



Cocinas de Gas Compacto de 20" y 22"

HOTPOINT

**Manual del
propietario &
Instrucciones de
Instalación**

RG820
RG824

**Instrucciones
de seguridad** 2-5

Instrucciones de Funcionamiento

Horno 7-13
Superficie de Cocción 6

Cuidado y Limpieza

Compartimiento para Asar 17
Bandeja para Asar y Rejilla 18
Quemadores 15
Panel de Control y Perillas 16
Parrillas 14
Placa de Cocción Elevable 14
Puerta del Horno Desmontable .. 18
Interior del Horno 19
Superficies Pintadas 19
Parte Inferior del Horno Extraíble 17
Repisas 16
Ajuste del Termostato 11

**Instrucciones
de Instalación** 20-28

LP 28

**Consejos para Solucionar
Problemas** 29

Soporte al Cliente

Soporte al Cliente Contratapa
Garantía 31

*Escriba los números de modelo y
de serie aquí:*

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Los puede encontrar en la etiqueta
que se encuentra en el frente de la
cocina, detrás del cajón calentador
o en el cajón inferior del horno.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ADVERTENCIA Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.

- No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.

- QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS

- No intente iluminar ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en su edificio.
- De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
- Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

- La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA



- Todas las cocinas pueden sufrir caídas.
- Se pueden producir QUEMADURAS y otras LESIONES GRAVES.
- INSTALE y CONTROLE el soporte anti-volcaduras, siguiendo las instrucciones suministradas con el soporte.



Para revisar si el soporte está instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina, el brazo anti volteo ensamblado en el lateral, esté ajustado al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se puede retirar para una inspección más fácil. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que el brazo anti volteo se deslice por debajo del soporte anti-volcaduras. Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurada de forma correcta con un soporte anti volcaduras. Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo anti-volcaduras.

Si no recibió el soporte anti-volcaduras con su compra, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo (en Canadá, llame al 1.800.561-3344). Para acceder a instrucciones de instalación del soporte, visite GEAppliances.com (en Canadá, GEAppliances.ca).

⚠ ADVERTENCIA AVISO DE SEGURIDAD IMPORTANTE

La Ley de Agua Potable Inocua y Tratamiento de Residuos Tóxicos de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) solicita al Gobernador de California que publique una lista de sustancias que el estado reconoce que producen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y solicita a los empresarios que adviertan a sus clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

El aislante de fibra de vidrio en los hornos de auto limpieza despiden una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede ser minimizada si se ventila con una ventana abierta o si se usa un ventilador o campana.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

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

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores de cocinas a gas calificados o por técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas LP. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la cocina o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite ralladuras o impactos sobre las puertas de metal, cocinas o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- No guarde artículos de interés para los niños sobre una cocina o en la parte trasera de la misma – Si un niño trepa sobre la cocina para alcanzar artículos, es posible que sufra lesiones graves.
- No permita que nadie se trepe, se pare o se cuelgue de la puerta del horno, del cajón o de la parte superior de la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina debajo del cajón calentador, del cajón del horno inferior o del panel de protección.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes de la cocina. Las superficies potencialmente calientes incluyen los quemadores, parrillas, parte superior de la cocina, parte trasera, horno e interior de la puerta y aberturas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el contenedor podría explotar, ocasionando una lesión.
- Como protección contra enfermedades transmitidas a través de la comida, asegúrese de que las temperaturas de los productos con carne y ave alcancen o superen las temperaturas mínimas de seguridad alimentaria recomendadas por USDA. Para más información visite: www.isitdoneyet.gov o llame a la línea gratuita de carnes y aves de USDA al **1-888-674-6854**.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

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

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

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante la cocción, apague el horno y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el período de auto limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de auto limpieza podrá conducir a la producción de llamas en el horno. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras graves.

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

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

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Los recubrimientos de aluminio también pueden atrapar el calor, causando riesgo de incendio.

- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- Coloque el estante del horno en la posición de bloqueo, al introducir y retirar comida del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje artículos en la parte superior de la cocina cerca de la ventilación del horno, que está en el centro de la parte trasera. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON FUNCIÓN DE AUTO LIMPIEZ (Algunos modelos)

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

- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya dentro del mismo. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno con recubrimiento de porcelana. No use la función de auto limpieza para limpiar otras partes, tales como parrillas.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de auto limpieza funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiador para hornos comerciales ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL CAJÓN CALENTADOR/ CAJÓN DEL HORNO INFERIOR (Algunos modelos)

- El propósito del cajón calentador es mantener las comidas cocinadas a temperatura para servir. Las bacterias crecen de forma muy rápida en las comidas con temperaturas entre 40°F y 140°F. No coloque comida fría en el cajón calentador. No guarde comida en el cajón calentador por más de 2 horas. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir enfermedades generadas en la comida.
- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Se pueden incendiar.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del cajón. Es posible que las superficies estén lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje que salga aire caliente o vapor antes de retirar o reemplazar la comida. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use papel de aluminio para revestir el cajón calentador. El aluminio es un excelente aislante del calor y atraparé el calor debajo de éste. Esto alterará el funcionamiento del cajón y existe el riesgo de que se produzca un incendio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Cómo usar los quemadores superficiales de gas.

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

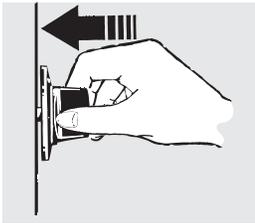
Antes de Encender un Quemador de Gas

- Asegúrese de que todos los quemadores estén en su lugar.
- Asegúrese de que todas las parrillas de la cocina estén correctamente ubicadas antes de usar un quemador.

Luego de Encender un Quemador de Gas

- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos..

Cómo Encender un Quemador Superficial de Gas



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Asegúrese de que todos los quemadores superficiales estén ubicados en sus posiciones respectivas.

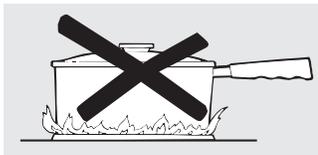
Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición **LITE**.

Escuchará un pequeño ruido de **clíc** – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador.

Gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama. Si la perilla permanece en **LITE**, continuará haciendo clic.

Cuando un quemador se gira a LITE, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.

Cómo Seleccionar el Tamaño de la Llama



⚠ ADVERTENCIA Las llamas del quemador que no están cubiertas por el utensilio de cocina pueden presentar un riesgo de quemaduras o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio.

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá ser equivalente con el utensilio de cocina que esté usando.

Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosos.

Utensilio sobre la Cocina

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la

cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

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

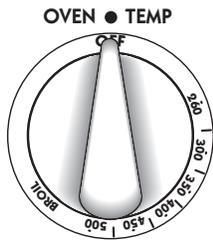
En Caso de Corte de Corriente

En caso de corte de corriente, puede encender los quemadores de gas superficiales de la cocina con un fósforo. Acerque un fósforo prendido al quemador, y luego presione y gire la perilla de control hasta la posición LITE. Tenga especial cuidado al encender los quemadores de esta manera.

Los quemadores que se estén usando cuando se produzca un corte de corriente eléctrica continuarán funcionando normalmente.

NOTA: Si el Bloqueo del Control de Gas está en uso en el momento del corte de corriente, los quemadores superficiales no se podrán encender.

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



Control del Horno

El horno está controlado por la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno). Es posible que la llama tarde hasta 90 segundos en encenderse.

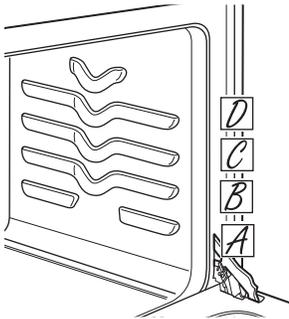
Una vez que el horno alcanza la temperatura seleccionada, el quemador del horno mantiene la temperatura seleccionada.

Corte de Corriente

El horno o parrilla no se podrán iluminar durante un corte de corriente.

Si se produce un corte de corriente mientras el horno está en uso, el quemador del horno se apaga. Esto se debe a que el flujo de gas se detiene de forma automática y no se reinicia hasta que regresa la corriente.

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



El horno tiene 4 posiciones de estantes.

Antes de comenzar...

Los estantes poseen bloqueadores, de modo que al colocarlos correctamente sobre los soportes (A a D) se detendrán antes de salirse completamente y no se inclinarán.

Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope sobre el soporte del estante.

PRECAUCIÓN Al usar un estante en la posición más baja (A), se deberá tener cuidado al empujar el estante varias pulgadas hacia afuera y luego, utilizando dos sostenedores de olla, empuje el estante hacia afuera sosteniendo

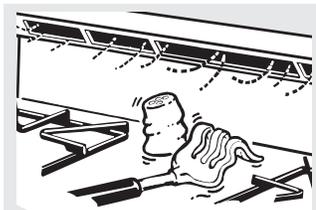
los lados. El estante está en una posición baja y usted podría sufrir una quemadura si coloca la mano en medio del mismo al empujar hacia afuera.

Para retirar el estante, empuje el mismo hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia afuera.

Para hacer un reemplazo, coloque el extremo del estante (bloqueadores) en el soporte, incline el frente hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

NOTA: El estante no está diseñado para deslizarse hacia afuera en la posición especial del estante bajo (R).

Uso del Hornos.



Los artículos de plástico sobre la parte superior del horno se podrán derretir si se los deja demasiado cerca de la ventilación.

La apariencia y la ubicación de la ventilación varían.

Ventilación del Horno Superior

Su horno es ventilado a través de conductos en la parte trasera de la cocina. No bloquee estos conductos al cocinar en el horno – es importante que el flujo de aire caliente desde el horno y el aire fresco hacia el quemador del horno no sean interrumpidos. Evite tocar las aberturas de la ventilación o superficies cercanas durante el funcionamiento del horno y el asador – se podrán calentar.

■ Las manijas de las ollas y cacerolas se podrán calentar al estar en la parte superior del horno si se las ubica demasiado cerca de la ventilación..

- No deje artículos de plástico o inflamables sobre la parte superior de la cocina; se podrán derretir o incendiarse si se encuentran demasiado cerca de la ventilación
- No deje envases cerrados en la parte superior de la cocina. La presión en envases cerrados se podrá incrementar, lo cual podrá hacer que exploten.
- Los artículos de metal se calentarán demasiado si se los deja sobre la parte superior de la cocina y podrán ocasionar incendios.

Luz del Horno

En algunos modelos, presione la tecla Oven Light (Luz del Horno) que se encuentra en el panel de control superior para encender o apagar la luz.

En algunos modelos, utilice el interruptor que se encuentra en el panel de control inferior **para encender o apagar la luz.**

¡El tipo de margarina afectará el rendimiento del horneado!

La mayoría de las recetas para hornear fueron desarrolladas utilizando productos con alto contenido de grasa tales como manteca o margarina (80% de grasa). Si se reduce la cantidad de grasa, es posible que la receta no dé los mismos resultados como con un producto con alto contenido de grasa.

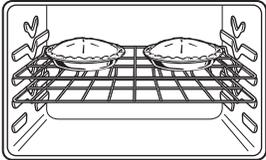
Puede haber fallas en la preparación de la receta si las tortas, tartas, pasteles, galletas o dulces se preparan con productos untados con bajo contenido de grasa. Cuanto más bajo es el contenido de grasa del producto untado, más notorias son estas diferencias.

Los estándares federales requieren que los productos con la etiqueta “margarina” contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos con bajo contenido de grasa poseen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad afecta la textura y el sabor de los productos horneados. Para un mejor resultado con sus viejas recetas favoritas, use margarina, manteca o productos para untar que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

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

Cómo Programar el Horno para Hornear

- 1 Cierre la puerta del horno. Luego gire la perilla **OVEN TEMP** (Temperatura del Horno) hasta la temperatura deseada.
- 2 Controle que la comida esté preparada en el tiempo mínimo de la receta. Cocine durante más tiempo si es necesario. Gire la perilla **OVEN TEMP** (Temperatura del Horno) a **OFF** (Apagado) y retire la comida.



Coloque la mayoría de las comidas en el medio del horno.

Repisas del Horno

Ubique el estante o estantes del horno en las ubicaciones deseadas mientras el horno se enfría. La posición correcta de los estantes depende del tipo de comida y del dorado deseado.

Como regla general, coloque la mayoría de las comidas en el medio del horno, en la posición **B** o **C** del estante. Para consultar posiciones sugeridas de los estantes, lea el cuadro.

Tipo de Comida	Posición del Estante
Pastel de ángel	A
Galletas, molletes o magdalenas	B or C
Galletitas	C or D
Biscochos de chocolate y nueces	B or C
Tortas con capas	B or C
Torta de cerezas o de mantequilla	B
Tartas o coberturas de tartas	B or C
Tartas congeladas (cubiertas de galletitas)	B or C
Cazuelas	B or C

Para precalentar, programe el horno en la temperatura correcta – seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.

Precalentamiento

Precaliente el horno por 10 minutos si la receta lo requiere. Precalentar significa subir la temperatura del horno hasta el punto especificado antes de introducir la comida.

Es necesario precalentar el horno para obtener buenos resultados al cocinar tortas, galletas, pasteles y panes. El precalentamiento no es necesario con la mayoría de las cazuelas y dorados.

Moldes de Horneado

Use el molde de horneado adecuada. El tipo de acabado del molde determina el nivel de dorado que se logrará.

- Los platos para hornear de vidrio también absorben el calor. Al hornear en platos de horneado de vidrio, baje la temperatura hasta 25° F y use el tiempo de cocción recomendado en la receta. Esto no es necesario al hornear tartas o cazuelas.

- Los moldes oscuros, ásperos o mate absorben el calor, produciendo una capa más tostada y crocante. Use moldes de este tipo para tartas.
- Los moldes brillantes y pulidos reflejan el calor, produciendo un dorado más suave y delicado. Las tortas y galletas requieren este tipo de moldes.

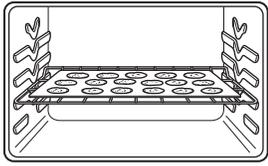
Ubicación del Molde

Para una cocción pareja y un dorado pareja debe haber espacio suficiente para la circulación de aire en el horno. Los resultados del horneado serán mejores si los moldes de horneado se colocan lo más al centro posible en lugar de colocarlos en la parte frontal o trasera del horno.

Los moldes no deben tocarse mutuamente ni tocar las paredes del horno. Deje un espacio de entre 1 y 1-1/2 pulgada entre los moldes como también de la parte trasera del horno, la puerta y los costados.

Si necesita usar dos repisas, escalone los moldes de modo que uno no esté directamente encima del otro.

Uso del horno para hornear.



Para obtener mejores resultados, use sólo una plancha de galletas por vez en el horno.

Galletitas

Las planchas para galletitas planas (sin costados) producen galletitas con mejor aspecto. Es posible que las galletitas horneadas en una fuente (con costados cortos alrededor) queden con los costados más oscuros y que el dorado sea más leve.

No use una plancha para galletitas tan grande que toque las paredes o la puerta del horno. Nunca cubra totalmente una repisa con una plancha grande para galletitas.

Tartas

Para obtener mejores resultados, hornee las tartas en moldes oscuros, ásperos o mate a fin de producir una capa más tostada y crocante.

Las tartas congeladas en moldes de papel de aluminio se deberían colocar en una plancha de aluminio para horneado de galletas, ya que el molde de aluminio brillante refleja el calor fuera de la capa de la tarta; la plancha para galletitas ayuda a retenerlo.

Tortas

Al hornear tortas, los moldes deformados o inclinados producirán horneados desparejos y productos deformados.

Una torta horneada en un molde más grande que el recomendado en la receta normalmente será más crocante, delgada y seca que como debería.

Si se hornea en un molde más pequeño que el recomendado, es posible que no alcance el punto de cocción y que la mantequilla se derrame.

Controle la receta para asegurarse de que el tamaño del molde usado sea el recomendado.

No Dé Vistazos

Programe el temporizador en el tiempo de cocción estimado y no abra la puerta para ver la comida. La mayoría de las recetas brindan tiempos de horneado mínimo y máximo tales como "hornee entre 30 y 40 minutos".

NO abra la puerta para controlar hasta que pase el tiempo mínimo. Abrir la puerta del horno de manera frecuente durante la cocción hace que el calor se escape y hace que los tiempos de horneado se extiendan. Los resultados del horneado se podrán ver afectados.

Papel de Aluminio

No use papel de aluminio para revestir el fondo del horno. El aluminio atraparé el calor inferior y alterará el funcionamiento del horno. El aluminio se puede derretir y dañar de forma permanente la parte inferior del horno. Los daños por uso inadecuado del papel de aluminio no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior, varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2" de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

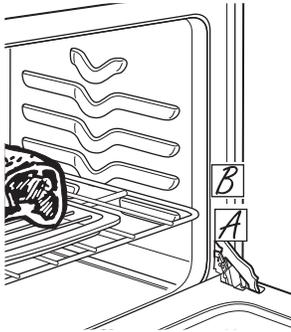
Humedad del Horno

A medida que el horno se caliente, el cambio de temperatura en el aire del horno podrá generar la formación de gotas de agua en el

vidrio de la puerta. Estas gotas son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno se siga calentando.

Dorar es cocinar con calor seco. Las carnes o aves tiernas se pueden dorar al descubierto en el horno. Las temperaturas para dorar, que deberían ser bajas y parejas, hacen que el salpicado sea mínimo

Dorar es en realidad un procedimiento de horneado utilizado con las carnes. Dorar es fácil; sólo siga estas instrucciones:



Coloque la repisa en la posición A o B.

Cómo Configurar el Horno para Dorar

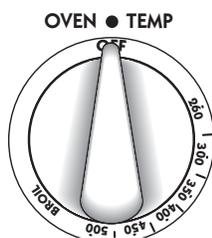
- 1 Coloque la repisa en la posición **A** o **B**. No es necesario ningún precalentamiento.
- 2 Controle el peso de la carne. Coloque el lado de la grasa hacia arriba (o con las aves, el lado de la pechuga hacia arriba) en un estante para dorar en una bandeja con poca profundidad. La grasa derretida salpicará la carne. Seleccione una bandeja que sea del tamaño más similar posible a la carne. Alinee la bandeja para adobar, cocinar con frutas, cocinar embutidos o rociar comida durante la cocción.
- 3 Gire la perilla **OVEN TEMP** (Temperatura del Horno) hasta la configuración deseada.
- 4 Una vez completado el dorado, gire la perilla **OVEN TEMP** (Temperatura del Horno) a **OFF** (Apagado) y luego retire la comida del horno.

Ajuste los termostatos - ¡Hágalo usted mismo!

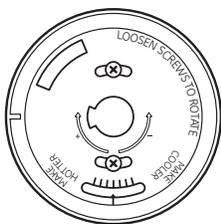
Es posible que encuentre que su horno nuevo cocina de forma diferente al que reemplazó. Use su horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con el mismo. Si aún piensa que su horno nuevo está demasiado caliente o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo.

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

NOTA: Este ajuste no afectará el asado o las temperaturas de auto limpieza. El ajuste se guardará en la memoria luego de un corte de corriente.



Perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) de la parte frontal (la apariencia de la perilla puede variar)



Perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) de la parte trasera

Para Ajustar el Termostato con este Tipo de Perilla

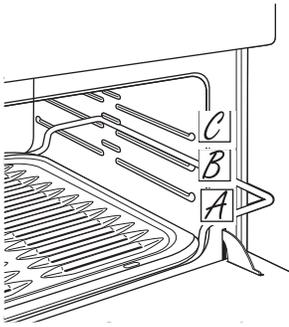
- 1 Empuje la perilla **OVEN TEMP** (**Temperatura del Horno**) fuera del rango y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
- 2 Con la parte trasera del tornillo hacia usted, sostenga el extremo exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la misma con la otra, para incrementar la temperatura del horno; mueva el tornillo superior hacia la derecha.
Escuchará un sonido de clic por cada abertura que mueva la perilla. Para reducir la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.
- 3 Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10° F. (El rango es de más 60° F o menos 60° F desde la flecha).
Sugerimos que haga el ajuste de un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.
- 3 Una vez realizado el ajuste, vuelva a ajustar los tornillos de modo que estén firmes, pero tenga cuidado de no ajustarlos en exceso.
- 4 Reemplace la perilla, enlazando el área plana de la misma con el hueco, y controle el funcionamiento.

Uso del horno para asar.

Asar es cocinar la comida utilizando calor directamente desde arriba de la comida. La mayoría de los pescados y cortes tiernos de carne se pueden asar. Siga estas instrucciones para comenzar a rociar y ahumar en el nivel mínimo.

Su cocina cuenta con un compartimiento para asar debajo del horno. Una bandeja especialmente diseñada para asar permite que el goteo de la grasa sea drenado de la comida.

Tanto el horno como el compartimiento para asar se deberán cerrar durante el asado.

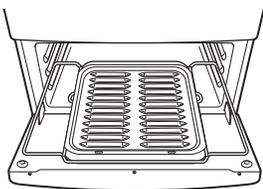


Cómo Configurar el Horno para Asar

- 1 Puede cambiar la distancia de la comida con relación a la fuente de calor, posicionando el estante para asar en el compartimiento para asar:
-A (parte inferior del compartimiento para asar).
-B (parte central del compartimiento para asar).
-C (parte superior del compartimiento para asar).
La mayoría de las veces que se va a asar, se deberá hacer en la posición **A**.
- 2 Para obtener mejores resultados, precaliente la parrilla.
- 3 Si la carne tiene grasa o cartílagos alrededor del borde, corte los mismos en tiras verticales con una separación de unas 2 pulgadas, pero no corte dentro de la carne. Le recomendamos retirar la

grasa para evitar un ahumado excesivo, dejando una capa de un grosor de aproximadamente 1/8 de pulgada.

- 4 Cierre la puerta del horno y del cajón del compartimiento para asar.
- 5 Gire la perilla **OVEN TEMP** (Temperatura del Horno) a **BROIL** (asar).
- 6 Gire la mayoría de las comidas una vez durante la cocción. Cocine las comidas durante aproximadamente la mitad del tiempo de cocción, dé vuelta la comida y luego continúe cocinando hasta el punto de cocción preferido.
- 7 Gire la perilla **OVEN TEMP** (Temperatura del Horno) a **OFF** (apagar). Retire la bandeja para asar del estante para asar y sirva la comida de forma inmediata. Deje la bandeja fuera de la cocina para que se enfríe.



Cómo Configurar el Compartimiento para Asar (en algunos modelos)

Asar es cocinar la comida utilizando calor directamente desde arriba de la comida. La mayoría de los pescados y cortes tiernos de carne se pueden asar. Siga estas instrucciones para comenzar a rociar y ahumar en el nivel mínimo.

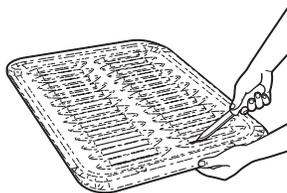
Su cocina cuenta con un compartimiento para asar debajo del horno.

Tanto la puerta del horno como la del compartimiento para asar se deberán cerrar durante el asado.

Dé vuelta la mayoría de las comidas una vez durante la cocción (a excepción de los filetes finos de pescado; aceite un lado, coloque dicho lado hacia abajo en la parrilla para asar y cocine sin dar vuelta hasta que esté listo). Cocine las comidas durante aproximadamente la mitad del tiempo de cocción, dé vuelta la comida y luego continúe cocinando hasta el punto de cocción preferido.

- 1 Usted puede cambiar la distancia de la comida desde la fuente de calor, posicionando la bandeja y la parrilla para asar en una de las tres posiciones de los estantes del compartimiento para asar – A (parte inferior del compartimiento para asar), B (parte intermedia) y C (parte superior).

- 2 No es necesario precalentar la parrilla o el horno y esto puede producir malos resultados.
- 3 Si la carne posee grasa o cartílagos sobre el borde, corte tiras verticales sobre ambas a 2" de distancia. Si se desea, la grasa se podrá cortar, dejando una capa de un grosor de 1/8".
- 4 Ubique la comida en la rejilla y posicione la bandeja para asar en el estante apropiado del horno o del compartimiento para asar. Colocar comida más cerca de las llamas incrementa el dorado exterior de la comida, pero también incrementa el rociado y la posibilidad que se incendien las grasas y los jugos de la carne.
- 5 Cierre la puerta del horno y del compartimiento para asar.
- 6 Gire la perilla **OVEN CONTROL** (Temperatura del Horno) a **BROIL** (Asar).
- 7 Al finalizar de Asar, gire la perilla **OVEN CONTROL** (Temperatura del Horno) a **OFF** (Apagado). Retire la bandeja para asar del compartimiento para asar y sirva la comida de forma inmediata. Deje la bandeja fuera de la cocina para que se enfríe.



Papel de Aluminio

Usted puede usar papel de aluminio para alinear la cacerola para asar y la rejilla para asar. Sin embargo, deberá moldear el papel de aluminio de forma ajustada a la rejilla y cortar las aberturas al igual que en la rejilla.

Sugerencias de la Guía del Compartimiento para Asar

Tanto la puerta del horno como la del compartimiento para asar se deberán cerrar durante el asado.

- Siempre use la cacerola y la rejilla para asar incluidas con su cocina. Fueron diseñadas para minimizar el humo y las salpicaduras, atrapando los jugos en la parte inferior cubierta de la cacerola.
- Al cocinar en bistecs y trozos, corte la grasa de forma pareja alrededor de los extremos exteriores de la carne. Realice dicho corte en forma diagonal a través de la superficie de grasa exterior hasta el extremo de la carne. Use tenazas para dar vuelta la carne, a fin de evitar la perforación de la carne y la pérdida de jugos.
- Si lo desea, marine las carnes o el pollo antes de asar. O cubra con salsa de barbacoa sólo los últimos 5 o 10 minutos.

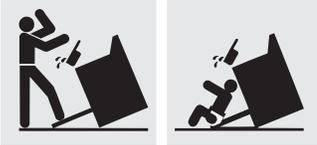
- Al ubicar la comida en la cacerola, no deje que los extremos con grasa cuelguen sobre los costados, ya que el goteo de grasa podría ensuciar el horno.
- No es necesario precalentar el compartimiento para asar. Sin embargo, con cortes muy finos de comida, o para incrementar el dorado, precaliente si lo desea.
- Los bistecs congelados se podrá asar posicionando el estante en la siguiente posición inferior del estante e incrementando el tiempo de cocción dado en esta guía 1 ½ veces por lado.

USDA recomienda las siguientes temperaturas mínimas internas y seguras:

- Carne cruda, cerdo, cordero, y bistec de ternera o costillas: 145°F de acuerdo con la medición de un termómetro de comida antes de retirar la carne de la fuente de calor. Por cuestiones de seguridad y calidad, deje descansar la carne durante por lo menos tres minutos antes de cortar o consumir.
- Carne picada cruda, cerdo, cordero o ternera: 160°F de acuerdo con la medición de un termómetro de comidas.
- Aves: 165°F de acuerdo con la medición de un termómetro de comidas.

Para más información visite: www.isitdoneyet.gov o llame a la línea gratuita de carnes y aves de USDA al **1-88-674-6854**.

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.



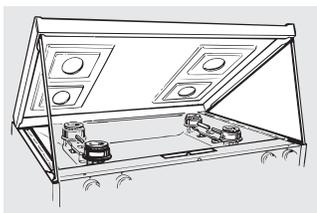
⚠️ ADVERTENCIA

Si la cocina es retirada para su limpieza, servicio técnico o cualquier otra razón, asegúrese de que el dispositivo anti-volcaduras vuelva a ser colocado de forma correcta cuando la cocina sea instalada nuevamente. Si no se tiene esta precaución, se podrá ocasionar la caída de la cocina y provocar lesiones.

Para revisar si el soporte está instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina, el brazo anti volteo ensamblado en el lateral, esté ajustado al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se puede retirar para una inspección más fácil. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que el brazo anti volteo se deslice por debajo del soporte anti-volcaduras.

En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

Si la cocina no cuenta con el soporte anti-volcaduras, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo.



Algunos modelos cuentan con varas de soporte dual que sostendrán la estufa mientras limpia su parte inferior.

Elevador de la Estufa (en modelos con quemadores gemelos estándar)

Limpe el área debajo de la estufa con frecuencia. La suciedad acumulada, especialmente la grasa, se puede incendiar.

Para facilitar la limpieza, la estufa puede ser levantada.

NOTA: No levante la estufa en modelos con quemadores sellados. Levantar la cocina puede producir daños y un funcionamiento inapropiado de la estufa.

Para levantar la estufa:

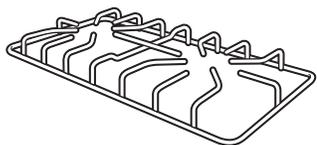
- 1 Asegúrese de que los controles de la superficie estén apagados.

- 2 Retire las parrillas.

- 3 Tome los dos quemadores frontales y levántelos.

Limpe debajo de la estufa con agua caliente y jabón y una tela seca. Si retiró los quemadores durante la limpieza, asegúrese de que se encuentren correctamente posicionados al reemplazarlos.

Luego de la limpieza, baje la estufa (evite pincharse los dedos).



Parrillas de los Quemadores

Su cocina cuenta con tres parrillas dobles de tipo profesional. Estas parrillas poseen posiciones específicas. Para una estabilidad máxima, estas parrillas sólo se deberán usar en su posición adecuada; no se pueden cambiar de izquierda a derecha o del frente a atrás. Para mayor conveniencia, los lados inferiores de las parrillas izquierda y derecha están marcadas "LEFT FRONT" (Frente Izquierdo) y "RIGHT FRONT" (Frente Derecho). Asegúrese de que la posición frontal de ambas parrillas esté en el frente. La parrilla intermedia posee un arco en el frente. Asegúrese de que la parte arqueada esté hacia el frente de la cocina. Además, la parrilla intermedia está apoyada por las parrillas izquierda y derecha y debe ser instalada al final para mayor estabilidad.

Limpeza

Levante las mismas cuando estén frías. Las parrillas se deben lavar de forma regular y, por supuesto, luego de derrames. Lave las parrillas con agua caliente y jabón y enjuague con agua

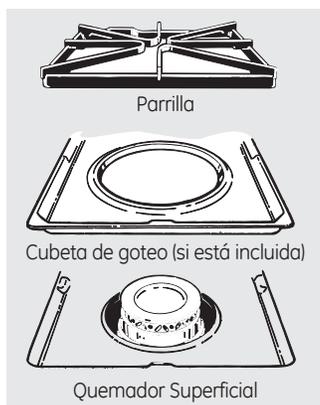
limpia. Al reemplazar las parrillas, asegúrese de que estén posicionadas de forma segura sobre los quemadores. Reemplace las parrillas de modo que se formen arcos continuos con las líneas centrales de las tres parrillas.

No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la rejilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.

Para liberarse de comidas quemadas, coloque las parrillas en un envase cubierto. Agregue una taza de $\frac{1}{4}$ de amoníaco y deje que permanezcan mojadas varias horas durante la noche. Lave, enjuague bien y seque.

Aunque son durables, las parrillas perderán gradualmente su brillo, más allá del mejor cuidado que les pueda dar. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas. Observará esto antes con parrillas de color claro.

NOTA: No limpie las parrillas en el horno de auto limpieza.



Ensamblajes del Quemador Doble Estándar *(en algunos modelos)*

Para acceder a información sobre limpieza de quemadores sellados, consulte la siguiente sección. Las estufas con quemadores sellados no se levantan.

En modelos con quemadores dobles estándar, la parte superior de la estufa se levanta para fácil acceso.

Coloque todos los controles en **OFF (Apagar)** antes de retirar las partes del quemador y las cubetas de goteo (si se incluyen).

Las parrillas de los quemadores y las cubetas de goteo (si se incluyen) se pueden levantar, facilitando la limpieza.

Los agujeros de las cabezas de los quemadores de su cocina se deben mantener limpios en todo momento, para un correcto encendido y una llama pareja y sin obstrucciones.

Debería limpiar las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrían bloquear las aberturas.

Limpie las cabezas de los quemadores. Si se producen derrames importantes, retire las cabezas de los quemadores de la cocina. Los quemadores se pueden levantar para su limpieza. Levante la estufa y luego levante las cabezas de los quemadores.

Para retirar comida quemada, moje las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente. Moje la cabeza del quemador por entre 20 y 30 minutos.

Si se trata de manchas difíciles, use un limpiador de las marcas Soft Scrub® o Bon Ami®. Enjuague bien para retirar cualquier rastro del limpiador que podría obstruir las aberturas de las cabezas de los quemadores.

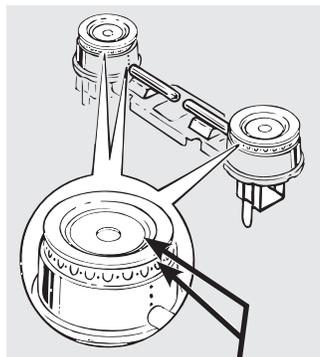
No use estropajos, ya que obstruirán las aberturas de las cabezas de los quemadores y rayarán sus superficies. Si los agujeros son obstaculizados, limpie los mismos con una aguja de coser o un alambre doblado.

Antes de volver a colocar la cabeza del quemador, sacuda el exceso de agua y luego seque completamente colocando la cabeza en un horno caliente durante 30 minutos. Luego vuelva a colocar la cabeza en la estufa, asegurándose de que esté colocada y nivelada correctamente.

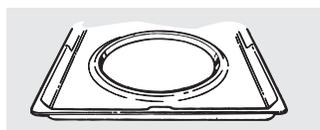
Controle el patrón de la llama de cada quemador. Si las llamas "saltan" (no están parejas), limpie los agujeros nuevamente con una aguja de coser o un alambre doblado.

⚠️ PRECAUCIÓN:

No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores, cubetas de goteo (si están incluidas) y las parrillas estén en sus respectivos lugares.



Limpie completamente los agujeros de cada quemador.



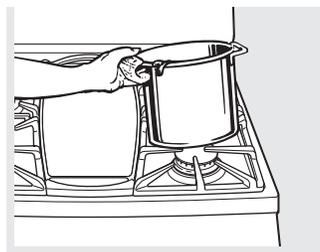
Cubetas de Goteo *(si se incluyen)*

Retire las parrillas y levante y retire las cubetas de goteo. Las cubetas de goteo se pueden limpiar en un lavavajillas o en forma manual.

Al reemplazar las cubetas de goteo, asegúrese de que estén en la posición correcta.

Coloque las mismas en un envase cubierto. Agregue ¼ de taza de amoníaco y deje en remojo durante varias horas o durante la noche. Lave, enjuague bien y seque.

⚠️ PRECAUCIÓN No limpie las cubetas de goteo en el horno de auto limpieza.



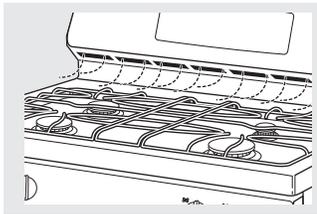
Superficie de la Parte Superior de la Cocina

A fin de evitar daños sobre la superficie esmaltada de porcelana sobre la parte superior de la cocina y para evitar que quede sin brillo, limpie los derrames de inmediato. La comida con mucho ácido (tomates, chucrut, jugos de fruta, etc.) o las comidas con alto contenido de azúcar pueden dejar un espacio sin brillo si no se limpian.

Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague. Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón una vez que la superficie se haya enfriado. Luego enjuague y pula con una tela seca.

NOTA: Para las cocinas de acero inoxidable, consulte la sección sobre superficies de acero inoxidable.

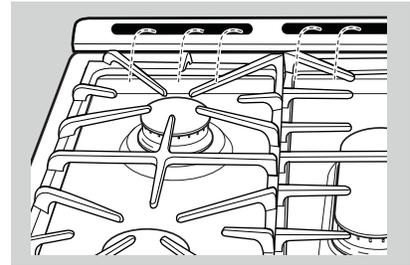
Cuidado y limpieza de la cocina.



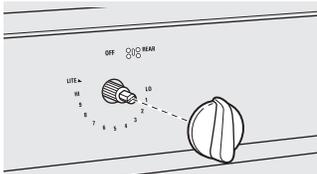
Ventilaciones de Aire del Horno

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada.

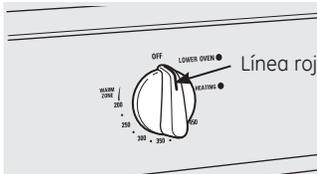
Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.



La apariencia y la ubicación de la ventilación pueden variar.



Perilla del quemador superficial



Perilla del horno inferior (en algunos modelos)

Panel de Control Inferior (Panel del Colector Frontal) y Perillas

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso del horno. Use una tela húmeda para limpiar o enjuagar. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Para enjuagar, use agua limpia. Pula en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

No intente girar las perillas empujándolas hacia arriba o abajo ni colgando una toalla u otras cargas de ese tipo. Esto podrá dañar el eje de la válvula de gas.

Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que las perillas estén en las

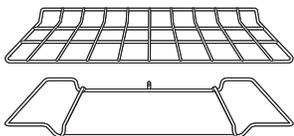
posiciones **OFF** (Apagado) y empuje las mismas desde los soportes de forma derecha para su limpieza.

Las perillas se pueden limpiar en un lavavajillas o también se pueden lavar con agua y jabón. Asegúrese de que las partes interiores de las perillas estén secas antes de volver a colocarlas.

Reemplace las perillas en la posición **OFF** (Apagado) para asegurar una ubicación adecuada.

Las piezas metálicas se pueden limpiar con agua y jabón. No use estropajos, abrasivos, amoníacos, ácidos o limpiadores para hornos comerciales. Seque con una tela seca.

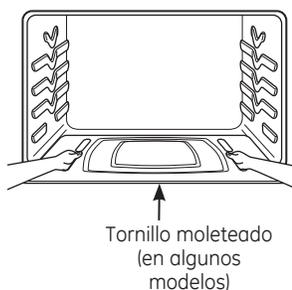
NOTA: Las perillas no se pueden cambiar de lugar. Asegúrese de volver a instalar las perillas en sus ubicaciones originales.



Repisas del Horno y Estante para Asar

Las repisas y el estante para asar se podrán limpiar de forma manual con agua y jabón o con un limpiador abrasivo o estropajo. Luego de la limpieza, enjuague las repisas y el estante para asar con agua limpia y seque con una tela limpia.

Luego de la limpieza, engrase todos los extremos del estante del horno con una leve capa de aceite vegetal. Esto ayudará a que las parrillas se puedan deslizar con facilidad fuera de horno.



Parte Inferior del Horno Extraíble

Primero retire los estantes del horno. La parte inferior del horno se levanta desde el frente.

Para retirar:

- 1 En los modelos con este equipamiento, retire el tornillo moleteado del frente de la parte inferior del horno.
- 2 Tome cada lado de la parte inferior del horno y empuje hacia atrás.
- 3 Levante la parte frontal hacia arriba y luego hacia afuera del horno.

Para reemplazar:

- 1 Tome cada lado de la parte inferior del horno y guíe sus lengüetas traseras sobre las ranuras en la parte trasera del horno.
- 2 Baje la parte inferior del horno y empuje la misma hacia adelante, hasta que esté segura debajo del extremo del piso del horno frontal.
- 3 En los modelos con este equipamiento, retire el tornillo moleteado del frente de la parte inferior del horno.

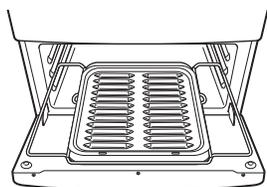
NOTA: Si la parte inferior del horno es reemplazada de forma incorrecta, es posible que se combe y produzca resultados de horneado indeseables.

Parte Inferior del Horno

La parte inferior del horno posee un acabado de porcelana esmaltada. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una hoja de galletas en el estante que está debajo del estante sobre el cual está cocinando. Esto es particularmente importante al hornear una tarta de fruta u otras comidas con alto contenido de ácido. Los rellenos de fruta caliente u otras comidas con alto contenido

de ácido (tales como tomate, chucrut y salsas con vinagre o jugo de limón) pueden ocasionar fisuras y daños sobre la superficie de porcelana esmaltada y se deberán limpiar inmediatamente.

Para limpiar derrames, use agua y jabón, un limpiador abrasivo o una almohadilla para fregar llena de jabón. Enjuague bien para eliminar cualquier resto de jabón antes de la función de auto limpieza.



Compartimiento para Asar

La bandeja para asar queda sostenida en el estante para asar.

Para retirar la bandeja para asar:

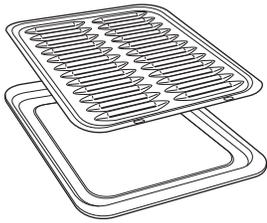
- 1 De forma suave empuje hacia adelante la puerta de la parrilla abatible.
- 2 Empuje el estante para asar con la bandeja hacia adelante hasta que el estante se detenga. Tome la bandeja para asar y retire la misma del estante para asar.

Para reemplazar la bandeja para asar:

- 1 Deslice la bandeja para asar sobre el estante y empuje la bandeja para asar y el estante totalmente hasta el compartimiento para asar.
- 2 Cierre la puerta de la parrilla.

Si se produce un derrame en el compartimiento para asar, deje que éste se enfríe primero. Puede limpiar el compartimiento con agua y jabón, un limpiador con abrasión suave, estropajos con jabón o un limpiador de horno siguiendo las instrucciones del paquete.

Cuidado y limpieza de la cocina.

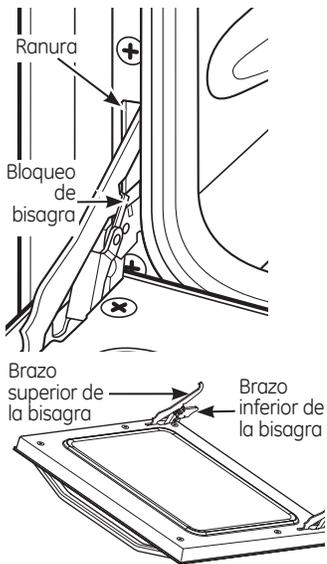


Bandeja para Asar y Rejilla

Luego de asar, retire la bandeja para asar del horno. Retire la rejilla de la bandeja. Con cuidado vierta la grasa de la bandeja en un envase adecuado. Lave y enjuague la bandeja para asar y la parrilla en agua caliente con un estropajo para fregar plástico lleno de jabón.

Si la comida se quemó, rocíe la rejilla con detergente mientras está caliente y cubra con toallas de papel mojadas o con un paño de cocina. Remojar la bandeja eliminará las comidas quemadas.

No guarde la bandeja para asar y la rejilla en ninguna parte de la cocina.



Levante la Puerta del Horno

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

Para retirar la puerta:

- 1 Abra la puerta hasta la posición de apertura completa.
- 2 Empuje hacia arriba los bloqueos de las bisagras sobre los ganchos de las bisagras a ambos lados. Es posible que deba usar un destornillador de punta plana para levantar los bloqueos de las bisagras.
- 3 Tome la puerta de manera firme a cada lado, levante un poco y empuje hacia afuera del horno.

Para reemplazar la puerta:

- 1 De manera firme tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
- 2 Inserte y apoye los brazos superior e inferior de las bisagras en las ranuras del horno.
- 3 Empuje hacia abajo los bloqueos de las bisagras desde los ganchos de las bisagras.
- 4 Cierre la puerta del horno y asegúrese de que esté funcionando correctamente. Si no funciona de forma correcta, retire y reemplace la misma siguiendo los pasos anteriores.

NO INTENTE CERRAR LA PUERTA HASTA QUE ESTE PASO SE HAYA COMPLETADO. LA BISAGRA O LA PUERTA PODRÍAN ESTAR DAÑADAS.

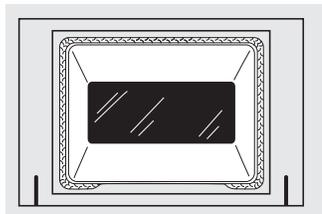
Limpieza de la Puerta:

Para limpiar el interior de la puerta:

- No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.
- Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.
- El área fuera de la junta se puede limpiar con una almohadilla para fregar de plástico con jabón.

Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar completamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio de la parte exterior de la puerta.
- El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y materiales glaseados que contengan ácidos pueden ocasionar decoloración y se deberán limpiar de inmediato. Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague.
- No use limpiadores para horno, polvos de limpieza o abrasivos duros sobre la parte exterior de la puerta.



La junta está diseñada con un espacio en la parte inferior para permitir la circulación de aire adecuada.

No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se vuelve caliente, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.



Interior del Horno de Porcelana

Con el cuidado apropiado, el acabado de porcelana esmaltada en el interior del horno permanecerá con un aspecto nuevo por años.

Espere a que la cocina se enfríe antes de limpiar.

Le recomendamos que use guantes de goma al limpiar la cocina.

El jabón y el agua normalmente harán el trabajo.

Las salpicaduras y los derrames importantes podrán requerir que la limpieza se realice con un limpiador suave y abrasivo. También se pueden usar estropajos con agua y jabón. No permita que los derrames de comida con alto contenido de azúcar o ácido (tal como tomates, chucrut, jugos de fruta o rellenos de tartas) permanezcan en la superficie. Pueden ocasionar una mancha importante luego de la limpieza.

El amoníaco hogareño puede facilitar el trabajo de la limpieza. Coloque ½ taza en un vaso de vidrio o envase de cerámica en un horno frío durante la noche. Los gases del amoníaco ayudarán a aflojar la grasa y la comida quemada.

De ser necesario, puede usar un limpiador para

horno. Siga las instrucciones del paquete.

Precauciones sobre el uso de limpiadores para horno en forma de rociador:

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

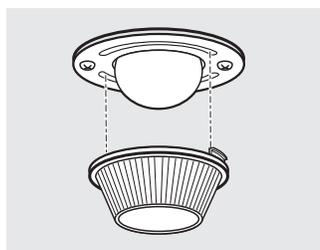
Superficies Pintadas

Las superficies pintadas incluyen los costados, el panel de control y la puerta. Limpie los mismos con agua y jabón o una solución de vinagre y agua.

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

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Descarga Eléctrica o Incendio: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o incendio.



Reemplazo de la Luz del Horno (en algunos modelos)

Asegúrese de dejar que la tapa de la luz y la lámpara se enfríen completamente.

Para retirar la tapa:

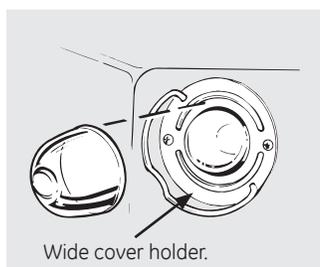
- 1 Doble los cristales en dirección contraria a las agujas del reloj aproximadamente un cuarto.

No retire ningún tornillo para retirar la tapa.

- 2 Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos de 40 watts o por una lámpara de luz halógena de dos patas, según corresponda.

Para reemplazar la tapa:

- 1 Line up tabs of lens in front of tabs on housing and rotate clockwise to engage.



Wide cover holder.

Reemplazo de la Luz del Horno (en algunos modelos)

⚠ PRECAUCIÓN Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica de la cocina del fusible principal o del panel del disyuntor. Asegúrese de dejar que la tapa de la luz y la lámpara se enfríen completamente.

La lámpara de luz del horno está cubierta por una tapa de vidrio extraíble que es sostenida por un cable que la cruza. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente.

Para retirar.

- 1 Sostenga una mano debajo de la tapa de modo que no se caiga al ser liberada. Con los dedos en la misma mano, empuje firmemente el suspensor de la tapa del cable. Levante la tapa.

No retire ningún tornillo para retirar la tapa.

- 2 No toque la lámpara caliente con una tela húmeda. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos hogareños de 40 watts.

Para reemplazar la tapa:

- 1 Coloque la misma ranura del receptáculo de la luz. Empuje el cable hacia adelante hasta el centro de la tapa, hasta que entre en el lugar correcto. Una vez en su lugar, el cable sostiene la tapa firmemente. Asegúrese de que el cable se encuentre en la hendidura que está en el centro de la tapa.
- 2 Conecte el cable de electricidad a la cocina.

Instrucciones de Instalación

Cocina

Ante cualquier duda, llame al 1.800-GE-CARES o visite nuestro sitio web en: GEAppliances.com

En el Commonwealth de Massachusetts

- Este producto debe ser instalado por un plomero licenciado o un mecánico gasista..
- Al usar válvulas de cierre de gas tipo balón, deberán ser del tipo de manija T.
- Al usar un conector de gas flexible no deberá exceder los 3 pies..

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente. Esta cocina se deberá instalar de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código de Gas Combustible Nacional, ANSI Z223.1/NFPA.54, última edición. En Canadá, la instalación deberá ser conforme con el Código de Instalación de Gas Natural actual, CAN/CGA-B149.1 o el Código de Instalación de Propano actual, CAN/CGA-B149.2, y con los códigos locales cuando corresponda. Esta cocina fue diseñada y certificada por CSA International, de acuerdo con ANSI Z21.1, última edición y con la Canadian Gas Association (Asociación de Gas de Canadá) CAN/CGA-1.1 última edición.

Al igual que con cualquier electrodoméstico que utilice gas y genere calor, existen ciertas precauciones de seguridad que se deberán seguir. Encontrará estas precauciones en la sección de Información Importante de Seguridad, en el frente de este manual. Lea las mismas detenidamente.

- **IMPORTANTE** – Conserve estas instrucciones para uso del inspector de electricidad local.
- **IMPORTANTE** – Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales..
- **Nota para el Instalador** – Guarde estas instrucciones con el electrodoméstico una vez completada la instalación.
- **Nota para el Consumidor** – Guarde este Manual del Propietario y las Instrucciones de Instalación para referencia futura.
- **Nota** – Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada.
- **Servicio Técnico** – El diagrama eléctrico se encuentra en un sobre adjunto al reverso de la cocina.
- La correcta instalación del producto es responsabilidad del instalador.
- Si se producen fallas en el producto debido a una instalación inadecuada, la Garantía no cubrirá las mismas.

Casa Rodante – Requisitos de Información Adicional

Esta cocina se deberá instalar conforme con el Estándar de Construcción y Seguridad para Hogar, Título 24 CFR, Pieza 3280 (anteriormente Estándar Federal para las Construcciones en Casas Móviles, use el estándar para las Instalaciones de Casas Fabricadas, ANSI A225, 1/NFPA 501A o con códigos locales).

Las instalaciones en casas móviles requieren:

- Cuando la cocina es instalada en una casa móvil, se deberá asegurar al piso durante el tránsito. Cualquier método para asegurar la cocina es adecuado, siempre y cuando se realice conforme con los estándares que figuran a continuación.

PARA SU SEGURIDAD

No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de éste ni de otros electrodomésticos.

Si huele gas:

- 1 Abra las ventanas.
- 2 No toque los enchufes eléctricos.
- 3 Extinga cualquier llama abierta.
- 4 Inmediatamente llame a su proveedor de gas.

HERRAMIENTAS NECESARIAS



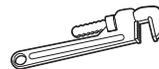
Destornillador Philips



Destornillador con cabeza plana



Lápiz y regla



Llave para tubería (2)
(una de repuesto)



Llave con extremo
abierto o ajustable



Nivel



Taladro, punzón o clavo

MATERIALES NECESARIOS

- Válvula de cierre para tubería de gas
- Sellador para junta de tubería o UL – cinta para tubería aprobada con Teflón*, resistente a la acción de gases naturales o LP
- Conector para artefacto metálico flexible (1/2" I.D.) Se recomienda una longitud de 5 pies para una fácil instalación, pero otras longitudes son aceptables. Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva.
- Adaptador para unión cónica para la conexión al suministro de gas (3/4" o 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Adaptador para unión cónica para la conexión al regulador de presión en la cocina (1/2" o 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Detector de pérdida de líquido o agua con jabón.
- Tornillo de compresión o sujetador de manga de 1/2" O.D. (sólo para pisos de concreto).

*Teflón: Marca registrada por DuPont

Instrucciones de Instalación

ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES PARA UNA INSTALACIÓN SEGURA

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir descarga eléctrica, incendio, lesiones graves o la muerte..

- Una instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden ocasionar lesiones o daños sobre la propiedad. Consulte este manual. Para recibir asistencia o información adicional, consulte a un instalador calificado, agencia de servicio, fabricante (comerciante) o proveedor de gas.
- Nunca vuelva a usar conectores flexibles viejos. El uso de conectores flexibles viejos puede ocasionar goteras y lesiones personales. Siempre use conectores flexibles NUEVOS al instalar electrodomésticos a gas.
- La prueba de goteras del electrodoméstico se deberá realizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Retire todo el material de embalaje y material escrito del horno antes de conectar el gas y el suministro de corriente a la cocina.
- No intente utilizar el horno de esta cocina durante un corte de corriente (sólo en modelos de encendido eléctrico).
- Solicite que su cocina sea instalada por un instalador calificado.
- Su cocina deberá estar correctamente conectada a tierra de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales o, en ausencia de códigos locales, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad (National Electric Code), (ANSI/NFPA NO. 70., última edición). En Canadá, la conexión a tierra se deberá realizar de acuerdo con la Parte 1 del Código de Electricidad de Canadá CSA C22.1 y/o los códigos locales. En esta sección, consulte las Conexiones Eléctricas.
- Antes de instalar su cocina sobre linóleo y cualquier otro revestimiento de piso sintético, asegúrese de que el revestimiento del piso resista los 180° F sin contraerse, combarse o descolorarse. No instale la cocina sobre alfombras, a menos que haya una hoja de contrachapado de un grosor de ¼" o un aislante similar entre la cocina y la alfombra.
- Asegúrese de que el gabinetes, piso y revestimiento de pared alrededor de la cocina pueda resistir el calor de hasta 200° F generado por la cocina.

- Evite usar gabinetes sobre la cocina. Para reducir el riesgo ocasionado por la extensión de las llamas abiertas de los quemadores en funcionamiento, instale una campana de ventilación sobre la cocina que se proyecte hacia adelante por lo menos a 5" del frente de los gabinetes.
- La campana de ventilación deberá estar construida de una lámina de metal de no menos de 0.0122" de grosor. Instale sobre la parte superior de la cocina, dejando un espacio de no menos de ¼" entre la campana y la parte inferior del gabinete de material combustible o metal. La campana deberá ser por lo menos tan ancha como el electrodoméstico y estar centrada sobre el mismo. El despeje entre la superficie de cocción y la superficie de la campana de ventilación NUNCA DEBE SER INFERIOR A 24".

EXCEPCIÓN: La instalación de un horno microondas o electrodoméstico de cocción que figuren en la lista sobre la parte superior de la cocina deberá cumplir con las instrucciones de instalación provistas con el electrodoméstico.

- Si se ubican gabinetes sobre la cocina, deje un espacio mínimo de 30" entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes desprotegidos.
- Si no se puede mantener una distancia de 30" entre la superficie de cocción y el material combustible en la parte superior o los gabinetes de metal, proteja la parte inferior de los gabinetes sobre la parte superior de la cocina con no menos de 1/4" de cartulina común aislante cubierta con una lámina de metal de no menos de 0.0122" de grosor. El despeje entre la superficie de cocción y los gabinetes protegidos NUNCA DEBE SER INFERIOR A 24".
- La distancia vertical desde el plano de la superficie de cocción hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes de la parte superior que se extienden más cerca que 1" al plano de los lados de la cocina no deberá ser inferior a las 18". (Consulte la ilustración de *Dimensiones y Espacios en esta sección*).
- No instale este producto con una campana con cortina de aire u otra campana de cocina que funcione llevando aire a la placa de cocción. El flujo de aire podrá interferir en el funcionamiento de los quemadores de gas, produciendo riesgos de incendio o explosión.

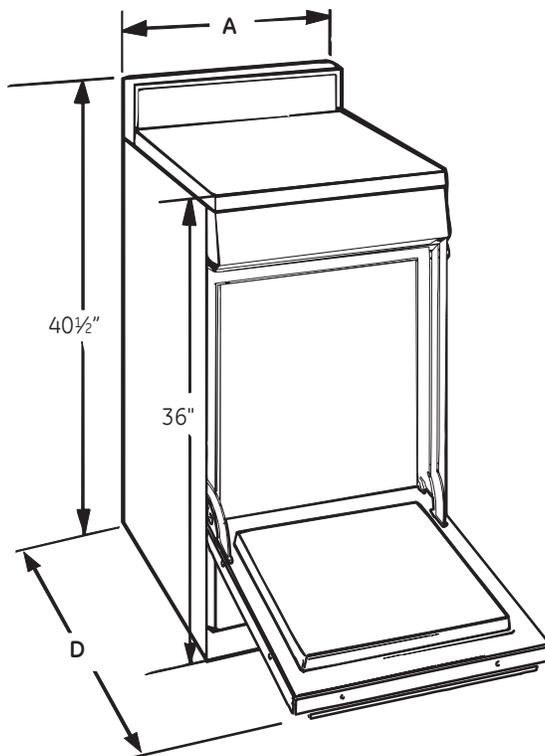
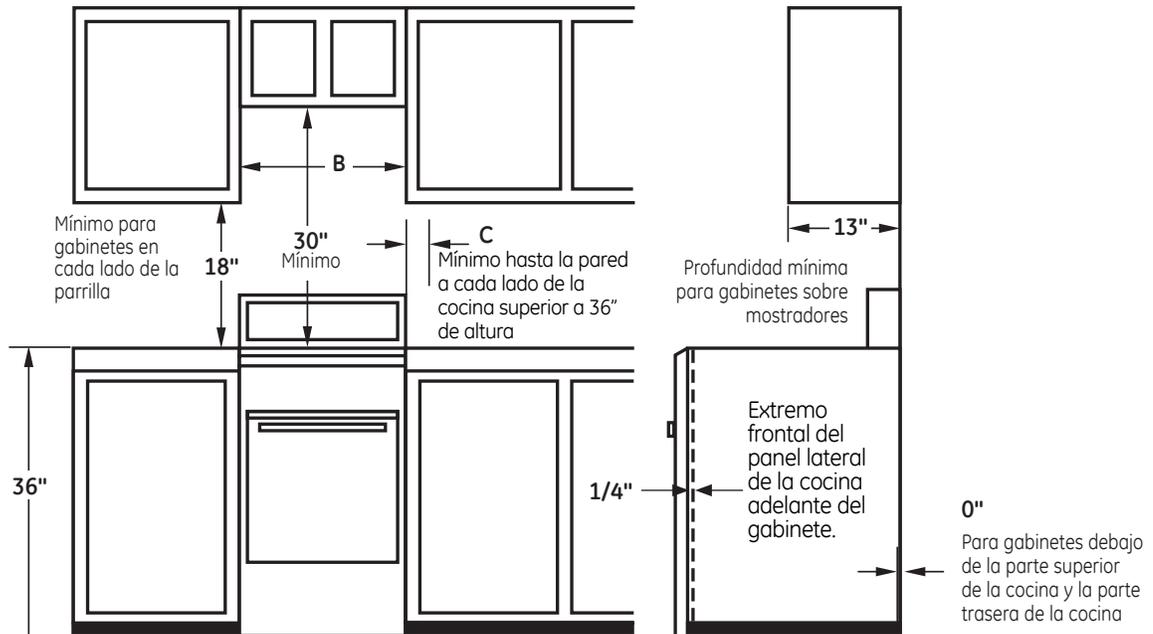
 PRECAUCIÓN: - Sólo la serie de marca de Café Advantium® de GE o los hornos microondas de calidad excepcional están diseñados para su instalación sobre el horno Café de GE. Es posible que las superficies sobre una cocina a gas se calienten. La instalación de cualquier otro horno excepcional sobre un horno Café de GE puede producir temperaturas superficiales que pueden ocasionar quemaduras.

Instrucciones de Instalación

DIMENSIONES Y ESPACIOS

Deje el espacio adecuado entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes. Estas dimensiones se deberán cumplir para un uso seguro de su cocina. La ubicación del tomacorriente de electricidad y la abertura de la tubería (consulte Ubicaciones del Gas y el Tomacorriente Eléctrico) se podrán ajustar para cumplir con los requisitos específicos.

La cocina se deberá ubicar con un espacio (nivelado) de 0" con relación a la pared trasera.



Modelos	A	B	C	D
20" Amplio	20"	20 3/8"	2"	41"
24" Amplio	24"	24 3/8"	2"	41"

Instrucciones de Instalación

UBICACIÓN

No ubique la cocina donde pueda haber corrientes de aire fuertes. Cualquier abertura en el piso o la pared detrás de la cocina deberán estar selladas. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y ventilación no estén obstruidas por alfombras ni piezas de carpintería.

Su cocina, al igual que muchos otros artículos del hogar, es pesada y se puede colocar sobre revestimientos de piso suaves tales como alfombras o vinilo acolchonado. Tenga cuidado al mover la parrilla en este tipo de pisos. Se recomienda que se sigan las siguientes instrucciones simples y económicas para proteger su piso.

La cocina se debería instalar sobre una lámina de madera contrachapada (o material similar). Cuando el revestimiento del piso finaliza frente a la cocina, el área donde la cocina se apoyará deberá ser de contrachapado, al mismo nivel o más alto que el revestimiento del piso.

Esto permitirá que la cocina pueda ser movida para su limpieza o reparaciones técnicas. Además, asegúrese de que el revestimiento de su piso resista los 180° F. (Consulte la sección de *Instrucciones para una Instalación Segura*).

Asegúrese de que el revestimiento de pared alrededor de la cocina pueda resistir el calor (de hasta 200° F) generado por la cocina. (Consulte la sección de *Instrucciones para una Instalación Segura*).

¡IMPORTANTE!

Remove all tape and packaging. Make sure the burners are properly seated and level.

Take the accessory pack out of the oven and/or drawer.

Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.

1 BRINDE EL SUMINISTRO DE GAS ADECUADO

Su cocina fue diseñada para funcionar con una presión de 5" sobre una columna de agua a gas natural o, si se desea usar con gas LP (propano y butano), una columna de agua de 10".

Asegúrese de que esté suministrando a su cocina el tipo de gas para el cual fue diseñada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o gas propano. Si decide usar esta cocina con gas LP, un instalador de LP calificado deberá realizar la conversión antes de intentar utilizar la cocina con dicho gas.

Para una instalación adecuada, la presión del gas natural suministrado al regulador deberá ser de una columna de agua de entre 6" y 13".

Para el gas LP, la presión suministrada deberá ser de una columna de agua de entre 11" y 13".

Al controlar el funcionamiento adecuado del regulador, la presión de entrada deberá ser por lo menos 1" mayor que la presión de funcionamiento (tubo) como se indica más arriba.

El regulador de presión ubicado en la entrada del tubo de la cocina deberá permanecer en la línea de suministro, más allá de si el gas natural o LP está siendo usado.

Un conector de metal flexible del electrodoméstico usado para conectar la cocina al suministro de gas debería tener un I.D. de ½" y 5 pies de longitud para una instalación más fácil. En Canadá, los conectores flexibles deberán ser conectores metálicos de pared simples, de no más de 6 pies de longitud.

Instrucciones de Instalación

2 CONECTE LA COCINA AL GAS

Cierre la válvula principal de suministro de gas antes de desconectar su vieja cocina y deje la misma apagada hasta que la nueva conexión se haya completado. No olvide volver a encender el piloto en otros electrodomésticos a gas cuando vuelva a encender el gas.

Debido a que las tuberías duras restringen el movimiento de la cocina, se recomienda el uso del conector para electrodomésticos de metal flexible con certificación internacional de CSA, a menos que los códigos locales requieran una conexión de tubería dura.

Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva. Si se usa el método de tubería dura, deberá alinear la misma con cuidado; la cocina no se podrá mover una vez realizada la conexión.

Para evitar pérdidas de gas, coloque el compuesto de la junta de gas, o envuelva la cinta para roscas de tuberías con Teflón* alrededor de todas las roscas de tubería macho (externas).

- A.** Instale una válvula de cierre manual de la línea de gas en la línea de gas, en una ubicación de fácil acceso fuera de la cocina. Asegúrese de que todas las personas que usen la cocina sepan dónde y cómo cerrar el suministro de gas de la cocina.
- B.** Instale el adaptador de la unión cónica macho de 1/2" a la rosca interna de 1/2" de NPT en la entrada del regulador. Use la llave de repuesto en el accesorio regulador para evitar daños.

Al instalar la cocina desde el frente, retire el codo de 90° para una instalación más fácil.

- C.** Instale un adaptador para unión cónica de 1/2" o 3/4" a la rosca interna de NPT de la válvula de cierre manual, procurando evitar que la válvula de cierre no gire.
- D.** Conecte el conector de metal flexible del electrodoméstico al adaptador de la cocina. Posicione la cocina para permitir la conexión en la válvula de cierre.
- E.** Cuando todas las conexiones se hayan realizado, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en la posición de apagado y encienda la válvula de suministro principal de gas. Use un detector de pérdida de líquido en todas las uniones y conexiones, para controlar pérdidas en el sistema.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio: No use una llama para controlar las pérdidas de gas.

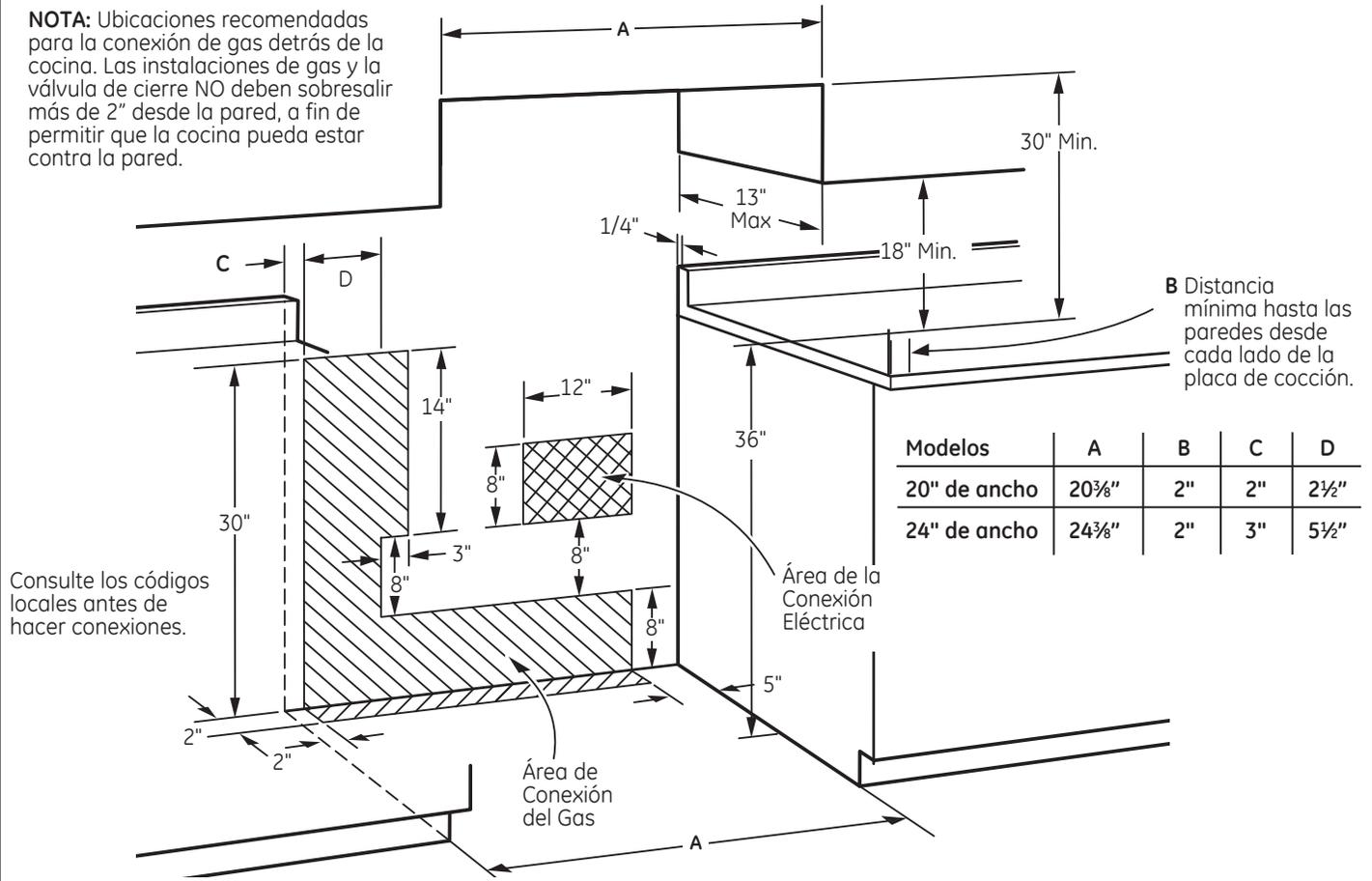
Al usar presión de prueba superior a 1/2 psig para controlar la presión del sistema de suministro de gas de la residencia, desconecte la cocina y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Al usar las presiones de prueba de 1/2 psig o menos para controlar el sistema de suministro de gas, simplemente aíse la cocina del sistema de suministro de gas, cerrando la válvula de cierre individual.

*Teflón: Marca registrada por DuPont

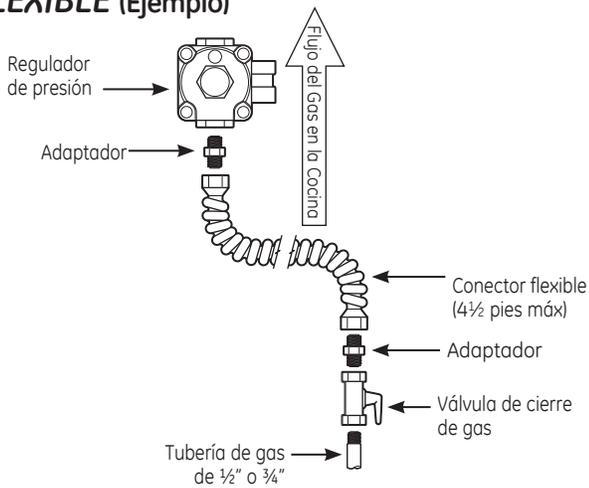
Instrucciones de Instalación

UBICACIÓN RECOMENDADA DE LOS SUMINISTROS DE GAS Y ELECTRICIDADV

NOTA: Ubicaciones recomendadas para la conexión de gas detrás de la cocina. Las instalaciones de gas y la válvula de cierre NO deben sobresalir más de 2" desde la pared, a fin de permitir que la cocina pueda estar contra la pared.

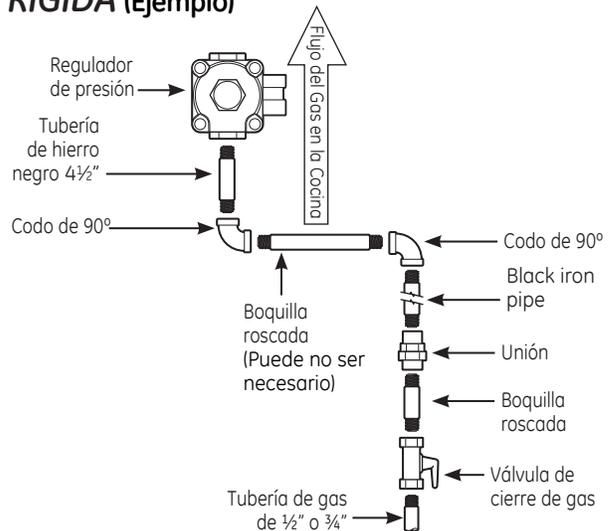


CONEXIÓN DEL CONECTOR FLEXIBLE (Ejemplo)



Instalador: Informe al consumidor sobre la ubicación de la válvula de cierre de gas.

OPCIONES DE CONEXIÓN DE TUBERÍA RÍGIDA (Ejemplo)



Instalador: Informe al consumidor sobre la ubicación de la válvula de cierre de gas.

Instrucciones de Instalación

3 CONEXIONES ELÉCTRICAS

Requisitos Eléctricos

Circuito específico de 120 voltios, 60 Hertz, correctamente conectado a tierra por un disyuntor de 15 o 20 amperes o fusible de retraso.

Nota: No se recomienda para este producto el uso de interruptores automáticos, inalámbricos o con cableado externo que apagan la corriente del electrodoméstico.

Conexión a Tierra

⚠️ ADVERTENCIA **Riesgo de Descarga:** Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada. Si no cumple con esto se podrán producir descargas eléctricas.



Asegúrese de contar con una conexión a tierra adecuada antes de usar.

El cable de corriente de este electrodoméstico cuenta con un enchufe de 3 patas (conexión a tierra) que se conecta a un tomacorriente de pared estándar de 3 cables para minimizar la posibilidad de riesgos de descargas eléctricas por parte del mismo.

El cliente deberá contratar a un electricista calificado para que controle el circuito, a fin de asegurar que el tomacorriente esté correctamente conectado a tierra.

En caso de contar con un tomacorriente de pared de 2 cables, es la responsabilidad y obligación del cliente reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 cables correctamente conectado a tierra.

NUNCA, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE NI ELIMINE EL TERCER CABLE (TIERRA) DEL CABLE DE CORRIENTE.

Unas palabras sobre los GFCI – no se requieren ni se recomiendan los GFCI para receptáculos de cocinas a gas.

Los Interruptores de Circuito de Tierra (GFCI) son dispositivos que detectan pérdidas de corriente en un circuito y automáticamente apagan la corriente cuando el límite del nivel de pérdida es detectado. El consumidor deberá reiniciar estos dispositivos de forma manual. El Código Nacional de Electricidad requiere el uso de los GFCI en receptáculos de cocina instalados para superficies de mostradores. El funcionamiento de la cocina no se verá afectado si se utiliza en un circuito GFCI protegido, pero es posible que se produzcan detenciones ocasionales no deseadas del interruptor GFCI.

4 SELLADO DE ABERTURAS

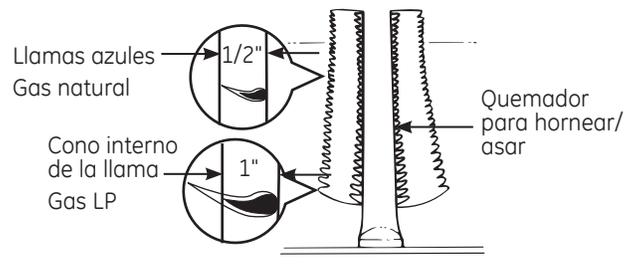
Selle cualquier abertura en la pared, detrás de la cocina y en el piso debajo de la cocina cuando las conexiones se hayan completado.

5 SI LA COCINA POSEE ENCENDIDO ELÉCTRICO

Hay dispositivos de encendido aparte desde los quemadores de la izquierda y derecha. Ambos arrancadores están en **ON** (Encendido) cuando cualquier perilla se gira a la configuración **LITE** (Luz). Los arrancadores emitirán chispas siempre que cualquiera de las perillas de los quemadores de la superficie esté en la configuración **LITE** (Luz).

En caso de un corte eléctrico, los quemadores superiores aún podrán ser usados. Para encender un quemador, coloque un fósforo de cocina encendido de forma adyacente al quemador que usará y gire la perilla de la válvula a **LITE** (Luz). **TENGA EXTREMO CUIDADO.**

6 DE SER NECESARIO AJUSTE EL CIERRE DE AIRE DEL QUEMADOR DEL HORNO



Para Gas Natural:

La llama del quemador del horno debería estar limpia, de color azul con conos internos definidos de aproximadamente 1/2 pulgada de largo. Si la llama es suave y floja con conos indefinidos significa que hay demasiado gas y no hay suficiente aire. Si la llama es ruidosa y se eleva, significa que hay demasiado aire.

Instrucciones de Instalación

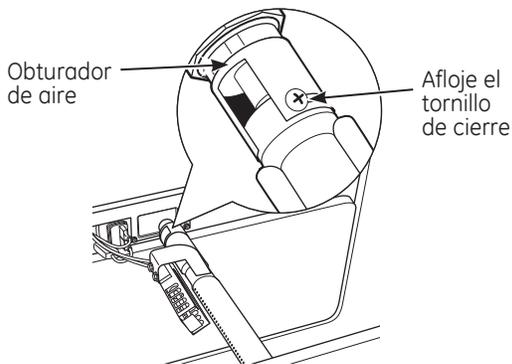
6 DE SER NECESARIO, AJUSTE EL CIERRE DE AIRE DEL QUEMADOR DEL HORNO (CONT.)

Para Gas LP:

La llama debería tener conos azules de aproximadamente 1 pulgada. Luego de 30 segundos de funcionamiento del quemador, controle que las llamas se eleven por fuera de los puertos del quemador. Si se observa una elevación, reduzca gradualmente la abertura del obturador de aire hasta que las llamas se estabilicen. Algunas puntas amarillas serán normales cuando se trate de gas LP.

Si es Necesario un Ajuste:

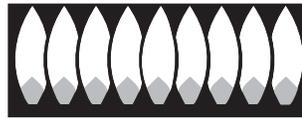
- A** Afloje el tornillo de cierre ubicado en la parte superior del obturador de aire, luego gire el obturador de aire hasta la configuración correcta y vuelva a ajustar el tornillo.



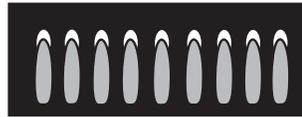
- B** La llama del quemador del horno se podrá controlar de la siguiente manera (el resonador del quemador no está en su lugar)
- Para corregir una llama amarilla - Incremente el tamaño de la abertura del obturador de aire.
 - Para corregir una elevación, pero que se distinga la llama azul - Reduzca el tamaño de la abertura del obturador de aire.
- C** El obturador de aire se debería configurar con una apertura de aproximadamente 2/3 para gas natural, y aproximadamente con apertura completa para gas LP.
- D** El ajuste del obturador de aire del quemador del horno es el mismo en cocinas con un piloto de gas o encendido eléctrico.

7 Calidad de las Llamas

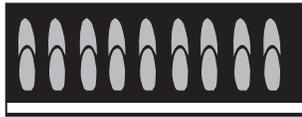
La calidad de combustión de las llamas del quemador se deberá determinar visualmente.



(A) Llamas amarillas — Llame al servicio técnico



(B) Puntas amarillas en conos externos — Normal para el gas LP



(C) Llamas azul suave — Normal para gas natural

Si las llamas del quemador se ven como en (A), llame al servicio técnico. El aspecto de la llama normal se ve como en (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use.

Con gas LP, es normal que haya algunas puntas amarillas en los conos externos.

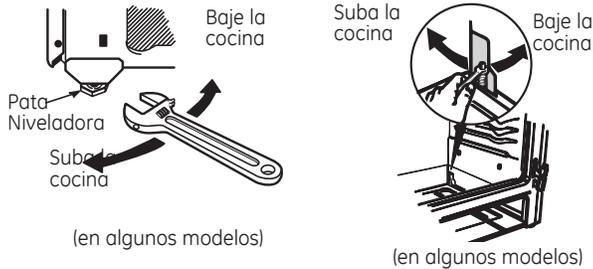
8 Reemplace las Piezas del Horno

Una vez realizados todos los ajustes, reemplace el fondo del horno, los estantes y la puerta del horno.

Instrucciones de Instalación

9 NIVELACIÓN DE LA COCINA

A. Instale las repisas del horno en el mismo y posicione la cocina en el lugar donde será instalada, con acceso frontal a las patas niveladoras frontales y acceso trasero a las patas niveladoras traseras. Todas las patas deberán ser niveladas ANTES de que el producto sea instalado.

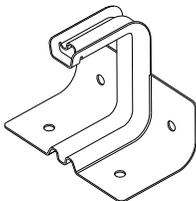


- B. Controle la nivelación ubicando un nivel de burbuja o una taza, parcialmente llena de agua, en una de las repisas del horno. Si usará un nivel de burbuja, haga dos lecturas - con el nivel ubicado de forma diagonal primero en una dirección y luego en la otra.
- C. Retire el cajón (en algunos modelos). Lea la sección de Cuidado y limpieza de la cocina. Las patas niveladoras frontales se podrán ajustar desde la parte inferior y las patas traseras se podrán ajustar desde la parte superior (en algunos modelos) o desde la inferior.
- D. Use una llave de tuercas o ajustable para ajustar las patas niveladoras hasta que la cocina esté nivelada.

⚠ ADVERTENCIA Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo anti-volcaduras.

- E. Luego de nivelar la unidad, deslice hasta la posición final y verifique la nivelación.
- F. Luego de que la cocina esté nivelada, aleje la misma de la pared, de modo que se pueda instalar el dispositivo anti-volcaduras.

PARTES INCLUIDAS



Kit de dispositivo anti-volteo

9 INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

⚠ ADVERTENCIA DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



- Todas las cocinas pueden sufrir caídas.
- Se pueden producir QUEMADURAS y otras LESIONES GRAVES.



- INSTALE y CONTROLE el soporte anti-volcaduras, siguiendo las instrucciones suministradas con el soporte.

A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Siga las instrucciones embaladas con el soporte.

Para revisar si el soporte está instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina, el brazo anti volteo ensamblado en el lateral, este ajustado al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se puede retirar para una inspección más fácil. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que el brazo anti volteo se deslice por debajo del soporte anti-volcaduras.

Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurada de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

Si la cocina no cuenta con el soporte anti-volcaduras, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo.

CUANDO TODAS LAS CONEXIONES SE HAYAN COMPLETADO

Asegúrese de que todos los controles queden en la posición de apagado. Asegúrese de que el flujo de la combustión y el aire de ventilación a la cocina estén desobstruidos.

CONVERTIR A GAS LP (o convertir nuevamente de LP a gas natural)

Esta cocina deja la configuración de fábrica para uso con gas natural. Si desea convertir a gas LP, la conversión deberá ser realizada por un instalador de gas LP calificado.

Las instrucciones de conversión y los orificios LP se pueden encontrar adjuntos a la parte trasera de la cocina.

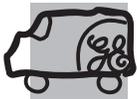
Guarde estas instrucciones y los orificios en caso de que desee hacer la conversión nuevamente a gas natural.

Antes de Solicitar el Servicio Técnico...

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
La temperatura del horno demasiado caliente o demasiado fría	El termostato del horno debe ser ajustado.	Lea la sección de <i>Ajuste del termostato del horno</i> - ¡Hágalo usted mismo!
Los quemadores superiores no se encienden o no queman de forma pareja	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	En los modelos con encendido eléctrico, asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	Las hendiduras de los quemadores al costado o alrededor de la parte superior del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores y limpie los mismos con un alfiler o gancho para sujetar papeles que sean seguros. Evite agrandar los agujeros.
	Es posible que los quemadores no se inserten de forma correcta en los soportes de montaje.	Es posible que los quemadores no se inserten de forma correcta en los soportes de montaje.
Los quemadores poseen llamas amarillas y con puntas amarillas	La calidad de combustión de las llamas del quemador se deberá determinar visualmente.	Use las ilustraciones siguientes para determinar si las llamas de los quemadores son normales. Si las llamas de los quemadores se ven como en A, es necesario realizar más ajustes. El aspecto de la llama normal se ve como en B o C, dependiendo del tipo de gas que use. Con gas LP, es normal que haya algunas puntas amarillas en los conos externos.  A-Llamas amarillas Se requieren más ajustes B-Puntas amarillas en conos externos Normal para gas LP C-Llamas azul claro Normal para gas natural
Llamas del quemador muy grandes o amarillas	El gas LP está incorrectamente conectado.	Controle todos los pasos de la sección de <i>Instalación de la cocina</i> .
El horno no funciona	El termostato con bulbo capilar deberá ser limpiado y desobstruido.	Asegúrese de que el bulbo capilar del termostato (ubicado en la parte superior del horno) esté en la posición correcta, sin tocar los costados del horno ni estar cubierto con nada.
	La ventilación del horno está bloqueada.	La ventilación del horno, en la parte trasera de la cocina, deberá ser desobstruida.
	Control del horno configurado de forma incorrecta.	Consulte la sección de <i>Uso del horno</i> .
	Uso de un utensilio incorrecto o de un utensilio de tamaño incorrecto.	Consulte la sección de <i>Uso del horno para hornear o dorar</i> .
	El fondo del horno no está correctamente ajustado en su posición.	Lea la sección de <i>Cuidado y limpieza de la cocina</i> .
Olor fuerte	Proporción inadecuada de aire/ gas en el horno.	Ajuste el obturador de aire del quemador del horno. Lea la sección de <i>Instalación de la cocina</i> .
	Esto es temporario.	Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal durante las primeras veces en que el horno es usado.
Los quemadores superficiales se encienden pero el horno no	Se pudo haber movido la válvula de cierre del horno de forma accidental durante la limpieza o al moverlo.	Para controlar la válvula de cierre de gas en modelos con quemadores dobles estándar, levante la placa de cocción y busque la palanca de cierre de gas en la esquina trasera del extremo izquierdo. (Los modelos con piloto continuo no cuentan con una válvula de cierre de gas en el regulador). 
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	Llame al servicio técnico.

Notas.

Garantía de la Cocina a Gas de GE . (For customers in the United States)



Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Puede programar una consulta al servicio técnico a través del Internet, las 24 del día, visitándonos en GEAppliances.com, o llamando al 800. GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y de modelo disponibles.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Por el Período de: GE Reemplazará:

Un Año

Desde la fecha de la compra original

Cualquier parte de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Qué No Cubrirá GE:

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

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

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto se encuentra en un área donde no se encuentra disponible el servicio técnico de un Proveedor de Servicio de GE Autorizado, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una Ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su Estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al Cliente.



Sitio Web de Electrodomésticos de GE

En EE.UU.: **GEAppliances.com**

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Electrodomésticos de GE las 24 horas del día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas o incluso programar el servicio técnico a través de Internet. **En Canadá: www.GEAppliances.ca**



Servicio Programado

En EE.UU.: **GEAppliances.com**

El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. ¡Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia las 24 horas del día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario comercial habitual.

In Canada, call 1.800.561.3344



Estudio de Diseño de la Vida Real

En EE.UU.: **GEAppliances.com**

GE apoya el concepto de Diseño Universal – productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

En Canadá, comuníquese con:

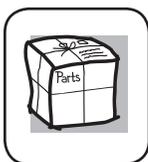
Manager, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Garantías Extendidas

En EE.UU.: **GEAppliances.com**

Adquiera una garantía extendida de GE y conozca sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir a través de Internet en cualquier momento o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque. **En Canadá, llame al 1.888.261.2133**



Piezas y Accesorios

En EE.UU.: **GEAppliances.com**

Individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet, las 24 horas del día o en forma telefónica llamando al 800.626.2002, durante el horario comercial habitual.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberían ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá ocasionar que el funcionamiento no sea seguro.

Los clientes de Canadá deberán buscar el Centro de servicio técnico Mabe más cercado en las páginas amarillas, o llamar al **1 888.261.3055**.



Contáctenos

In the U.S.: **GEAppliances.com**

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

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

En Canadá: www.GEAppliances.ca, o escriba a:

Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Registre su Electrodoméstico

In the U.S.: **GEAppliances.com**

Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet - ¡a su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre-impresa que se incluye con el material empaquetado. **En Canadá: www.GEAppliances.ca**

Printed in Mexico

This book is printed on recycled paper.