEAR/OFF pad to clear the display.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support

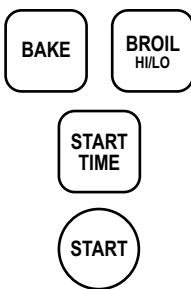
Safety Instructions
Operating Instructions
Care and Cleaning
Installation Instructions
Troubleshooting Tips
Consumer Support

Special features of your oven control.

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

When the display shows your choice, touch the START pad. The special features will remain in memory after a power failure, except for the Sabbath feature, which will have to be reset.



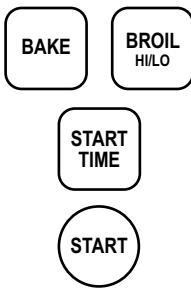
12 Hour Shut-Off

With this feature should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn off this feature, follow the steps below.

1. Touch the BAKE and BROIL HI/LO pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.

2. Touch the START TIME pad. The display will show 12 shdn (12 hour shut-off). Touch the START TIME pad again and the display will show no shdn (no shut-off).
3. Touch the START pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

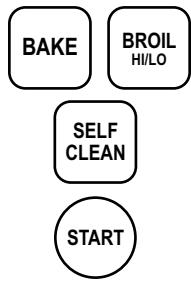


Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections but you may change this to use the Celsius selections.

1. Touch the BAKE and BROIL HI/LO pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.
2. Touch the BROIL HI/LO and COOK TIME pads at the same time for 2 seconds. The display will show F (Fahrenheit).
3. Touch the BROIL HI/LO and COOK TIME pads again at the same time for 2 seconds. The display will show C (Celsius).

4. Touch the START pad.



Control Lockout

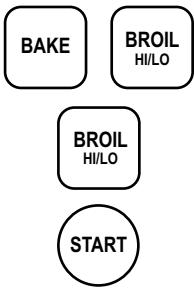
Your control will allow you to lock down the touch pads so they cannot be activated when touched.

1. Touch the BAKE and BROIL HI/LO pad at the same time for 3 seconds until the display shows SF.
2. Touch the SELF CLEAN pad. The display will show LOC OFF. Touch the SELF CLEAN pad again. The display will show LOC ON.
3. Touch the START pad to activate the control lockout feature and leave the control set in this special features mode.

When this feature is on and the touch pads are touched the control will beep and the display will show LOC.

NOTE: The control lockout mode will not affect the TIMER/CLOCK and OVEN LIGHT ON/ OFF touch pads.

Special features of your oven control.



Tones at the End of a Timed Cycle

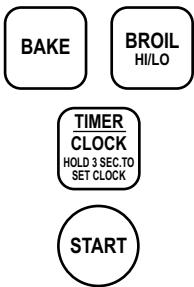
At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the CLEAR/OFF pad is touched. This continuous 6 second beep may be canceled.

To cancel the 6 second beep:

1. Touch the BAKE and BROIL HI/LO pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.

2. Touch the BROIL HI/LO pad. The displays shows CON BEEP (continuous beep). Touch the BROIL HI/LO pad again. The display shows BEEP. (This cancels the one beep every 6 seconds.)

3. Touch the START pad.



12 Hour, 24 Hour or Clock Black-Out

Your control is set to use a 12 hour clock.

If you would prefer to have a 24 hour military time clock or blackout the clock display, follow the steps below.

1. Touch the BAKE and BROIL HI/LO pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.
2. Touch the TIMER /CLOCK pad once. The display will show 12 hr. If this is the choice you want touch the START pad.

Touch the TIMER/CLOCK pad again to change to the 24 hour military time clock. The display will show 24 hr. If this is the choice you want touch the START pad.

Touch the TIMER/CLOCK pad again to blackout the clock display. The display will show OFF. If this is the choice you want touch the START pad.

NOTE: If the clock is in the blackout mode you will not be able to use the Delay Start function.

Safety Instructions

Operating Instructions

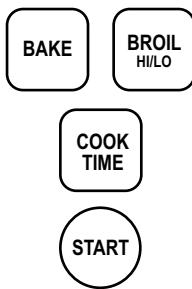
Care and Cleaning

Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Special features of your oven control.



Cook and Hold

Your new control has a cook and hold feature that keeps cooked foods warm for up to 3 hours after Timed Baking or Roasting is finished.

NOTE: This feature can only be programmed to work with Timed Baking or Roasting (See the Using the timed baking and roasting features section). After Timed Baking or Roasting has automatically stopped, the programmed Cook and Hold will automatically start.

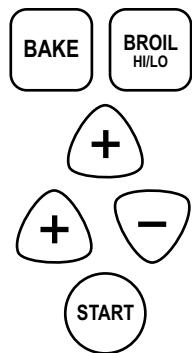
To activate this feature for use after Timed Baking or Roasting, follow the steps below.

1. Touch the BAKE and BROIL HI/LO pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.

2. Touch the COOK TIME pad. The display will show Hid OFF.

Touch the COOK TIME pad again to activate the feature. The display will show Hid ON.

3. Touch the START pad to activate the cook and hold feature and leave the control set in this special features mode.



Changing the Speed of the + or - Pads

As you use the + or - pads when setting a time or temperature, you may notice the display changes slowly. This special feature allows you to change the speed. To set the speed you prefer follow the steps below.

1. Touch the BAKE and BROIL HI/LO pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.

2. Touch the + pad. The display will show you a set speed between 1 and 5.

3. Touch the + pad to increase the speed up to the number 5.

Touch the - pad to decrease the speed down to the number 1.

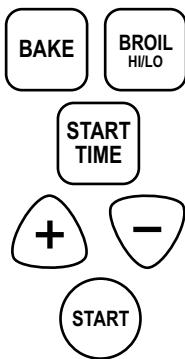
4. Touch START to activate the setting and leave the control set in this special mode.

Using the Sabbath Feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays) (on some models).

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for broiling, self-cleaning, or Delay Start cooking.

NOTE: The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Bulb section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.



When the display shows the oven is set in Sabbath. When the display shows the oven is baking/roasting.

How to Set Sabbath Feature for Regular Baking /Roasting

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch and hold both the BAKE and BROIL HI/LO pads, at the same time, until the display shows SF.

NOTE: If bake or broil appears in the display, the BAKE and BROIL HI/LO pads were not touched at the same time. Touch the CLEAR/OFF pad and begin again.

2. Tap the START TIME pad until Sabbath appears in this display.
3. Touch the START pad and will appear in the display.
4. Touch the BAKE pad. No signal will be given.
5. The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the + or - pad to increase or decrease the temperature in 5° increments. The temperature can be set be-

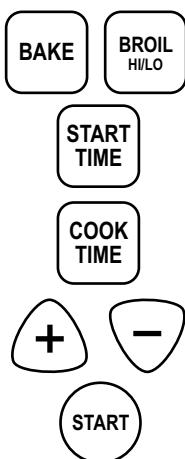
tween 170° and 550°. No signal or temperature will be given.

6. Touch the START pad.

7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If does not appear in the display, start again at step 4.

To adjust the oven temperature, touch the BAKE pad and tap the + or - pad to increase or decrease the temperature in 5° increments. Touch the START pad.

NOTE: The CLEAR/OFF and COOK TIME pads are active during the Sabbath feature.



When the display shows the oven is set in Sabbath. When the display shows the oven is baking/roasting.

How to Set Sabbath Feature for Timed Baking/Roasting—Immediate Start and Automatic Stop.

NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular (non - Sabbath) immediate Start and Automatic Stop before entering the Sabbath mode.

Make sure clock shows the correct time of day.

1. Touch and hold both the BAKE and BROIL HI/LO pads, at the same time, until the display shows SF.

NOTE: If bake or broil appears in the display, the BAKE and BROIL HI/LO pads were not touched at the same time. Touch the CLEAR/OFF pad and begin again.

2. Tap the START TIME pad until Sabbath appears in the display.
3. Touch the START pad and will appear in the display.
4. Touch the COOK TIME pad.
5. Touch the + or - pad to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
6. Touch the START pad.
7. Touch the BAKE PAD. No signal will be given.

8. The preset starting temperature will automatically be set to 350°. Tap the + or - pad to increase or decrease the temperature in 5° increments. The temperature can be set between 170° and 550°. No signal or temperature will be given.

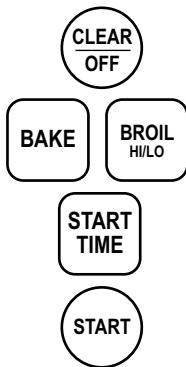
9. Touch the START pad. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, will appear in the display indicating that the oven is baking/ roasting. If does not appear in the display, start again at step 7.

To adjust the oven temperature, touch the BAKE pad and tap the + or - pad to increase or decrease the temperature in 5° increments. Touch the START pad.

When cooking is finished, the display will change from to and 0:00 will appear, indicating that the oven has turned OFF but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

Using the Sabbath Feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays) (on some models).



How to Exit the Sabbath Feature

1. Touch the CLEAR/OFF pad.
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only is in the display.
3. Touch and hold both the BAKE and BROIL HI/LO pads, at the same time, until the display shows SF.
4. Tap the START TIME pad until 12 shdn or no shdn appears in the display. 12 shdn indicates that the oven will automatically turn off after 12 hour. no shdn indicates that the oven will not automatically turn off.
5. Touch the START pad.

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath mode, the oven will automatically turn off and the oven control must be reset.

Temperature Conversions

° Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
° Celsius	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Power Outage

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

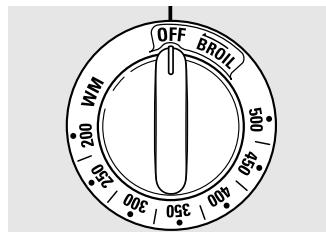
To reset the clock, touch the TIMER pad. Enter the correct time of day by touching the + or - pads. Touch the START/ON pad.

Adjust the oven thermostat – Easy to do yourself!

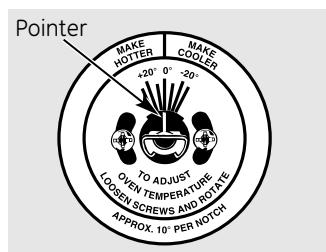
You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

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

NOTE: This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures (on some models). The adjustment will be retained in memory after a power failure.



Front of OVEN TEMP knob (knob appearance may vary).



Back of OVEN TEMP knob.

To Adjust the Thermostat with this Type of Knob

1. Pull the Oven Temp knob off the shaft, look at the back of the knob and note the current setting before making any adjustments.
2. Loosen both screws on the back of the knob.
3. To increase the oven temperature, move the pointer toward the words "MAKE HOTTER."
- To decrease the oven temperature, turn the pointer toward the words "MAKE COOLER."
- Each notch changes the temperature by 10°F.
4. Tighten the screws.
5. Replace the knob matching the flat area of the knob to the shaft.

Note: Except Model JCAS445

Safety Instructions

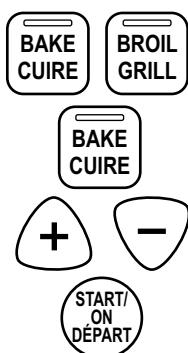
Operating Instructions

Care and Cleaning

Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support



To Adjust the Thermostat on Other Models

1. Touch the BAKE and BROIL pads at the same time for 2 seconds until the display shows SF.
2. Touch the BAKE pad. A two digit number shows in the display.
3. The oven temperature can be adjusted up to (+) 35° F hotter or (-) 35° F cooler. Touch the + pad to increase the temperature in 1 degree increments.
Touch the – pad to decrease the temperature in 1 degree increments.

4. When you have made the adjustment, touch the START/ON pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

NOTE: This adjustment will not affect the broiling or self-cleaning temperatures. It will be retained in memory after a power failure.

The type of margarine will affect baking performance!

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

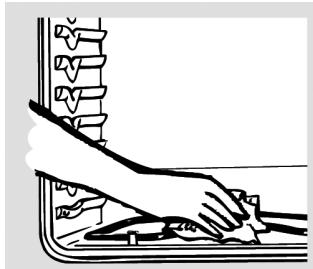
Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Consumer Support	Troubleshooting Tips	Installation Instructions	Care and Cleaning	Operating Instructions	Safety Instructions
-------------------------	-----------------------------	----------------------------------	--------------------------	-------------------------------	----------------------------

Using the self-cleaning oven. (on some models)

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



Wipe up heavy soil on the oven bottom (appearance may vary).

Before a Clean Cycle

The oven must be cool in order to set the self-clean cycle.

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

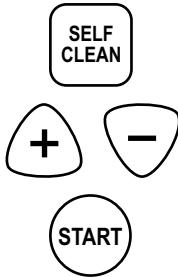
Remove broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven.

The shiny, silver, colored oven shelves (on some models) can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.

Do not use abrasives or oven cleaners. Clean the top, sides and outside of the oven door with soap and water.

Make sure the oven light bulb cover (on some models) is in place and the oven light is off.

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



How to Set the Oven for Cleaning

1. Touch the SELF CLEAN pad.
2. Using the + or - pad, enter the desired clean time, if a time other than 4 hours is needed.

Clean cycle time is normally 4 hours. You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

3. Touch the START pad.

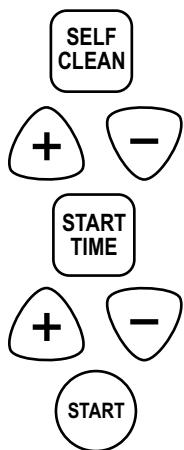
The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the LOCKED DOOR light goes off.

When the LOCKED DOOR light is off, open the door.

- The words LOCK DOOR will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, touch the CLEAR/OFF pad. When the LOCKED DOOR light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.

Using the self-cleaning oven. (on some models)

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



How to Delay the Start of Cleaning.

1. Touch the SELF CLEAN pad.
2. Using the + or - pad, enter the desired clean time.
3. Touch the START TIME pad.
4. Using the + or - pad, enter the time of day you want the clean cycle to start.
5. Touch the START pad.

The door locks automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the LOCKED DOOR light goes off.

When the LOCKED DOOR light is off, open the door.

After a Clean Cycle

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

If white spots remain, remove them with a soap-filled scrubbing pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

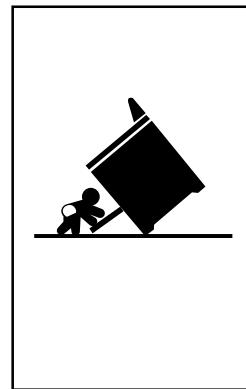
If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- If the shelves become hard to slide, wipe the shelf supports with cooking oil.

Safety Instructions	Operating Instructions	Care and Cleaning	Installation Instructions	Troubleshooting Tips	Consumer Support
---------------------	------------------------	-------------------	---------------------------	----------------------	------------------

Care and cleaning of the range.

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



! WARNING

Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.

Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.

Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

Oven Interior (on standard-clean models)

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 range cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.

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.

IMPORTANT: Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, 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. 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.

To clean the inside of the door:

- Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled, steel-wool pads may also be used.

Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

To clean the outside of the door:

- 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.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

To clean outside of the gasket:

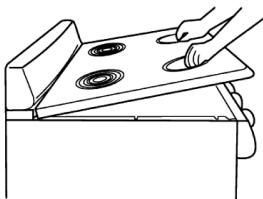
The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation. Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand on self-clean models.

The area outside the gasket and the front frame can be cleaned with a soap-filled steel-wool pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

Do not rub or clean the door gasket-it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way, or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Care and cleaning of the range.



Lift-up Cooktop

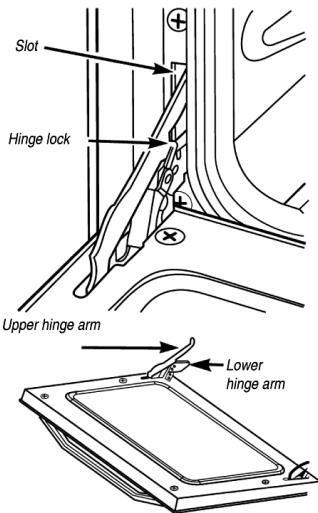
Clean the area under the cooktop often. Builtup soil, especially grease, may catch on fire.

To make cleaning easier, the cooktop may be lifted up and propped open.

Be sure all surface units are turned off before raising the cooktop.

Remove the front surface and drip pans. See the Surface Units and Drip Pans section. Grasp the two front surface unit wells and lift the cooktop up and prop it open with the prop rod provided.

After cleaning underneath the cooktop with hot, soapy water and a clean cloth, hold the cooktop up, return the prop rod to its storage position and lower the cooktop until it snaps into position. Be careful not to pinch your fingers. Replace the two front drip pans and surface units. See the Surface Units and Drip Pans section.



Lift-Off Oven Door

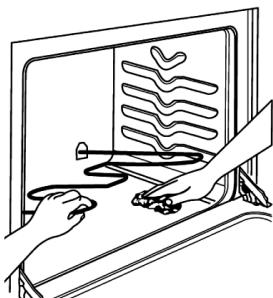
The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

To remove the door:

1. Open the door to the full open position.
2. Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides.
3. Grasp the door firmly on each side, lift slightly and pull it straight out and away from the oven.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Insert and seat the upper and lower hinge arms into the oven slots.
3. Push the hinge locks down from the hinge hooks.
4. Close the oven door and make sure it is working properly. If it is not working properly, remove and replace it following the above steps. DO NOT ATTEMPT TO CLOSE THE DOOR UNTIL THIS STEP IS COMPLETE THE HINGE OR DOOR COULD BE DAMAGED.

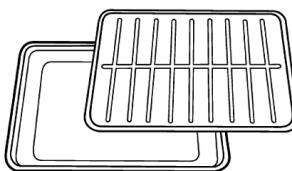


Oven Heating Elements

Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.

The bake elements can be lifted gently to clean the oven floor. Do not attempt to clean any oven surface when any burner element is on. Always wear protective hand-wear when cleaning interior oven surfaces or surfaces near heating elements. If spillovers, residue or ash accumulate

around the bake element, gently wipe around the element with warm water.



Broiler Pan and Grid

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

Both the broiler pan and grid can also be cleaned in the dishwasher.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned on foods.

Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

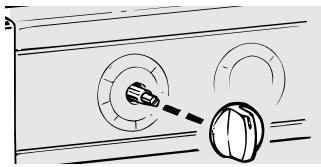
Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Safety Instructions
Operating Instructions
Care and Cleaning
Installation Instructions
Troubleshooting Tips
Consumer Support

Care and cleaning of the range.



Pull the knobs straight off the stem.

Control Panel and Knobs

It is a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

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

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 insides of the knobs are dry before replacing.

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

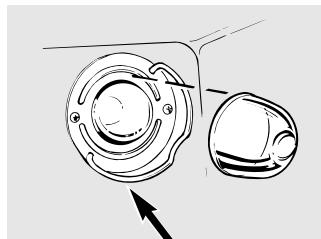


Oven Shelves

Clean the oven shelves with an abrasive cleanser or scouring pad. After cleaning, rinse the shelves with clean water and dry with a clean cloth.

NOTE: Take the shelves out of the oven before you begin the self-clean cycle or they may discolor.

To make the shelves slide more easily, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves with the paper towel.



Wire cover holder

Oven Light Replacement (on some models)

CAUTION: Before replacing your oven light bulb, turn the oven light off and disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

To remove the cover:

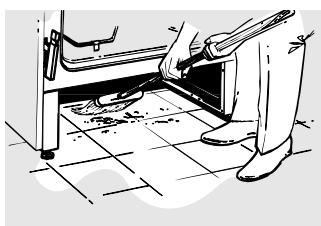
1. Hold a hand under the cover so it does not fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

Do not remove any screws to remove the cover.

2. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb.

To replace the cover:

1. Place it into groove of the light receptacle. Pull wire forward to the center of the cover until it snaps into place.
2. Connect electrical power to the range.



Clean under the range

Storage Drawer Removal (on some models)

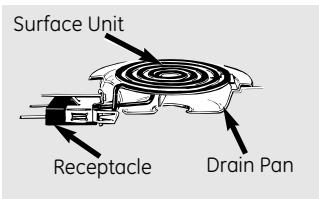
To remove the storage drawer:

1. Pull the drawer out all the way.
2. Tilt up the front and remove it.

To replace the storage drawer:

1. Insert glides at the back of the drawer beyond the stop on range glides.
2. Lift the drawer if necessary to insert easily.
3. Let the front of the drawer down, then push in to close.

Care and cleaning of the range.



Surface Units (on some models)

Be sure all the controls are turned to OFF and the surface units are cool before attempting to remove them.

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.

To remove a surface unit:

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

Do not lift the surface unit more than 1". If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch above the drip pan can permanently damage the receptacle.

To replace a surface unit:

Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.

Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.

Guide the surface unit into place so it rests evenly.

Do not immerse the surface units in liquids of any kind.

Do not clean the surface units in a dishwasher.

Do not bend the surface unit plug terminals.

Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

Safety Instructions	Operating Instructions	Care and Cleaning	Installation Instructions	Troubleshooting Tips	Consumer Support
---------------------	------------------------	-------------------	---------------------------	----------------------	------------------

Drip Pans (if included)

Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

Place them in a covered container. Add ¼ cup ammonia and let soak several hours or overnight. Wash rinse well and dry.

The drip pans may also be cleaned in the dishwasher.

Clean the area under the drip pans often. Built-up soil, especially grease, may catch fire.

Do not cover the drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the range.

NOTE: *Do not clean the drip pans in a self-cleaning oven.*

Care and cleaning of the range.

Safety Instructions

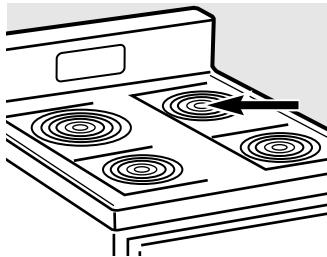
Operating Instructions

Care and Cleaning

Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support



Oven Vent

On glass cooktop models, the oven is vented through an opening at the rear of the cooktop.

On coil cooktop models, the oven is vented through an opening under the right rear surface unit.

Never cover the opening with aluminum foil or any other material.

Painted Surfaces (on some models)

Painted surfaces include the sides of the range and the sides of the door trim.

To clean the painted surfaces, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for these surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

Do not use steel-wool pads, commercial oven cleaners, cleaning powders or other abrasive cleaners. They will damage the 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.

Glass Window (on some models)

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.

Cleaning the glass cooktop. (on some models)



Clean your cooktop after each spill. Use Ceramic Cooktop Cleaner.

Normal Daily Use Cleaning

ONLY use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other types of cleaners may not be as effective.

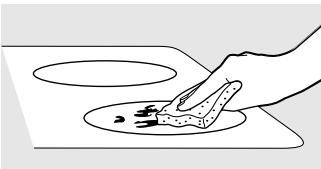
To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps.

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily 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 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.



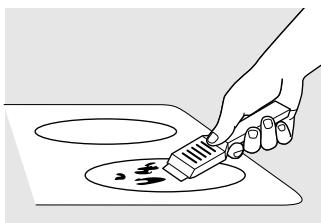
Use a Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Burned-On Residue

⚠️ WARNING: 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 the included 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 paper towel.



The Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our dealers or through a Camco Parts Store.

Note: Do not use a dull or nicked blade.

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 the 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.

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Safety Instructions
Operating Instructions
Care and Cleaning
Installation Instructions
Troubleshooting Tips
Consumer Support

Cleaning the glass cooktop. (on some models)

Metal Marks and Scratches

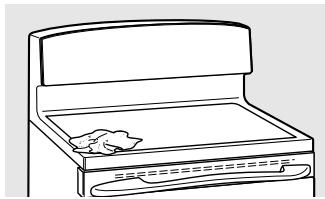
1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

These marks are removable using the Ceramic Cooktop Cleaner with the 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.

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



Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.

Glass surface – potential for permanent damage.

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.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt:
 - a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
 - b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Do not 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.

Installation Instructions

24" GE Electric Ranges

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

- **IMPORTANT** - Save these instructions for local inspector's use.
- **IMPORTANT** - Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer** - Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer** - Keep these instructions for future reference.
- **Skill level** - Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- **Completion time** - 1 to 3 hours.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

⚠ WARNING - This appliance must be properly grounded.

FOR YOUR SAFETY:

⚠ WARNING - Before beginning the installation, switch power off at service panel and lock the service disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally. When the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a prominent warning device, such as a tag, to the service panel.

FOR YOUR SAFETY:

All rough-in and spacing dimensions must be met for safe use of your range. Electricity to the range can be disconnected at the outlet without moving the range if the outlet is in the preferred location (remove lower drawer).

To reduce the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above the cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that sticks out at least 5" beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop must be no deeper than 13".

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Make sure the cabinets and wall coverings around the range can withstand the temperatures (up to 200 °F) generated by the range.

ANTI-TIP DEVICE

⚠ WARNING



Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.

Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.

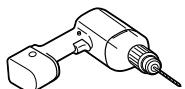
Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

Installation Instructions

PREPARE TO INSTALL THE RANGE

TOOLS YOU WILL NEED



Drill with 1/8" Bit



Adjustable Wrench



Pliers



1/4" Nut Driver



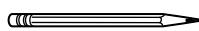
Phillips Screwdriver



Safety Glasses



Tape Measure



Pencil

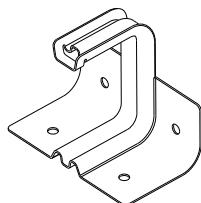


Level



Flat-blade Screwdriver

PARTS INCLUDED



Anti-Tip Bracket Kit

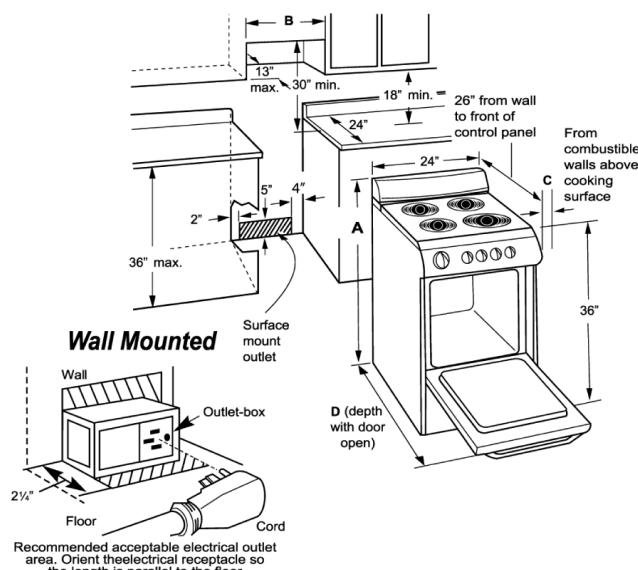
1 REMOVE SHIPPING MATERIAL

Remove packaging materials. Failure to remove packaging materials could result in damage to the appliance.

2 PREPARE THE OPENING

- Allow 2" spacing from the range to adjacent vertical walls above the cooktop surface. Allow 30" minimum clearance between the surface units and the bottom of unprotected wood or metal top cabinet, and 18" minimum between the countertop and the adjacent cabinet bottom.

- To eliminate the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that protrudes at least 5" beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop may be no deeper than 13".



Model	A	B	C (recommended)	D
JCAS735				
JCAS745				
JCAP750	47"	24 3/8"	2"	41"
JCAP760				
JCAP765				
JCAS445	36"	24 3/8"	N.A.	41"

Flooring under the range

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting.

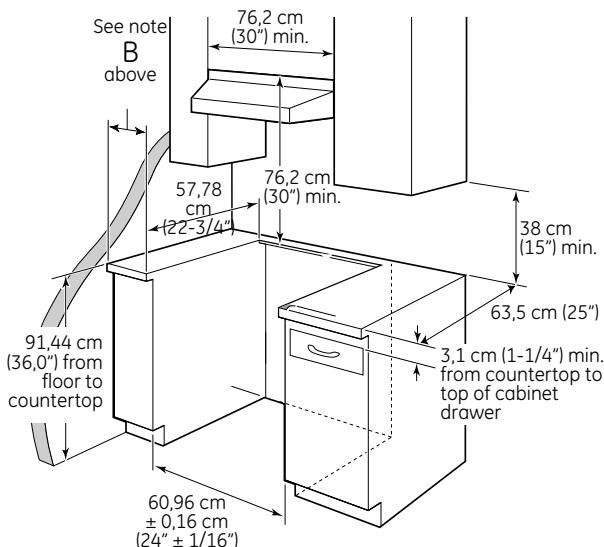
When moving the range on this type of flooring, it should be installed on a 1/4" thick sheet of plywood (or similar material) as follows:

When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning or servicing.

Installation Instructions

PREPARE THE OPENING (JCAS445)

- Allow 2" spacing from the range to adjacent vertical walls above the cooktop surface. Allow 30" minimum clearance between the surface units and the bottom of unprotected wood or metal top cabinet, and 18" minimum between the countertop and the adjacent cabinet bottom.
- To eliminate the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that protrudes at least 5" beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop may be no deeper than 13".

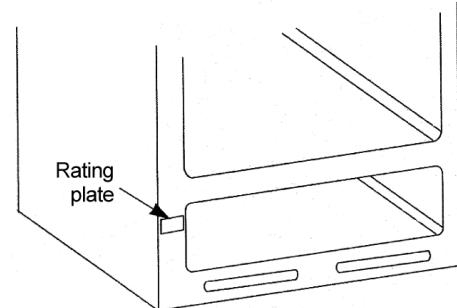
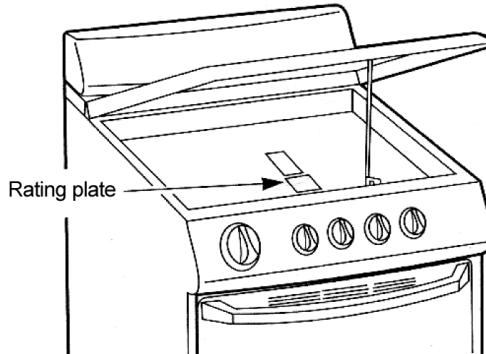


ELECTRICAL CONNECTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

CAUTION: For personal safety, do not use an extension cord with this appliance. Remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation.

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having an amperage as specified on the rating plate. The rating plate is located under the cooktop or in the front frame. (See below pictures).



We recommend you have the electrical wiring and hookup of your range connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main range disconnect is located.

Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your oven according to governing codes could result in a hazardous condition. If there are no local codes, your range must be wired and fused to meet the requirements of the Canadian Electrical Code, Part 1 Latest Edition.

Installation Instructions

ELECTRICAL CONNECTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING: For personal safety, do not use an extension cord with this appliance. Remove house fuse or open circuit breaker before beginning installation.

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having amperage as specified on the rating plate. The rating plate is located above the storage drawer on the oven frame.

We recommend you have the electrical wiring and hookup of your range connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main range disconnect is located.

Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your oven according to governing codes could result in a hazardous condition. If there are no local codes, your range must be wired and fused to meet the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70- Latest Edition. You can get a copy by writing:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269

Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction (not existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range.

When installing an electric range in new construction, follow Steps 3 and 5 for 4-wire connection.

You must use a 3-wire, single-phase A.C. 208Y/120 Volt or 240/120 Volt, 60 hertz electrical system. If you connect to aluminum wiring, properly installed connectors approved for use with aluminum wiring must be used.

If the electrical service provided does not meet the above specifications, have a licensed electrician install an approved outlet.

NOTE: Use of automatic, wireless, or wired external switches that shut off power to the appliance, are not recommended for this product.

Use only a 3-conductor or a 4-conductor UL-listed range cord. These cords may be provided with ring terminals on wire and a strain relief device.

A range cord rated at 40 amps with 125/250 minimum volt range is required. A 50 amp range cord is not recommended but if used, it should be marked for use with nominal 13/8" diameter connection openings. Care should be taken to center the cable and strain relief within the knockout hole to keep the edge from damaging the cable.

- Because range terminals are not accessible after range is in position, flexible service conduit or cord must be used.

NOTE: If conduit is being used, go to Step 3D and then to Step 6 or 7.

- On some models, a filter capacitor may be connected between the black and white leads on the junction block.



ALL NEW BRANCH CIRCUIT INSTALLATIONS, MOBILE HOMES, RECREATIONAL VEHICLES AND INSTALLATIONS WHERE LOCAL CODES DO NOT ALLOW GROUNDING THROUGH NEUTRAL, REQUIRE A 4-CONDUCTOR CORD OR CONDUIT.

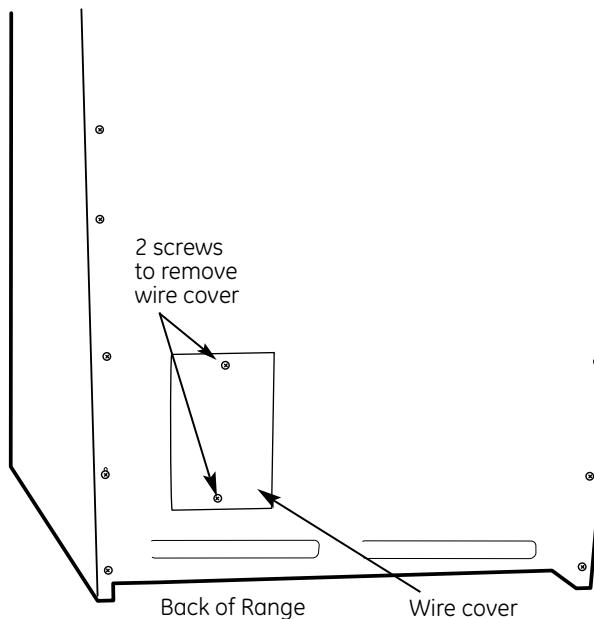
Installation Instructions

ELECTRICAL CONNECTIONS (CONT.)

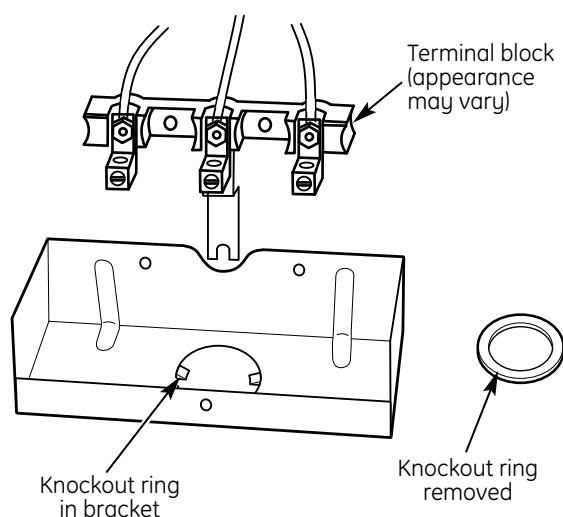
3 POWER CORD AND STRAIN RELIEF INSTALLATION

A Remove the wire cover (on the back of the range) by removing two (2) screws using a Phillips screw driver.

Do not discard these screws.

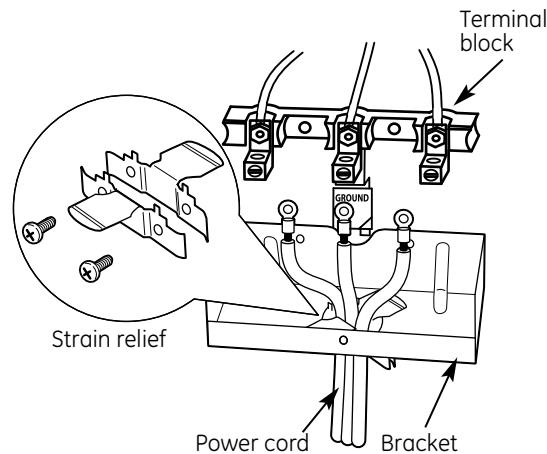


B Remove the knockout ring (1 3/8") located on bracket directly below the terminal block. To remove the knockout, use a pair of pliers to bend the knockout ring away from the bracket and twist until ring is removed.



C For power cord installations only (see the next step if using conduit), assemble the strain relief in the hole. Insert the power cord through the strain relief and tighten. Allow enough slack to easily attach the cord terminals to the terminal block. If tabs are present at the end of the winged strain relief, they can be removed for better fit.

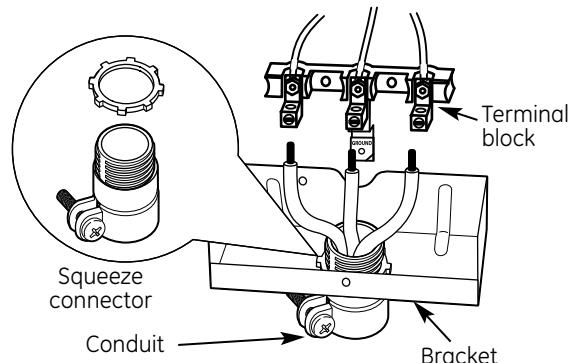
NOTE: Do not install the power cord without a strain relief. The strain relief bracket should be installed before reinstalling the rear range wiring cover.



Skip to Step 4 or 5.

D For conduit installations only, purchase a squeeze connector matching the diameter of your conduit and assemble it in the hole. Insert the conduit through the squeeze connector and tighten. Allow enough slack to easily attach the wires to the terminal block.

NOTE: Do not install the conduit without a squeeze connector. The squeeze connector should be installed before reinstalling the rear range wiring cover.



Skip to Step 6 or 7.

Installation Instructions

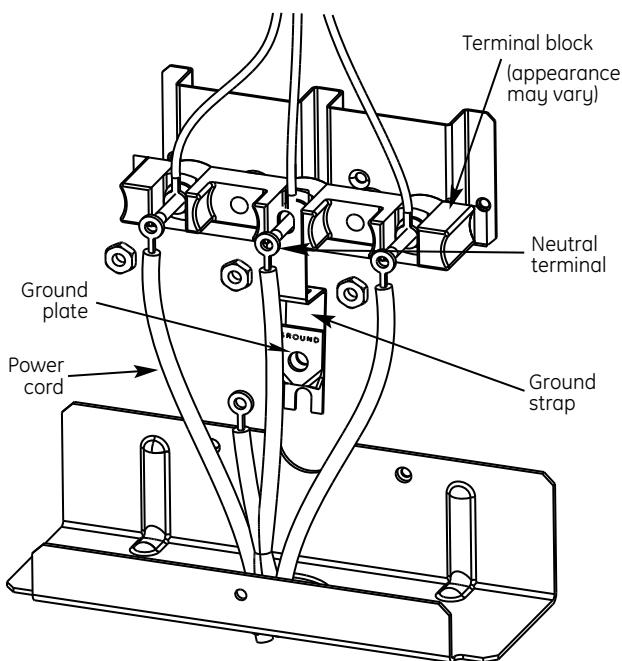
ELECTRICAL CONNECTIONS (CONT.)

4 3-WIRE POWER CORD INSTALLATION

⚠ WARNING: The neutral or ground wire of the power cord must be connected to the neutral terminal located in the center of the terminal block. The power leads must be connected to the left and the right terminals of the terminal block.

A Remove the 3 lower terminal screws from the terminal block. Insert the 3 power cord terminal rings into each one of the terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center of the terminal block. Tighten nuts securely into the terminal block.

DO NOT remove the ground strap connection.



B Skip to Step 8 and proceed with the installation.

5 4-WIRE POWER CORD INSTALLATION

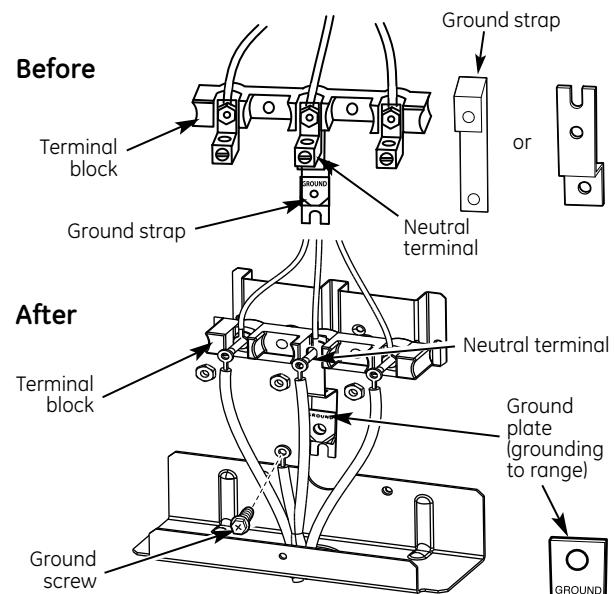
⚠ WARNING: The neutral wire of the supply circuit must be connected to the neutral terminal located in the center of the terminal block. The power leads must be connected to the left and the right terminals of the terminal block. The 4th grounding lead must be connected to the frame of the range with the ground plate and the ground screw.

A Remove the 3 lower terminal nuts from the terminal block. Remove the ground screw and ground plate and retain them.

B **Cut and discard the ground strap. DO NOT DISCARD ANY SCREWS.**

C Insert the one ground screw into the power cord ground wire terminal ring, through the ground plate and into the frame of the range.

D Insert the 3 terminal screws (removed earlier) through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center lower position of the terminal block. Tighten screws securely into the terminal block.



E Skip to Step 8 and proceed with the installation.

Installation Instructions

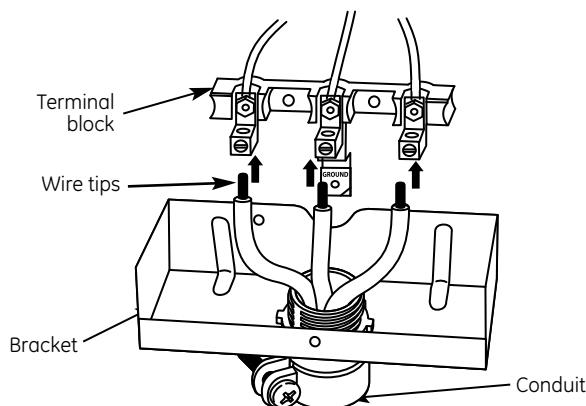
ELECTRICAL CONNECTIONS (CONT.)

6 3-WIRE CONDUIT INSTALLATION

- A Loosen the 3 lower terminal screws from the terminal block. Insert the center bare wire (white/ neutral) tip through the bottom center terminal block opening. On certain models, the wire will need to be inserted through the ground strap opening and then into the bottom center block opening. Insert the two side bare wire tips into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the screws until the wire is firmly secure (approximately 20 inch-lbs.).

NOTE: ALUMINUM WIRING:

Aluminum building wire may be used but it must be rated for the correct amperage and voltage to make connection. Connect wires according to this Step 6 or Step 7 depending on number of wires.



Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.

- B Skip to Step 8 and proceed with the installation.

7 4-WIRE CONDUIT INSTALLATION

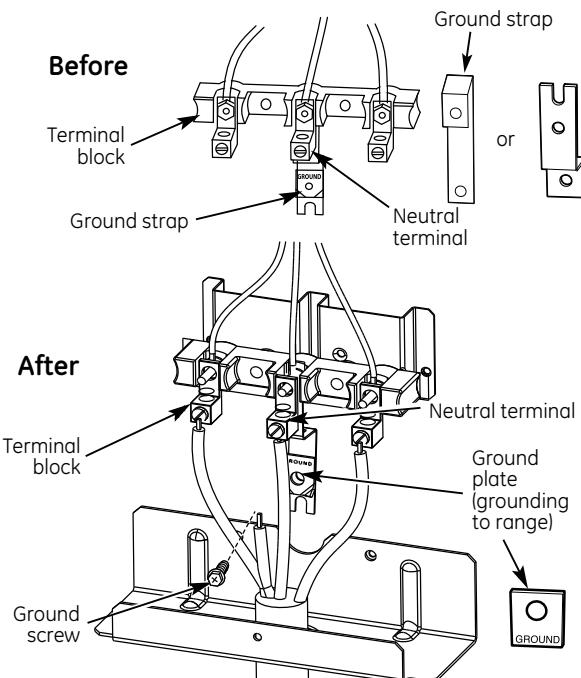
- A Loosen the three lower terminal screws from the terminal block. Remove the ground screw and ground plate and retain them.

Cut and discard the ground strap.

DO NOT DISCARD ANY SCREWS.

- B Insert the ground bare wire tip between the range frame and the ground plate (removed earlier) and secure it in place with the ground screw (removed earlier). Insert the bare wire (white/neutral) tip through the bottom center of the terminal block opening. Insert the two side bare wire tips into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the screws until the wire is firmly secure (approximately 20 inch-lbs.).

Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.



- C Proceed to Step 8.

8 REPLACE THE WIRE COVER

Replace the wire cover on the range back by sliding its two lower retaining tabs into the slots and replacing the screw removed earlier. Make sure that no wires are pinched between the cover and the range back.

Installation Instructions

INSTALL THE RANGE

9 ANTI-TIP DEVICE INSTALLATION

! WARNING



Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.

Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.

Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

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

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the anti-tip arm attached to the side panel is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the anti-tip arm slides just under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

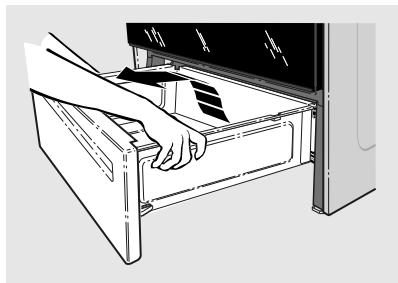
10 REMOVE STORAGE DRAWER

A Pull the drawer out all the way.

Lift the front of the drawer until the stops clear the guide.

Remove the drawer.

B Lift the front of the drawer until the stops clear the guide.

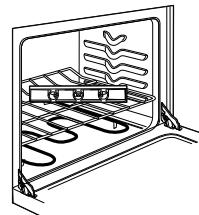


C Remove the drawer.

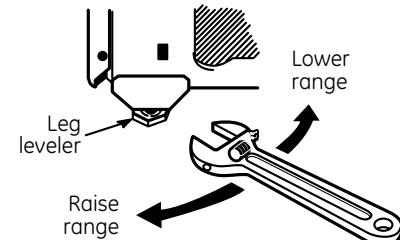
11 LEVEL THE RANGE

A Install the oven racks in the oven and position the range where it is to be installed.

B Check for levelness by placing a spirit level or a cup, partially filled with water, on one of the oven racks. If using a spirit level, take two readings - with the level placed diagonally first in one direction and then the other.



C The front leveling legs can be adjusted from the bottom and the rear legs can be adjusted from the top or the bottom.



D Use an open-end or adjustable wrench to adjust the leveling legs until the range is level.

Installation Instructions

11 FINAL INSTALLATION CHECKLIST

- Check to make sure the circuit breaker is closed (RESET) or the circuit are replaced.
- Be sure power is in service to the building.
- Note (on some models): If the clock flashes "bad" and then "Line" with a loud tone, the neutral connection to the range is miswired. Check the terminal block connections and/or house wiring to correct.
- Check to be sure that all packing materials and tape have been removed. This will include tape on metal panel under control knobs (if applicable), adhesive tape, wire ties, cardboard and protective plastic. Failure to remove these materials could result in damage to the appliance once the appliance has been turned on and surfaces have heated.
- Check to make sure that the rear leveling leg is fully inserted into the Anti-Tip bracket and that the bracket is securely installed.

12 OPERATION CHECKLIST

- Turn on one of the surface to observe that the element glows within 60 seconds. Turn the unit off when glow is detected. If the glow is not detected within the time limit, recheck the range wiring connections. If change is required, retest again. If no change is required, have building wiring checked for proper connections and voltage.
- Check to make sure the Clock (on models so equipped) display is energized. If a series of horizontal red lines appear in the display, disconnect power immediately. Recheck the range wiring connections. If change is made to connections, retest again. If no change is required, have building wiring checked for proper connections and voltage. It is recommended that the clock be changed if the red lines appear.
- Be sure all range controls are in the OFF position before leaving the range.

Before you call for service...



Troubleshooting Tips

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Radiant Cooktops		
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough.	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
Surface units do not work properly	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>Cooktop controls improperly set.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker. Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	<p>Incorrect cleaning methods being used.</p> <p>Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.</p> <p>Cookware has been slid across the cooktop surface.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as result of cleaning. To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	<p>Food spillovers not cleaned before next use.</p> <p>Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.</p>	<ul style="list-style-type: none"> See the Cleaning the glass cooktop section. 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.	<ul style="list-style-type: none"> See the Glass surface - potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	<ul style="list-style-type: none"> Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> Use only flat cookware to minimize cycling.

Before you call for service...

Safety Instructions	Operating Instructions	Care and Cleaning	Installation Instructions	Troubleshooting Tips	Consumer Support
Problem	Possible Causes	What To Do			
Coil Cooktops					
Surface units not functioning properly	The surface units are not plugged in solidly. The surface unit controls improperly set. The drip pans are not set securely in the cooktop.	• With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle. • Check to see the correct control is set for the surface unit you are using. • With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.			
Oven-All Models					
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective. Switch operating light is broken	• Tighten or replace the bulb. • Call for service.			
Oven will not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Oven controls improperly set. On self-cleaning models door left in the locked position.	• Make sure electrical plug is plugged into a live properly grounded outlet. • Replace fuse or reset circuit breaker. • See the Using the oven section. • If necessary, allow the oven to cool then unlock the door.			
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set. Shelf positions in incorrect or the shelf is not level. Incorrect cookware or cookware of improper size being used. Oven thermostat needs adjustment.	• See the Using the oven section. • See the Using the oven section. • See the Using the oven section. • See the Adjust the oven thermostat-Easy to do yourself! Section.			
No power supply from convenience outlet on top of backguard (on some models)	Small appliance plug is not completely inserted in the convenience outlet. The backguard is too hot and the convenience outlet breaker has tripped.	• Make sure the small appliance plug is properly inserted. • Allow the range to cool, then reset the circuit breaker by pressing the switch located near the convenience outlet.			

Before you call for service...

Consumer Support	Troubleshooting Tips	Installation Instructions	Care and Cleaning	Operating Instructions	Safety Instructions																																
					<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="176 219 470 249">Problem</th><th data-bbox="470 219 763 249">Possible Causes</th><th data-bbox="763 219 1057 249">What To Do</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="176 270 470 333">Food does not broil properly</td><td data-bbox="470 270 763 333">Oven is not set to BROIL.</td><td data-bbox="763 270 1057 354"> <ul style="list-style-type: none"> On models with a temperature knob, make sure you turn it all the way to the BROIL position. On models with a BROIL pad, make sure it is turned on. </td></tr> <tr> <td data-bbox="176 397 470 460"></td><td data-bbox="470 397 763 460">Door not open to the broil stop position as recommended.</td><td data-bbox="763 397 1057 426"> <ul style="list-style-type: none"> See the Using the oven section. </td></tr> <tr> <td data-bbox="176 502 470 532"></td><td data-bbox="470 502 763 532">Improper shelf position being used.</td><td data-bbox="763 502 1057 532"> <ul style="list-style-type: none"> See the Broiling guide. </td></tr> <tr> <td data-bbox="176 574 470 604"></td><td data-bbox="470 574 763 604">Food being cooked in a hot pan.</td><td data-bbox="763 574 1057 616"> <ul style="list-style-type: none"> Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool. </td></tr> <tr> <td data-bbox="176 658 470 688"></td><td data-bbox="470 658 763 688">Cookware not suited for broiling.</td><td data-bbox="763 658 1057 688"> <ul style="list-style-type: none"> Use the broiling pan and grid that came with your range. </td></tr> <tr> <td data-bbox="176 730 470 794"></td><td data-bbox="470 730 763 794">Aluminium foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.</td><td data-bbox="763 730 1057 756"> <ul style="list-style-type: none"> See the Using the oven section. </td></tr> <tr> <td data-bbox="176 857 470 920"></td><td data-bbox="470 857 763 920">In some areas the power (voltage) may be low.</td><td data-bbox="763 857 1057 941"> <ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 10 minutes. Broil for the longest period of time recommended in the Broiling guide. </td></tr> <tr> <td data-bbox="176 984 470 1068"></td><td data-bbox="470 984 763 1047">Control signals after entering cooking time or delay start</td><td data-bbox="763 984 1057 1047"> <ul style="list-style-type: none"> You forgot to enter a bake temperature or cleaning time. </td><td data-bbox="763 984 1057 1047"> <ul style="list-style-type: none"> Press the BAKE pad and desired temperature or the CLEAN pad and desired clean time. </td></tr> <tr> <td data-bbox="176 1110 470 1174"></td><td data-bbox="470 1110 763 1174">Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone.</td><td data-bbox="763 1110 1057 1174">The installed connection from the house to the unit is miswired.</td><td data-bbox="763 1110 1057 1140"> <ul style="list-style-type: none"> Contact installer or electrician to correct miswired. </td></tr> </tbody> </table>	Problem	Possible Causes	What To Do	Food does not broil properly	Oven is not set to BROIL.	<ul style="list-style-type: none"> On models with a temperature knob, make sure you turn it all the way to the BROIL position. On models with a BROIL pad, make sure it is turned on. 		Door not open to the broil stop position as recommended.	<ul style="list-style-type: none"> See the Using the oven section. 		Improper shelf position being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the Broiling guide. 		Food being cooked in a hot pan.	<ul style="list-style-type: none"> Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool. 		Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> Use the broiling pan and grid that came with your range. 		Aluminium foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	<ul style="list-style-type: none"> See the Using the oven section. 		In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 10 minutes. Broil for the longest period of time recommended in the Broiling guide. 		Control signals after entering cooking time or delay start	<ul style="list-style-type: none"> You forgot to enter a bake temperature or cleaning time. 	<ul style="list-style-type: none"> Press the BAKE pad and desired temperature or the CLEAN pad and desired clean time. 		Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone.	The installed connection from the house to the unit is miswired.	<ul style="list-style-type: none"> Contact installer or electrician to correct miswired.
Problem	Possible Causes	What To Do																																			
Food does not broil properly	Oven is not set to BROIL.	<ul style="list-style-type: none"> On models with a temperature knob, make sure you turn it all the way to the BROIL position. On models with a BROIL pad, make sure it is turned on. 																																			
	Door not open to the broil stop position as recommended.	<ul style="list-style-type: none"> See the Using the oven section. 																																			
	Improper shelf position being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the Broiling guide. 																																			
	Food being cooked in a hot pan.	<ul style="list-style-type: none"> Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool. 																																			
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> Use the broiling pan and grid that came with your range. 																																			
	Aluminium foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	<ul style="list-style-type: none"> See the Using the oven section. 																																			
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 10 minutes. Broil for the longest period of time recommended in the Broiling guide. 																																			
	Control signals after entering cooking time or delay start	<ul style="list-style-type: none"> You forgot to enter a bake temperature or cleaning time. 	<ul style="list-style-type: none"> Press the BAKE pad and desired temperature or the CLEAN pad and desired clean time. 																																		
	Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone.	The installed connection from the house to the unit is miswired.	<ul style="list-style-type: none"> Contact installer or electrician to correct miswired. 																																		

Before you call for service...

Safety Instructions	Operating Instructions	Care and Cleaning	Installation Instructions	Troubleshooting Tips	Consumer Support
Problem	Possible Causes	What To Do			
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the Adjust the oven thermostat-Easy to do yourself! Section. 			
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. 			
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace fuse or reset circuit breaker. 			
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the Using the clock, timer and convenience outlet section. 			
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace fuse or reset circuit breaker. 			
	The clock is turned off from showing in the display.	<ul style="list-style-type: none"> See the Using the clock, timer and convenience outlet section. 			
Oven door is crooked	The door is out of position.	<ul style="list-style-type: none"> Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner. 			
Oven makes clicking noise	This is the sound of the heating element turning off and on during cooking functions.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. 			
"F-and number or letter" flash in the display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> Press the OFF pad. Put the oven back into operation. 			
	If the function code repeats:	<ul style="list-style-type: none"> Disconnected all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service. On self-cleaning models, if a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, if only slightly, from the locked position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Press the OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. 			
Power outage	Power outage or surge.	<ul style="list-style-type: none"> Some models will automatically resume their setting once the power is restored. On models with a clock, you must reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function. 			
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock. 			
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> The BAKE and BROIL pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds. 			

Before you call for service...

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support

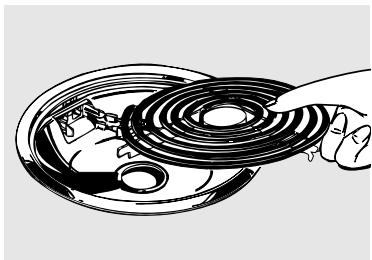
Problem	Possible Causes	What To Do
"Burning" or "oily" odor emitting from the oven vent.	This is normal in a new oven and will disappear in time.	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Using the self-cleaning oven section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	<ul style="list-style-type: none"> This is temporary.
Self-Cleaning Models		
Oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the Using the self-cleaning oven section.
	Oven door is not in the locked position.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you move the door latch handle all the way to the right.
Oven starts a self-clean cycle when you wanted to bake, roast or broil.	Oven door locked during cooking.	<ul style="list-style-type: none"> Turn the Oven Temperature knob to OFF. Allow the oven to cool. Never force the door latch handle.
"Cracking" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Excessive smoking during a clean cycle.	Excessive soil.	<ul style="list-style-type: none"> Press the OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the light on the CLEAN pad goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not unlock	Oven too hot.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set.	<ul style="list-style-type: none"> See Using the self-cleaning oven section.
	Oven was heavily soiled.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Fan Noise	Humming Noise on Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. Your range is equipped with a cooling fan to keep the components under safety temperatures. Fan will turn on/ off automatically while the range is on Self-Clean cycle.
	Humming Noise on Bake/Broil	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. <p>Cooling Fan will turned-on automatically for Broil Lo/Hi and for High Baking temperatures (around 475° F) in order to maintain safety temperatures for all components.</p> <p>Cooling Fan will turn-off when the oven temperature cools down below 375° F</p>

Accessories

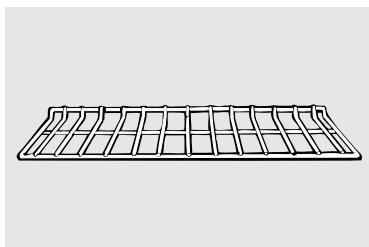


Looking For Something More?

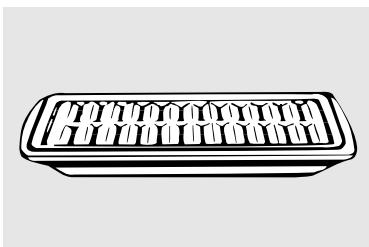
To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, contact the authorized service center.



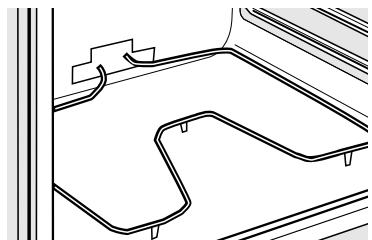
Surface Elements & Drip Pans



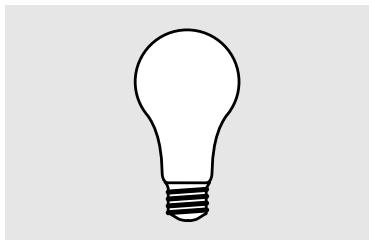
Oven Racks



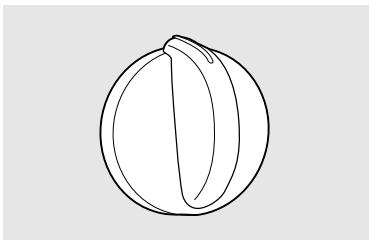
Broiler Pan



Oven Elements



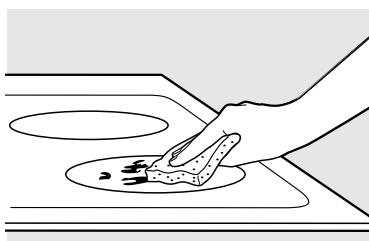
Light Bulbs



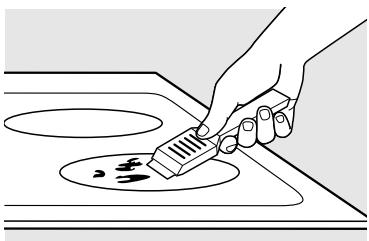
Knobs



Cleaner



Cleaning Pads



Scraper

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Installation Instructions

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Tired of discolored racks? Wishing you had extra-heavy-duty oven racks?

NOW AVAILABLE for your range:

GE's innovative, self-cleanable porcelain-coated oven racks!

- Heavy Duty
- Durable
- Able to be cleaned in a self-cleaning oven

Notas/Notes

<i>Servicio al consumidor</i>	<i>Solución de problemas</i>	<i>Instrucciones de instalación</i>	<i>Cuidado y limpieza</i>	<i>Instrucciones de operación</i>	<i>Instrucciones de seguridad</i>
-----------------------------------	----------------------------------	---	---------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

Notas/Notes

<i>Instrucciones de seguridad</i>	<i>Instrucciones de operación</i>	<i>Cuidado y limpieza</i>	<i>Instrucciones de instalación</i>	<i>Solución de problemas</i>	<i>Servicio al consumidor</i>
-----------------------------------	-----------------------------------	---------------------------	-------------------------------------	------------------------------	-------------------------------

Notas/Notes

<i>Servicio al consumidor</i>	<i>Solución de problemas</i>	<i>Instrucciones de instalación</i>	<i>Cuidado y limpieza</i>	<i>Instrucciones de operación</i>	<i>Instrucciones de seguridad</i>
-----------------------------------	----------------------------------	---	---------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

El especialista en servicio de línea blanca



Tel. sin costo (dentro de México): **01.800.90.29.900**

Internet: www.serviplus.com.mx

Atención al distribuidor (dentro de México): **01.800.50.91.600**

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

- 1) Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
 - 2) Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
 - 3) Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
 - 4) En el directorio anexo, localice el Centro de Servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.
- Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:
- Instalación de línea blanca
 - Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía
 - Contratos de extensión de garantía
 - Contratos de mantenimiento preventivo
 - Venta de refacciones originales

México, D.F.

01-55-5227-1000

Monterrey

01-81-8369-7990

Guadalajara

01-33-3669-3125

Argentina

(5411) 4489.8900

Chile

600.364.3000

El Salvador

(503) 294.1444

Perú

Número gratuito:
(511) 0800.70.630

Colombia

Dentro de Bogotá
(571) 423.3177

Fuera de Bogotá
01800.051.6223

Costa Rica

(506) 260.4307
(506) 260.4207

Guatemala

(502) 5811.5990 y 5810.5266

Ecuador

1800.73.7847

Panamá

266.2222

Venezuela

(0501) 737.8475

Centros de servicio México

• Acapulco

Av. Costera Miguel Alemán #68
Fracc. Las Playas
39390 Acapulco, Guerrero
(01.744) 482.9044, 45 y 46.

• Culiacán

Bvd. E. Zapata #1585 Pte.
Fracc. Los Pinos
80120 Culiacán, Sinaloa
(01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366

• Mérida

Calle 22 #323 X 13 y 13a.
Ampliación Cd. Industrial
97288 Mérida, Yucatán
(01.999) 946.0275, 0916, 3090,
3428 y 3429

• Puebla

Calle 24 Sur # 3532 (entre 35 y 37 Ote.)
Col. Santa Mónica
72540 Puebla, Puebla
(01.222) 264.3731, 3490 y 3596

• Tijuana

Calle 17 #217
Libertad Parte Alta
22300 Tijuana, B.C.
(01.664) 682.8217 y 19

• Aguascalientes

Av. Aguascalientes #1119
Jardines de Bugambilias
20200 Aguascalientes, Ags.
(01.449) 978.8870 y 8871

• Chihuahua

Av. de las Industrias # 3704
Nombre de Dios
31110 Chihuahua, Chihuahua
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693

• México D.F.

Prol. Ings. Militares #156
San Lorenzo Tlaltenango
11210 México, D.F.
(01.55) 5227.1000

• Querétaro

Av. 5 de Febrero # 1325
Zona Industrial
Benito Juárez
76120 Querétaro, Qro.
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731

• Cancún

Calle 12 Ote., Manzana 31
lote 14, Supermanzana 64
Centro
77500 Cancún, Quintana Roo
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965

• Guadalajara

Calzada de las Palmas #130-C
San Carlos
44460 Guadalajara, Jalisco
(01.33) 3669.3125

• Monterrey

Carretera Miguel Alemán km 5
Vista sol
67130 Cd. Guadalupe, N.L.
(01.81) 8369.7990

• Reynosa

Calle Dr. Puig # 406 entre Dr. Calderón y Dr. Glz.
Col. Doctores
88690 Reynosa, Tamaulipas
(01.899) 924.2254 y 924.6220

• Cd. Juárez

Porfirio Díaz # 852
ExHipódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua
(01.656) 616.0418, 0453 y 0454

• La Paz

Revolución #2125 entre
Allende y B. Juárez
Centro
23000 La Paz B.C. Sur
(01.612) 125.9978

• Nuevo Laredo

Guerrero # 2518 Local 3
Col. Juárez
88060 Nuevo Laredo,
Tamaulipas
(01.867) 714.9464

• San Luis Potosí

Manzana 10, Eje 128 s.n.
Zona Industrial del Potosí
78395 San Luis Potosí, S.L.P.
(01.444) 826.5686

• Cd. Victoria

José de Escandón #1730
Zona Centro
89100 Cd. Victoria,
Tamaulipas
(01.834) 314.4830

• León

Prolongación Juárez #2830-B,
Plaza de Toros
37450 León, Guanajuato
(01.477) 770-0003, 06 y 07

• Piedras Negras

Daniel Fariñas # 220 Nte.
Buenavista
26040 Piedras Negras,
Coahuila
(01.878) 783.2890

• Matamoros

Carranza # 502 Pte. Zona
Centro
89400 Cd. Madero,
Tamaulipas
(01.833) 215.4067, 216.4666 y
216.2169

Instrucciones de seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Instrucciones de instalación

Solución de problemas

Servicio al consumidor

Servicio al consumidor	Solución de problemas	Instrucciones de instalación	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de garantía						
					<p>Póliza de garantía</p> <p>Leiser S. de R.L. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios. Leiser S. de R.L. de C.V. se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente. Cuando nuestro técnico de Serviplus asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none"> Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales. Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español. Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados. Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida: <ul style="list-style-type: none"> Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto. Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante. Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico. Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie. Rotura de piezas por mal manejo. Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas. Daños por uso de partes que no sean genuinas. Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador. <p>Nota: Se sugiere revisar su artículo al momento de recibirlo. Las reclamaciones por golpes y rayones en producto o accesorios, deberán realizarse a más tardar 30 días después de la fecha de compra.</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR</div> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Producto:</td> <td style="width: 50%;">Marca:</td> </tr> <tr> <td>Modelo:</td> <td>No. de Serie:</td> </tr> <tr> <td>Fecha de venta:</td> <td>Distribuidor:</td> </tr> </table> <div style="border: 1px solid black; height: 100px; margin-top: 10px;">Sello o firma:</div> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;"> LEISER S. de R.L. de C.V. Manzana 10, Eje 128 s/n Zona Industrial San Luis Potosí. C.P. 78395 S.L.P., San Luis Potosí </div>	Producto:	Marca:	Modelo:	No. de Serie:	Fecha de venta:	Distribuidor:
Producto:	Marca:										
Modelo:	No. de Serie:										
Fecha de venta:	Distribuidor:										