



CAFÉ
DISTINCT BY DESIGN

Owner's Manual





DISTINCT BY DESIGN™

Owner's Manual

Dual Fuel, Double Oven, Full-Color Touch LCD Screen Ranges

Model: C2S950M

Contents

Safety Information	3	Care and Cleaning	
Using the Range		Range – Exterior	20
In Case of a Power Failure	8	Range – Interior	21
Surface Burners	8	Cooktop	22
Griddle	10	Door	24
Oven Controls	11	Probe	24
Double Oven	12	Oven Light	25
Settings	12	Oven Door	26
Sabbath	14	Troubleshooting Tips	27
Oven Racks	15	Limited Warranty	30
Aluminum Foil and Oven Liners	16	Accessories	31
Cookware	16	Consumer Support	32
Cooking Modes	16		
Oven Air Vents	17		
Probe	18		
Cooking Guide	19		

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find the rating label under the manifold panel.

Español

Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones,
visite nuestro sitio de internet cafeappliances.com.

THANK YOU FOR MAKING CAFÉ A PART OF YOUR HOME.

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

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



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

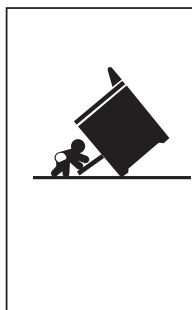
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

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

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

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

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

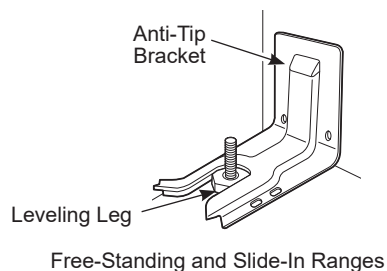
For Free-Standing and Slide-In Ranges

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the

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

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

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



Free-Standing and Slide-In Ranges

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with propane gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops, or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
- Dual Fuel: If the heating element in the oven develops a glowing spot or shows other signs of damage, do not use that area of the range. A glowing spot indicates the element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the heating element off immediately and have it replaced by a qualified service technician.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer, lower oven drawer or kick panel.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the burners, grates, oven vent opening, surfaces near the opening, and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at IsItDoneYet.gov and fsis.usda.gov. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.

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

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

▲WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones,

or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils, or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

⚠ WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

Remote Enable Equipment

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The wireless communication equipment installed on this range has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to:

(a) provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

(b) accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

Note that any changes or modifications to the wireless communication device installed on this oven that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

In Case of a Power Failure

In the event of a power failure, the oven is inoperable and no attempt should be made to operate it. However, the surface burners may be lit with a match. Using extreme caution, hold a lit match near the ports beneath

the surface burner cap, then slowly turn the knob to the LITE position. Once lit, surface burners will continue to operate normally.

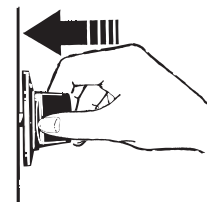
Surface Burners

Lighting a Surface Burner

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

Make sure all burners are in their correct locations and fully assembled before attempting to operate any burner. Select a burner and find its control knob. Push the knob in and turn it to the LITE position.

You will hear a clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to LITE, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at LITE. Once gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.



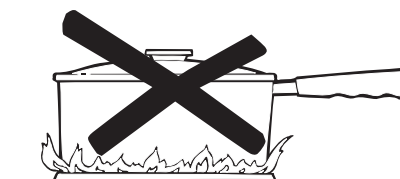
Push the control knob in and turn it to the LITE position.

Automatic Reignition (on some models)

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

Selecting a Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size should match the size of the cookware you are using. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.



These flames are too large for the pot

Using the Surface Burners

NOTES:

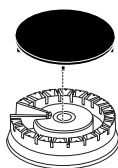
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. Damage to the product may occur.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.

Your rangetop has sealed gas burners that offer convenience, cleanability and flexibility for a wide range of cooking applications.

The smallest burner is the simmer burner. A simmer burner turned down to LO provides precise cooking performance for foods such as delicate sauces that require low heat for a long cooking time.

The extra-large burner is designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. Some models have a POWER BOIL™ setting especially designed for use with cookware with a diameter of 11 inches or larger.

Types of Surface Burners



Round Burner

Use this burner for general cooking purposes. Size cookware appropriately to the flames.



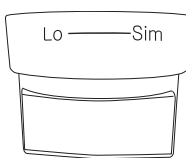
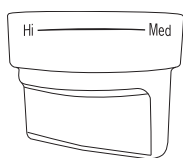
Multi-Ring Burner (on some models)

Use this burner for large cookware or for simmering applications.

Surface Burners (Cont.)

Multi-Ring Burner (some models)

For large cookware, activate all rings by setting set the burner between Hi and Med.



For small cookware or low heating applications, only activate the inner rings by setting the burner between Lo and Sim.

Side View Of The Multi-Ring Burner Knob

Top-of-Range Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat or as the manufacturer recommends.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow the cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check the cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Stove Top Grills

Do not use an after-market stove top grill on your gas surface burners. A stove top grill will cause incomplete combustion resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.



Do not use stove top grills

Using a Wok

Use only a flat-bottomed wok with a diameter of 14 inches or less. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.

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



Use a flat-bottomed wok.



Griddle (on some models)

⚠ WARNING Fire Hazard

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

Using Your Cast Iron Griddle

The ribbed side of the reversible griddle can be used for food normally grilled.

Your griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes and other foods usually prepared in a skillet. Before first use, rinse with hot water and dry thoroughly. Prepare the surface with cooking spray or vegetable oil.

Griddle Precautions:

- Do not place the griddle in a microwave oven.
- Do not clean your griddle in the dishwasher.
- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent “baked on” food soil.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.

Positioning Your Griddle

The cast-iron griddle can only be used over the center burner(s) of the rangetop. To position the griddle, remove the center grate (if present), and replace it with the griddle. Do not turn on the center burner(s) until you are certain the griddle has been positioned correctly.

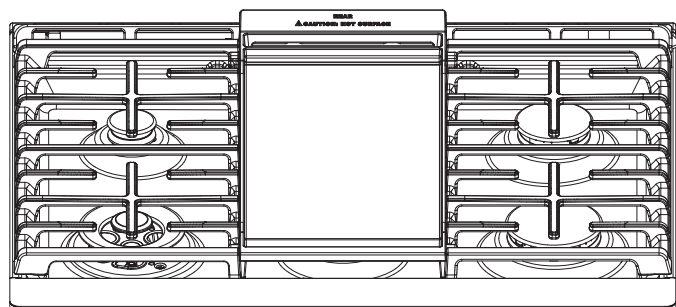
Preheating Your Griddle

For models with a non-reversible griddle, preheat your griddle by setting both center burners to 4 for 5-10 minutes before placing food on the griddle. For models with a reversible griddle, preheat your griddle by setting your center burner to Hi for 5-10 minutes before placing food on the griddle. Once the griddle is preheated, turn the knob on the burner(s) to the cook setting outlined in the table.

Preseasoned Cast-Iron Griddle

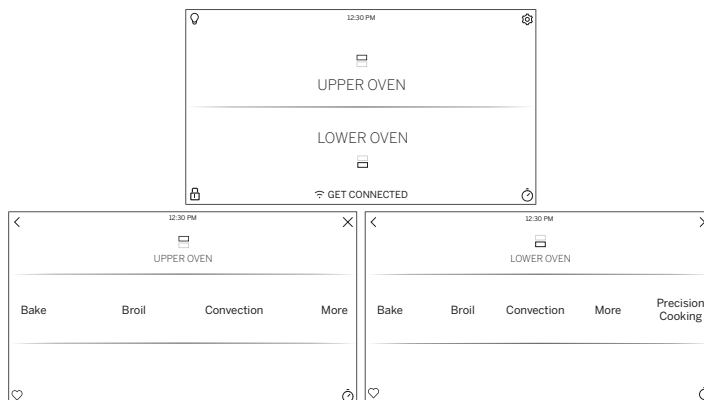
Type of Food	Cook Setting
Bacon	3
Breakfast Sausage Links	3
Eggs	1
Grilled Cheese	2
Hamburgers	3
Pancakes	2
Warming Tortillas	1

Cook settings may need to be reduced if the griddle is used for an extended time.



Replace the center grate with the non-reversible cast iron griddle

Oven Controls



Upper Oven and Lower Oven

When using a double oven you can set separate modes in each oven. The selected oven will appear above the cooking modes.

Bake

This option allows the user to access traditional the traditional bake mode.

Broil

Broil can be selected to access Broil Low and Broil High. See the Cooking Modes section for more information.

Convection

This option allows you to utilize the convection system to cook in a variety of modes. See the Cooking Modes section for more information.

More

Select this option to access the Proof, Probe, Warm, Self Clean, and Steam Clean options.

Precision Cooking

Precision Cooking is a suite of customized cooking cycles that have been designed for specific foods. The display will guide you through setting the oven and food appropriately for the cycle selected. Precision cooking cycles vary based on food type; see the Cooking Modes section for more detailed information.

Oven Light

To turn on or off the oven cavity lights, press the . Both cavity lights will be illuminated if using a double oven.

Settings

Press the to access the Settings. See the Settings section for more information.

Favorite

This option allows the user to save their favorite cycles for easy access in the future. After selecting a cooking mode and setting the temperature and any timers, press the to save it as a favorite for future use. After saving a cycle, press the on the main menu to quickly access the saved mode.

Kitchen Timer

This feature works as a countdown timer. Press the , select the amount of time for the timer to operate, and press **Start**. The oven will continue to operate once the timer countdown is complete. To turn off the timer, select the and press **Clear**.

Cook Time

This function counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the during a cycle, select the amount of cooking time, and press **Start**.

Delay Time

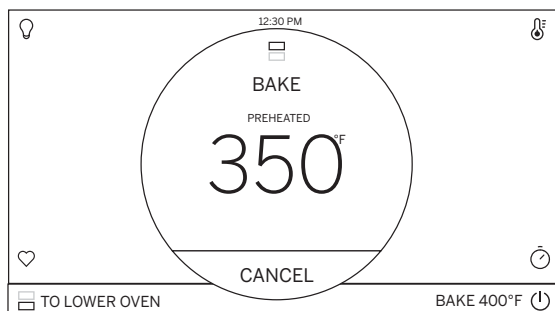
This feature delays the start time for an oven cycle. Use this feature to set a time when you want the oven to start. Select a cycle, then press the . Select the time of day for the oven to turn on and press **Start**. A cook time can also be programmed if desired.

Wi-Fi & Remote Enable

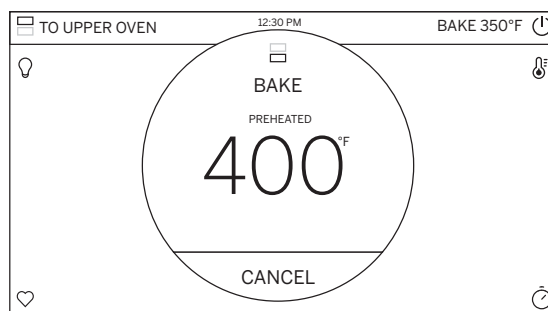
Press GET CONNECTED to connect your oven to Wi-Fi. This option allows you to download content to your oven and control it remotely. The oven must be connected to Wi-Fi before Remote Enable can be activated. For instructions on how to connect your oven, see the Wi-Fi Connect/Remote Enable section under Settings in this manual.

Double Oven

When using both cavities to cook, the control will allow you to switch back and forth between the upper and lower oven to review the cycle selection for each. When viewing the cooking mode screen you can access the alternate cavity by pressing on the banner at the top or bottom of the screen.



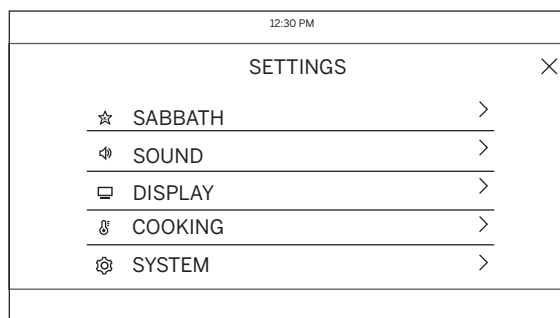
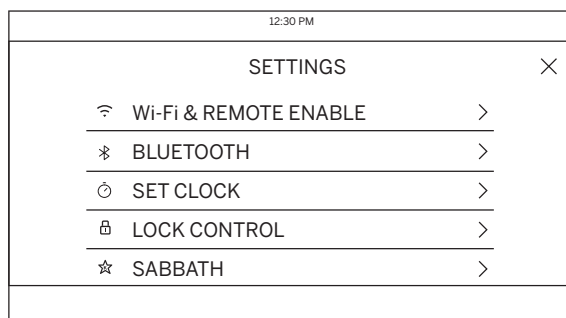
Upper Oven Bake Cycle



Lower Oven Bake Cycle

Settings

There are numerous settings that are accessed by pressing in the top right corner of the main screen.



Slide up and down to access all the settings

Wi-Fi & Remote Enable

This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside or on top of this appliance. By using the Wi-Fi Connect feature, you will be able to control essential oven operations such as temperature settings, timers and cooking modes using your smartphone or tablet.*

Select the then **Wi-Fi & Remote Enable** - follow the instructions on your oven display and phone app. It is necessary to turn on Wi-Fi before using Remote Enable on your oven.

Connecting your Wi-Fi Connect Enabled oven

1. Have your smart phone or tablet ready with the ability to access the internet and download apps.
2. You will need to know the password of your home Wi-Fi router. Have this password ready while you are setting up your GE Appliances oven.
3. On your smart phone or tablet, visit www.GEAppliances.com/connect to learn more about connected appliance features and to download the app to connect to your oven.

4. Follow the onscreen instructions in the app to connect your GE Appliances oven. When connected, your oven should show that it is connected to your home Wi-Fi network.
5. If there are issues connecting wirelessly to your oven, please call 800.220.6899 and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

To connect additional smart devices, repeat steps 3 and 4.

Remote Starting your Oven

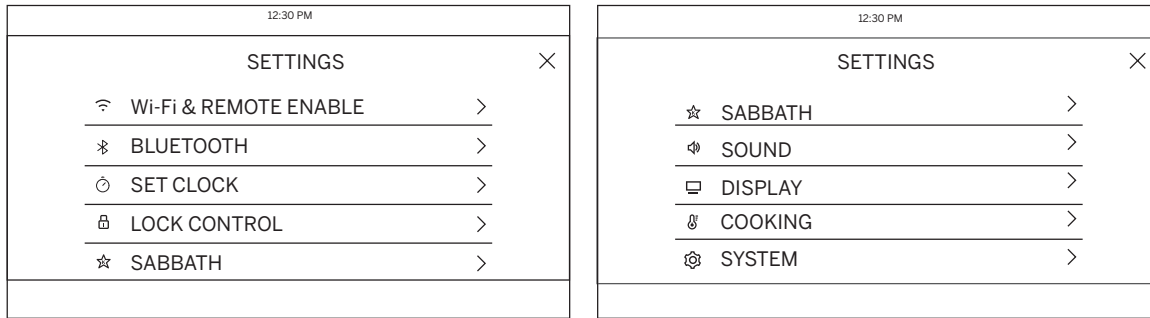
To be able to start the oven remotely once connected to Wi-Fi, press **Remote Enable** on the main menu or access **Wi-Fi & Remote Enable** in the settings menu and turn Remote Enable on. The oven can now be started remotely using a connected device. The must be active to start the oven remotely. To disconnect your phone from Remote Enable, access the **Wi-Fi & Remote Enable** settings and turn Remote Enable off.

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

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

Settings (Cont.)

There are numerous settings that are accessed by pressing  in the top right corner of the main screen.



Slide up and down to access all the settings

Bluetooth® - Chef Connect

This is a pairing feature for use with other compatible **Chef Connect** enabled products like an over-the-range microwave oven or range hood. To pair those products to the range Press the **Settings** pad and select **Bluetooth®**. Select **Pair** and follow the corresponding instructions included with the mating Chef Connect enabled product. The range will cancel pairing mode after two minutes if no mating device is detected. Select **Remove** to confirm product is paired or to un-pair from range. The Precision Cooking Probe can also be paired using the Bluetooth® feature.

Set Clock

This feature allows you to set the clock and specifies how the time of day will be displayed. Options are for a standard 12-hour clock with AM and PM selections or 24-hour military time display.

Lock Control

Select this option in order to lock the LCD from any undesired screen selections. To unlock the screen, press  and press **Unlock** on the next screen.

Sabbath

Sabbath mode disables the oven lights (the oven light will not turn on when the door is opened), all sounds (the control will not beep when the screen is pressed), Convection modes, Broil modes, Warm, Proof, and all time functions. Sabbath mode can only be used with traditional Bake. This feature conforms to the Star-K Jewish Sabbath requirements. Please reference the Sabbath Mode section for more information.

Sound

This setting screen allows you to change the volume, the end of cycle tone, and turn on or off the touch sound.

Display

This screen shows the options for brightness, clock off, energy saver, and screen time out. Clock off will remove the clock from the display when the screen is inactive, but it will be shown after pressing the screen. The screen can be set to never time out or it can be set to shut off after 1, 5, or 10 minutes.

Cooking

- The oven is set to Fahrenheit, however, in this setting the cooking unit can be changed to Celsius.
- Auto Recipe Conversion can be turned on in order to automatically reduce the programmed cooking temperature for Convection Bake or Convection Bake Multi. Note that this will only reduce the cooking temperature, not the baking time. When the 12 Hour Shut Off option is turned on, it will automatically shut off the oven after 12 hours of continuous use.
- Adjust Temperature allows the oven temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or cold and wish to change it. For double ovens, the upper and lower oven temperatures are adjusted separately.

System

This screen allows you to clear your saved user data and shows the current software version.

Sabbath

Sabbath mode disables the oven lights (the oven light will not turn on when the door is opened), all sounds (the control will not beep when the screen is pressed), Convection modes, Broil modes, Warm, Proof, and all time functions. Sabbath mode can only be used with traditional Bake. This feature conforms to the Star-K Jewish Sabbath requirements.

NOTE: If a power outage occurs during when the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored.

Entering Sabbath Mode

Press the  on the main screen to access the Settings menu and scroll down to Sabbath.

Start a Sabbath Bake

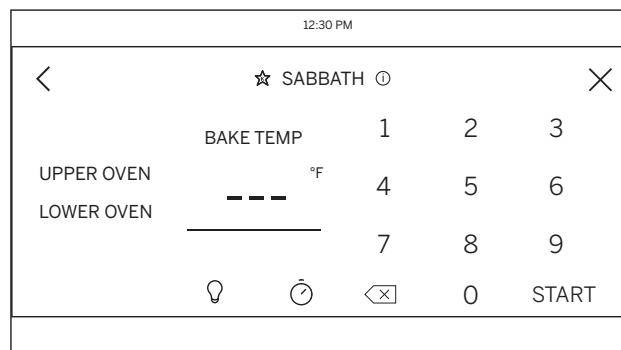
Use the keypad on the screen to enter the temperature that you would like to use for Sabbath Bake. Once the temperature is set, press the  to set the cook time for the cycle in hours and minutes. If using a double oven, you can then set the temperature and time desired for the other cavity by selecting it to the left of the temperature display. If a timer is not set, the oven will start a bake cycle during Sabbath mode and continue until Sabbath mode is turned off. You can also set whether the oven light will be on or off by pressing the  on this screen. Once you have programmed the temperature and time, press **Start**. The next screen will display the settings that you programmed for your Sabbath Bake.

Adjusting the Temperature During a Sabbath Bake

If the temperature needs to be adjusted after programming the oven for a Sabbath Bake, press one of the temperature icons displayed on the Sabbath cycle screen and press **Enter**. This will allow you to adjust the temperature for the cycle. Note that the display will not show that the oven temperature has been changed.

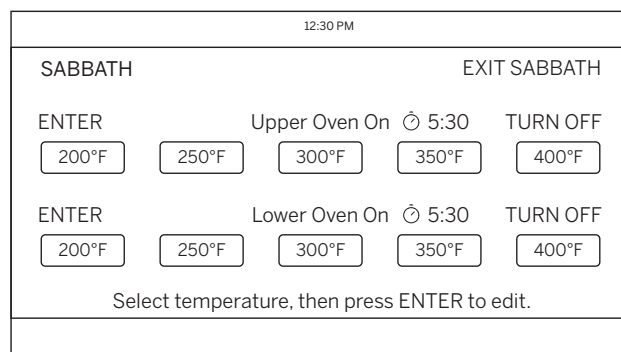
Exit the Sabbath Mode

To exit Sabbath mode, either press the **X** in the upper right corner if in the programming screen, or press **Exit Sabbath** if in the cycle screen. There is also an option to turn off the cycle when on the cycle screen by pressing **Turn Off**, but your oven will still remain in Sabbath mode until you exit the mode. **NOTE:** If a power outage occurs while the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored, however the oven will return to the off state even if it was in the middle of a bake cycle when the power outage occurred.



The Programming Screen shows a keypad for setting Sabbath Bake parameters. At the top, it says "12:30 PM" and "★ SABBATH ⓘ". Below this, there are sections for "BAKE TEMP" and "UPPER OVEN" / "LOWER OVEN". The "BAKE TEMP" section has a "°F" label and a "----" display. The "UPPER OVEN" and "LOWER OVEN" sections have "°F" labels and "----" displays. The keypad includes numbers 1-9, 0, and a "START" button. There are also icons for a light (light on/off), a clock (time set), and a "X" (exit).

Programming Screen



The Double Oven Sabbath Cycle Screen shows the current Sabbath Bake settings. At the top, it says "12:30 PM". Below this, there are sections for "SABBATH" and "EXIT SABBATH". The "SABBATH" section has an "ENTER" button and a "200°F" display. The "EXIT SABBATH" section has a "TURN OFF" button. Below these, there are sections for "Upper Oven On" and "Lower Oven On", each with a "5:30" display and a "TURN OFF" button. The "Upper Oven On" section has an "ENTER" button and a "200°F" display. The "Lower Oven On" section has an "ENTER" button and a "200°F" display. Below these, there are buttons for "250°F", "300°F", "350°F", and "400°F". At the bottom, it says "Select temperature, then press ENTER to edit."

Double Oven Sabbath Cycle Screen

Oven Racks

Rack Positions

Your oven has two rack positions in the upper oven (A, B) and four rack positions in the lower oven (R, 1, 2, 3). Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is sufficient space between pans to allow air to flow. This may improve cooking evenness.

Removing and Replacing Flat Racks

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

To remove a rack, pull it toward you until it reaches the stop position, tilt up the front of the rack and pull it out.

To replace a rack, place the curved end of the rack onto the rack supports. Tilt up the front of the rack and push the rack in until it stops. Then lay the rack flat and push it in until it is all the way into the oven.

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

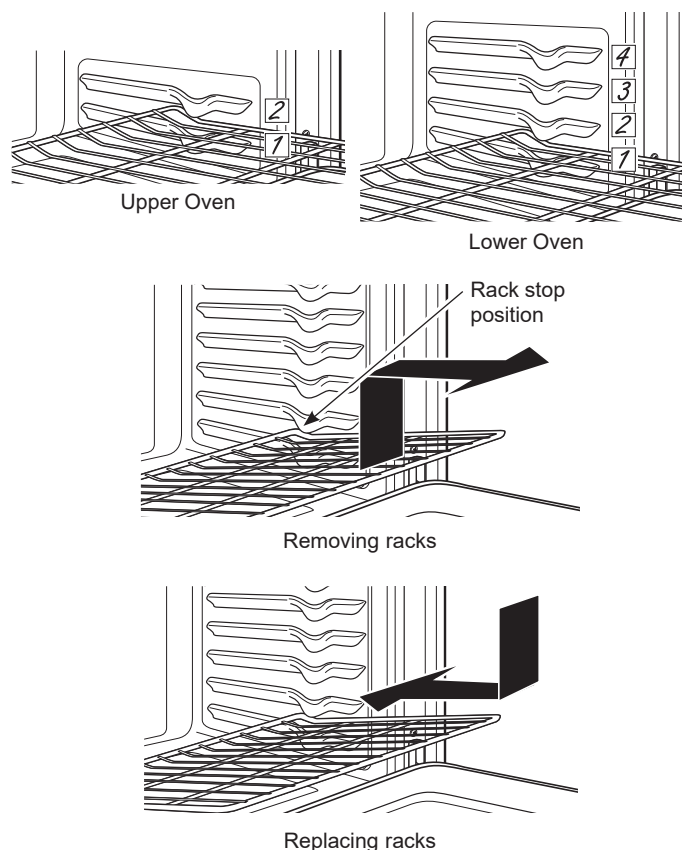
NOTE: Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency, and optimal cooking performance.

Extension Racks (on some models)

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

If extension racks are difficult to extend, lubricate the racks with the graphite lubricant provided with your oven. Remove the rack from the oven (see Extension Rack Removal), remove debris in the slide tracks with a paper towel, shake the graphite lubricant, and place 4 small drops on the two bottom tracks of the left and right sides. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.

See the Assistance/Accessories section for instructions on ordering additional racks and graphite lubricant.



Extension Rack Removal

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Firmly holding onto both the upper and lower front rails, pull the rack toward you, tilt the front end up and pull the rack out.

Extension Rack Replacement

1. Place the curved end of the rack onto the rack supports.
2. Tilt up the front of the rack and push the rack in until it stops.
3. Lay the rack flat and push it in until it is all the way into the oven.

If extension racks are difficult to replace or remove, wipe the oven rack supports with cooking oil. Do not wipe oil on the rack slides.

Aluminum Foil and Oven Liners

⚠ CAUTION

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

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

Cookware

Cookware Guidelines

The material, finish, and size of cookware affect baking performance.

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

Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.

Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

Stoneware heats slowly and retains heat well. It is recommended to preheat this type of cookware if possible. Additional cook time may be required.

Cooking Modes

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

Temperature Setting

When selecting a temperature, the traditional preset temperatures are shown and can be selected by scrolling horizontally and selecting the desired temperature. If you wish to cook at an alternate temperature, press the temperature in the middle of the screen and a number pad will appear so the desired temperature can be input.

Bake

The traditional bake mode is intended for single rack cooking. This mode uses heat primarily from the lower element but also from the upper element to cook food. To use this mode press the **Bake** option on the main menu and scroll to the desired temperature and press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

Broiling Modes

Always broil with the door closed. The broil element in this oven is very powerful. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on upper rack positions as placing food closer to the broil element increases smoking, spattering, and the possibility of fats igniting. **Broiling on rack position 6 is not recommended.**

Broiling can be used for foods that would typically be grilled. Adjust the rack position in order to vary the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil element when a seared surface and rare interior are desired. For best performance, center the food below the broil heating element.

Broil

Select **Broil** on the main menu, then select **High** or **Low** depending on the amount of searing and the internal temperature that is preferred. The High setting is best for thinner cuts of meat and/or foods you prefer less done on the interior. The Low setting is preferred for thicker cuts of meat and foods you like to be cooked all the way through. It is not necessary to preheat the oven for these modes.

Convection Modes

These modes utilize heat from the traditional upper and lower elements combined with the convection element and consistent airflow to enhance evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion so that it automatically adjusts the amount of heat to maintain the proper temperature when using the modes with specified temperatures. Preheating is recommended for these modes.

Cooking Modes (Cont.)

Convection Bake Multi Rack

This mode has been designed to allow for more even cooking when multiple racks are utilized. Baking time may be slightly longer than what would be expected for a single rack. To use this mode, select **Convect**, then **Bake Multi-Rack**, scroll to the desired temperature, and press **Start**. Preheating is generally recommended when using this mode.

Convection Roast

This mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. The utilization of all three elements and direct airflow down from the top of the oven improves browning and reduces cooking time. Check food earlier than the recipe suggests or use the probe when using this mode. To use this mode, select **Convect**, then press **Roast**, scroll to the desired temperature, and press **Start**.

Proof

Proof mode is designed for rising (fermenting and proofing) bread doughs. Press the **More** option on the main menu, then **Proof**, then **Start**. Cover dough well to prevent drying out. Bread will rise more rapidly than at room temperature. **NOTE:** Do not use the Proof mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

Warm

Warm mode is designed to keep hot foods at a higher temperature for up to 3 hours. To use this mode, select **More** from the main menu, then **Warm**, then press **Start**. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food other than crisping crackers, chips, or dry cereal. It is also recommended that food not be kept warm for more than 2 hours.

Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to keep cool and operate properly with correct combustion.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.

Precision Cooking

These modes provide guidance or pre-set cooking algorithms to assist the user in cooking various types of food. The selection you make in the Precision Cooking menu will guide you to input the information required to help cook your food. At the end of estimated cooking time, check the food to see if it is done to your liking. Note that differences in food shape, preparation and preferences for doneness can impact the time required to cook the food.

Some cycles require the food temperature probe supplied with your oven. The target temperature for the probe is automatically set based on selections made for each food. Always check foods using a secondary food thermometer as probe placement can impact the measured temperature. See Probe section for more details on using and positioning the probe properly.

On some screens ① will show up. Press ① to access additional information that pertains to the cooking cycles within that category.

Additional cycles will be available through software updates. Connect your oven to have access to these updates. See the Wi-Fi Connect section for details on how to connect your oven.

Probe

⚠ WARNING

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

Internal food temperature is frequently used as an indicator of doneness, especially for roasts and poultry. The Probe mode monitors the internal food temperature and turns the oven off when the internal food temperature reaches the programmed temperature.

Always check the temperature at multiple locations in the food with a food thermometer after cooking to ensure that all portions of the food have reached the minimum safe internal temperature for that food.

Proper Probe Placement

After preparing the meat and placing it on the cooking pan follow these instructions for proper probe placement.

- Insert the probe into the food, so that the tip of the probe will rest in the center of the thickest part of the food. For best performance the probe should be fully inserted into the food. If the probe is not located properly, it may not accurately measure the temperature of the coolest portion of the food. Some foods, particularly small items, are not well suited for cooking with the probe due to their shape or size.
- The probe should not touch bone, fat or gristle.
- For whole poultry insert the probe into the thickest part of the breast.
- For boneless roasts, insert the probe into the center of the roast.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint.
- For casseroles or dishes such as meatloaf, insert the probe into the center of the dish.
- For fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

Probe Usage

To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Program the desired probe and cooking mode settings by selecting **More**, then **Probe**, then choosing the desired cooking mode. Next, choose the desired cooking temperature and select **Next**. Finally, select the desired internal food temperature and press **Start**.

To use the probe with preheating:

1. Press the desired cook mode (Traditional **Bake**, Convection **Bake**, or Convection **Roast**) and select the desired cooking temperature.
2. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
3. Once the oven is preheated, place the food in the oven and connect the probe to the probe outlet, making sure it is fully inserted. Use caution, the oven walls and probe outlet are hot.
4. Program the probe temperature by selecting **More**, then **Probe**, then entering the desired internal food temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200° F.

Probe Care Guidelines

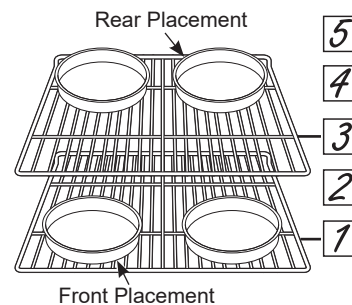
- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe input jack.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting the probe.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave the probe inside the oven during a self or steam clean cycle.
- Do not store the probe in the oven.

Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	OVEN (Upper/Lower)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods				
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake	Upper Lower	1 2	Use shiny cookware.
	Cakes 1 - Rack	Lower	2	
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Cakes 2 - Rack	Lower	1 and 3	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	Lower	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	Upper Lower	1 2	Use shiny cookware.
	Cookies 1 - Rack	Lower	2	
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake	Lower	1 and 3	Ensure adequate airflow.
Yeast Breads	Proof	Lower	1 2	Cover dough loosely.
	Bake	Upper Lower	1 2	
	Bake	Lower	2	
Beef & Pork				
Hamburgers	Broil High	Lower	4	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broiler element or burner.
Steaks & Chops	Broil High	Lower	3 or 4	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broiler element or burner.
Roasts	Bake Convection Roast	Lower	2	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry				
Whole chicken	Bake Convection Roast	Lower	2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Low Bake	Upper Lower	1 2	If breaded or coated in sauce avoid Broil High modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heater or burner.
Boneless chicken breasts	Broil Low Bake	Upper Lower	1 2	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil element or burner.
Whole turkey	Bake Convection Roast	Lower	1	Use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey Breast	Bake Convection Roast	Lower	2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil Low	Lower	4 (1/2 inch thick or less) 3 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heating element.
Casseroles	Bake	Upper Lower	1 2 or 3	
Frozen Convenience Foods				
Pizza on a Single Rack	Bake Frozen Pizza 1 - Rack	Upper Lower	1 3	Do not preheat.
Pizza on Multiple Racks	Convection Bake Frozen Pizza 2 - Rack	Lower	2 and 4	Stagger pizzas left to right, do not place directly over each other.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake Frozen Snacks 1 - Rack	Upper Lower	1 3	Do not preheat. Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake Frozen Snacks 2 - Rack	Lower	2 and 4	Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.

*When baking four cake layers at a time use racks 1 and 3. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

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



Range – Exterior

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



⚠ WARNING

If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and can result in death or serious burns to children or adults.

Control Lockout

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning.

See Lock Controls in the Settings section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Reactivate the touch pads after cleaning.

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish, including Black Stainless Steel.

Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior or exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

If stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.

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

Painted Surfaces

Painted surfaces include the sides of the range and the door, top of control panel and the drawer front. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface, including Black Stainless Steel.

Stainless Steel excluding Black Stainless Steel (on some models)

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

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

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

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

Range – Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using Steam Clean or Self Clean modes.

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

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, or scouring pads on the interior of the oven. For soils on the oven bottom and other enameled surfaces, use a gentle abrasive containing oxalic acid, such as Bar Keepers Friend®, with a non-scratch sponge. Take care not to apply any abrasive cleaners or sponges to

the door glass, as it will scratch the reflective coating. The oven interior and door glass may be cleaned using a soft cloth with a mild soap and water, or vinegar and water solution. After cleaning, rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Steam Clean Mode

Steam clean is intended to clean small spills using water and a lower cleaning temperature than Self-Clean.

To use the Steam Clean feature, wipe grease and soils from the oven. Pour one cup of water into the bottom of the oven. Close the door. Press the **More** option, then select **Steam Clean**, and press **Start** to the right of the

screen. The oven door will lock. You cannot open the door during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. At the end of the steam clean cycle the door will unlock. Wipe out any excess water and any remaining soil. **NOTE:** Water in the bottom of the oven may be hot right after finishing the cycle.

Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using Self Clean Mode. Self clean uses very high temperatures to clean the oven interior. The oven door will lock when using this feature. Before operating the self clean cycle, wipe up grease and soils from the oven. Remove all items from the oven other than enameled (dark color) racks. Shiny or silver racks and any cookware or other items should all be removed from the oven before initiating a self clean cycle. Close the door. If using a double oven, select which oven you would like to clean. Select the **More** option, then **Self Clean**. Choose a 3, 4, or 5 hour cycle, and select the illuminated **Start** pad to the right of the screen. The oven will show that the door has locked and display the amount of time remaining in the cycle. Press the illuminated **Cancel** pad to the right of the screen if you wish to stop the cycle. At the end of a cycle, the oven door will not unlock until the oven has cooled below the locking temperature.

For heavily soiled ovens, the maximum 5 hour clean time is recommended. If you wish to use the default time, press **Start** immediately after pressing **Self Clean**. The oven will turn off automatically when the self-clean cycle is complete. The door will stay locked until the oven has cooled down. After the oven has cooled down wipe any ash out of the oven.

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

Soil on the front frame of the oven and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel wool pads or cleaners such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off. When using the Self Clean Mode in a double oven, only the upper or lower oven can utilize the cycle at one time. Additionally, no other mode may be started in the alternate oven cavity while self clean is in progress.

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

Racks

All racks can be washed with warm, soapy water. Enameled (not shiny) racks can be left in the cavity during self clean.

Racks may be more difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

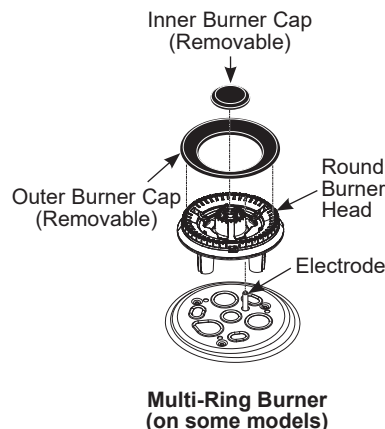
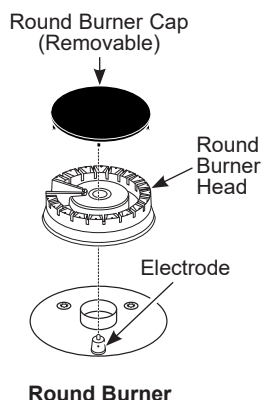
Cooktop

Removal of Surface Burners for Cleaning

Turn all controls OFF. Allow cooktop to cool before removing grates and burner parts. When removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

⚠ CAUTION

Do not attempt to remove oval or dual oval burner caps from the burner heads.



Cleaning the Surface Burners

Cleaning the Burner Caps

Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles. The round burner caps may also be cleaned in your dishwasher.

Cleaning the Burner Heads

Wash the burner heads routinely, especially after bad spills which could clog the burner openings. Lift burners off when cool. Wash with hot, soapy water. Rinse with clean water. For more stubborn stains, use a brush with plastic bristles.

NOTE: Do not use steel wool or scouring pads to clean the burner parts as these may clog the openings. Never wash burner heads in your dishwasher as dishwasher. Doing so may cause them to discolor.

The ports in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.

Replacing Surface Burners

Before replacing the burner caps, heads and oval head/cap assembly, shake out excess water and allow them to dry thoroughly.

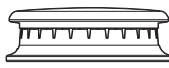
Replace burner heads in the correct locations according to size. Ensure each cap is properly seated on the burner head, as pictured below.



Burner cap is NOT properly seated.



Burner cap is NOT properly seated.

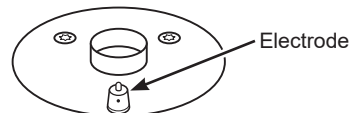


Burner cap is properly seated.

⚠ CAUTION

Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.

Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Avoid hitting the electrode with anything hard or it could be damaged.



The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on.

Cooktop (Cont.)

Burner Grates

Manual Cleaning

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. To soften burned-on food, place grates in a solution containing ¼-cup of household ammonia for several hours. Afterward, scrub grates with a plastic scouring pad soaked in hot, soapy water. Rinse well and dry.

Self Clean Mode

Your grates may be cleaned in the oven using the self-clean cycle.

NOTE: When placing or removing grates from the oven, do not slide the grates on the racks. Doing so could damage the enamel on the racks.

To self-clean your grates:

1. Insert racks in positions 1, 3, and 5 or positions 2 and 4.
2. Gently place one grate on each rack.

Once the grates are placed in the oven, operate the self-clean cycle per the instruction in the Cleaning the Oven section.

NOTE: Use caution when removing the grates from the oven after the self-clean cycle has ended. The grates may still be hot.

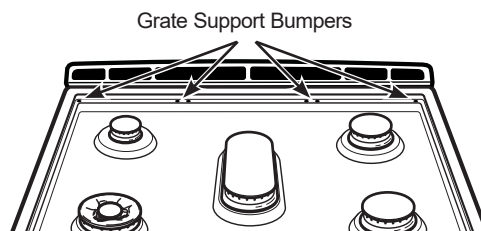
Once the self-clean cycle is complete, the grates may carefully be removed. You may notice a white residue on the grates. Wipe it off with a damp sponge. If white spots persist, wet the sponge with a 50/50 solution of vinegar and water and wipe the grates again.

When replacing the grates on the cooktop, be sure to locate them correctly. Grates should fit securely into the cooktop.

Grate Support Bumpers (on some models)

If any of the rubber grate support bumpers in the cooktop are missing or damaged, replacement parts can be obtained by visiting cafeappliances.com/part.

To insert the new bumpers, simply place the cone-shaped end of the bumper into the hole in the cooktop and push down while gently twisting the bumper.



Griddles (on some models)

Cast Iron and Reversible Cast-Iron: Clean your reversible cast-iron griddle with a stiff brush and hot water. Using soap is not recommended, and harsh detergents should never be used as they will remove the seasoning. Rinse with hot water and dry thoroughly. After rinsing, preseason the griddle by applying a light coat of cooking oil to the griddle surface. Wipe off excess oil with a paper towel.

Store in a cool, dry place.

Griddle Precautions:

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent the spill from getting baked onto the cooktop.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.
- Do not wash your griddle in the dishwasher.
- Do not clean the griddle in the self-cleaning oven.

Door

Cleaning the Oven Door

Cleaning the Door Interior

Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.

Wipe dish soap over any baked-on spatters on the glass. Use a single sided safety razor blade to clean it off. Then wipe over the glass with a soapy cloth to remove any residue and dry off.

The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad. Do not rub or clean the door gasket - it has an extremely low resistance to abrasion.

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

Cleaning the Door Exterior

If a stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results. Do not use this method on any other surface.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

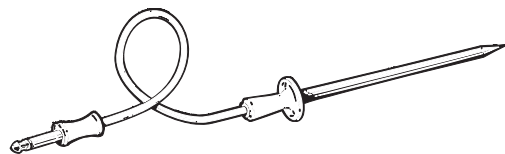
To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

Probe

The temperature probe may be cleaned with soap and water or a soap-filled scouring pad. Cool the temperature probe before cleaning. Scour stubborn spots with a soap-filled scouring pad, rinse and dry.

To order additional temperature probes, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

- Do not immerse the temperature probe in water.
- Do not store the temperature probe in the oven.
- Do not leave the temperature probe inside the oven during a self or steam clean cycle.



Oven Light

Oven Light Replacement

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

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

NOTE: The glass cover should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip. Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety do not touch a hot bulb with a damp cloth. If you do the bulb may break.

To remove:

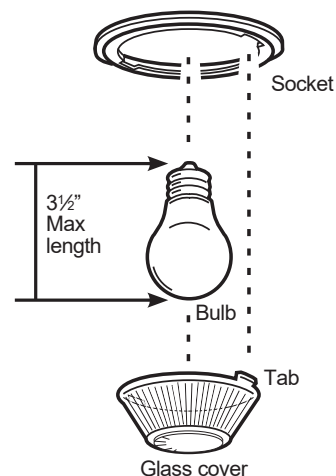
Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket and pull the cover off. Remove the bulb.

To replace:

Put in a new 40-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

NOTE:

- A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.
- Reconnect electrical power to the oven once the new bulb is installed.
- For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.



Oven Door

Lift-Off Oven Door

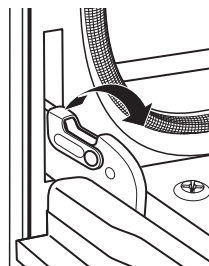
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

To Remove the Door:

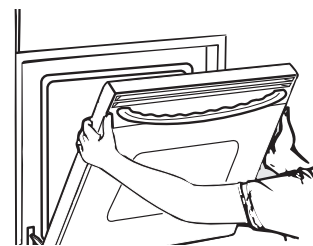
1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks up and away from the range frame to the unlocked position.
3. Firmly grasp both sides of the door near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 6" from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms are clear of the slots in the range frame.

To Replace the Door:

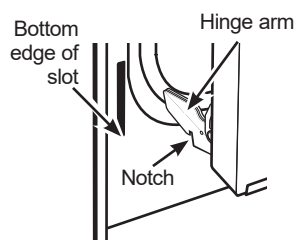
1. Firmly grasp both sides of the door near the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch on the underside of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for the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



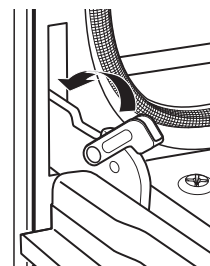
Pull hinge locks up to unlock



Removal position



Rest notch on bottom edge of hinge slot



Push hinge locks down to lock

Lift-Off Upper Oven Door

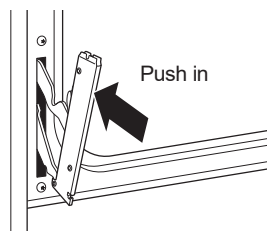
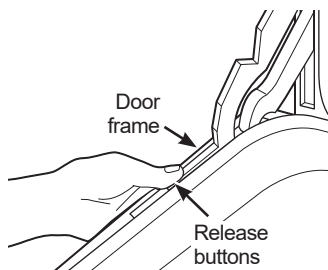
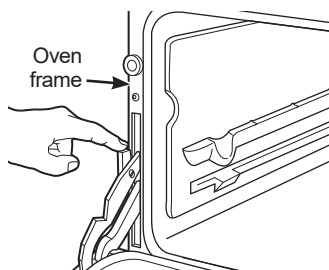
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

To Remove the Door:

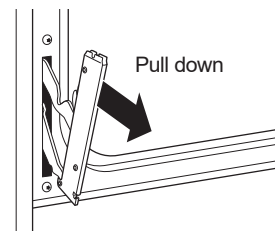
1. Fully open the door.
2. Lift up on the hinge lock toward the oven frame until they stop.
3. Close the door to 45 degrees (you will feel the door stop). The hinge lock will contact the oven frame.
4. On both sides of the door, press down on the release buttons on each hinge.
5. Lift door up until it is clear of the hinge.
6. Pull on hinge arms slightly to relieve pressure on the locking tabs.
7. Push the hinge locks down onto the hinge.
8. Push the hinges in toward the unit so they are closed.

To Replace the Door:

1. Pull the hinges down away from the oven frame to the fully open position.
2. Lift up on the hinge locks toward the oven frame until they stop.
3. The hinges will release to the 45-degree position. The hinge locks will contact the oven frame.
4. Slide the door back onto the hinges. Make sure the buttons pop back out.
5. Fully open the door.
6. Push the hinge locks down onto the hinge.
7. Close the oven door.



Push in



Pull down

Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to schedule service.

Problem	Possible Cause	What To Do
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully and use rack positions recommended in the Cooking Guide. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. See Cooking in the Settings section in this manual.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See Cooking in the Settings section in this manual.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil on the broil pan has not been fitted properly or slit to drain grease.	If using aluminum foil on broil pan, wrap tightly and add slits conforming to those in the pan to allow grease to drain.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See Cooking in the Settings section in this manual.
Oven and/or display appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Sabbath Mode section.
	The clock is turned off.	See Set Clock in the Settings section in this manual.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, and self-clean cycles.	This is normal.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware, food, and/or number of racks in oven.	Cookware, food, and racks in the oven will cause differences in preheat times. Remove excess items to reduce preheat time.

Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb. See the Maintenance section for instructions on how to replace the bulb.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press the illuminated Cancel pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the door unlocks. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
Strong “burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section. This is temporary.
Excessive smoking during broiling	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	Press the illuminated Cancel pad. Allow the oven to cool below the locking temperature.
“F— and a number or letter” are displayed on LCD screen	You have a function error code.	Press the Dismiss pad and the control will reset. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function code repeats, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats again, visit cafeappliances.com/service .
Power outage, clock resets	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset any cooking function.
Lock Control feature is activated		If UNLOCK CONTROLS appears in the display, the range control is locked. Turn this feature off to use the range. See Lock Control in the Settings section in this manual.
Burners do not light	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	See the Care and Cleaning of the range section.
	Burner slots near the electrode, or the round lighter port on the oval burner, may be clogged.	Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and Cleaning of the range section.
	Food residue on electrode	Lightly polish flat tip of electrode with nail file or sandpaper until shiny.

Troubleshooting tips ... Before you schedule service

TROUBLESHOOTING TIPS

Problem	Possible Cause	What To Do
Top burners do not burn evenly	Improper burner assembly.	Make sure the burner caps are seated correctly. See the Care and Cleaning of the range section.
	Burner slots on the side of the burner may be clogged.	Remove the burners for cleaning. See the Care and Cleaning of the range section.
Burner flames are very large or yellow	Improper air to gas ratio.	If range is connected to Propane gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color.	The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
LCD is not functioning properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes or Settings section to ensure proper use. Ensure unit is updated to the most recent software update.
	LCD screen is locked.	Unlock the screen by pressing the Unlock icon. If this does not correct the issue, cycle power at the circuit breaker and ensure unit is updated to the most recent software update.
	LCD is faulty.	Cycle power at the circuit breaker and ensure unit is updated to the most recent software update. If issue persists, call service to assess the issue.
Oven will not work remotely	Router issues, no wireless signal, etc.	For assistance with oven wireless network connectivity, please call 800.220.6899.
	Oven is not connected.	

Café Gas Range Limited Warranty

cafeappliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized service technician. To schedule service online, visit us at cafeappliances.com/service. Please have your serial number and your model number available when scheduling service.

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

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

What Café will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery, or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods, or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a Café Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Café Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

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

cafeappliances.com/extended-warranty

Café Service will still be there after your warranty expires.

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

Accessories

Looking For Something More?

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

Refer to the Consumer Support page for website information.

The following products and more are available:

Accessories

Front Control Gas Knobs and Handles

Nickel Flat Rack

Reinforced Nickel Flat Rack

Self Clean Flat Rack

Nickel Extension Rack

Self Clean Extension Rack

Broiler Pan (12 $\frac{3}{4}$ " x 1 $\frac{1}{4}$ " x 16 $\frac{1}{2}$ ")

Roasting Rack Accessory

Cooktop Center Grate

Nonstick Aluminum Griddle

Reversible Cast-Iron Griddle

Cleaning Supplies

CitruShine™ Stainless Steel Wipes

Stainless Steel Polishing Cloth

CERAMA BRYTE® Burnt-On Grease Remover

Consumer Support

Café Website

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

Register Your Appliance

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

Schedule Service

Expert Café repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In the US: cafeappliances.com/service

Extended Warranties

Purchase a Café extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. Café Service will still be there after your warranty expires.

In the US: cafeappliances.com/extended-warranty

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at cafeappliances.com/connect

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.

In the US: cafeappliances.com/parts

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

Contact Us

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

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



DISTINCT BY DESIGN™

Manual del Propietario

Cocinas con Dos Tipos de Combustible, Horno Doble y Pantalla LCD Táctil a Color

Modelo: C2S950M

Contenido

Información de Seguridad	3	Cuidado y Limpieza	
Uso de la Cocina		Cocina - Exterior	20
En Caso de Corte de Corriente	8	Cocina - Interior	21
Quemadores	8	Placa de Cocción	22
Plancha	10	Puerta	24
Controles del Horno	11	Sonda del Horno	24
Horno Doble	12	Luz del Horno	25
Settings (Configuraciones)	12	Puerta del Horno	26
Sabático	14	Consejos para la Solución de Problemas	27
Estantes del Horno	15	Garantía Limitada	30
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno	16	Accesorios	31
Utensilios	16	Soporte para el Consumidor	32
Modos de Cocción	16		
Ventilaciones de Aire del Horno	17		
Probe (Sonda)	18		
Guía de Cocción	19		

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Usted podrá encontrar la etiqueta de calificación debajo del panel del colector.

GRACIAS POR HACER QUE CAFÉ SEA PARTE DE SU HOGAR.

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

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



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

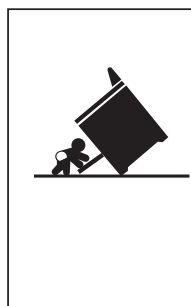
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

⚠ ADVERTENCIA Si la información de este manual no se sigue 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.

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Caída

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

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

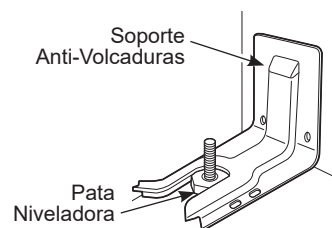
Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurado de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

Nunca quite las patas de nivelación por completo ya que la cocina no quedará bien sujeta al dispositivo anti-volcaduras.

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

Para Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

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



Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores calificados de cocinas a gas o técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas propano. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la cocina o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- 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.
- Doble Alimentación: Si el elemento de calentamiento del horno desarrolla un punto brillante y muestra otras señales de daño, no use dicha área de la cocina. Un punto brillante indica que el elemento puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el elemento de calentamiento de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el mismo.
- 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.
- **⚠️ ADVERTENCIA** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina 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.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones de seguridad mínima sobre la temperatura de la comida en www.IsItDoneYet.gov y www.fsis.usda.gov. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- No permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

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

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

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

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

Equipo de Acceso Remoto Instalado

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no podrá ocasionar interferencias nocivas, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan ocasionar un funcionamiento no deseado.

El equipo de comunicación inalámbrica instalado en esta cocina fue probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de Clase B, según la parte 15 de la Normativa de la FCC. Estos límites fueron diseñados para:

(a) brindar una protección razonable contra interferencias nocivas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo cual puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una de las siguientes medidas:

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

(b) tolerar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Observe que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de comunicación inalámbrico instalado en este horno que no estén expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

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

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

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

En Caso de Corte de Corriente

En el caso de un corte de luz, el horno quedará inoperable y no se deberá intentar usarlo. Sin embargo, los quemadores superficiales se podrán encender con un fósforo. Con extremo cuidado, sostenga un fósforo encendido cerca de los

puertos debajo de la tapa del quemador superficial; luego de forma lenta gire la perilla hasta la posición LITE (Bajo). Una vez encendidos, los quemadores superficiales continuarán funcionando normalmente.

Quemadores

Iluminación de un Quemador Superficial

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

Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correspondientes y que estén totalmente ensamblados antes de usar cualquiera de estos.

Seleccione un quemador y busque su perilla de control. Empuje y gire la perilla hasta la posición LITE.

Escuchará un ruido de clic – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando un quemador se gire a LITE, todos los quemadores generarán chispas. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en LITE. Una vez encendido el gas, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.

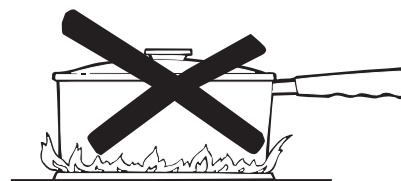


Reencendido Automático (en algunos modelos)

Los quemadores de esta cocina se volverán a iluminar automáticamente si la llama se apaga.

Selección del Tamaño de la Llama

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 deberá ser equivalente al tamaño del 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 riesgosas.



Estas llamas son demasiado grandes para la olla.

Uso de los Quemadores

NOTAS:

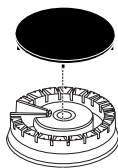
- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.
- 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.

Su horno cuenta con quemadores de gas sellados que ofrecen conveniencia, higiene y flexibilidad para una amplia variedad de aplicaciones de cocción.

El quemador más pequeño es para fuego lento. Un quemador de fuego lento que se coloque en LO (Bajo) brinda una cocción precisa para comidas tales como salsas delicadas que requieren poco calor durante un tiempo de cocción prolongado.

El quemador extra grande está diseñado para llevar rápidamente grandes cantidades de líquido a punto de hervor. Algunos modelos cuentan con una configuración de POWER BOIL™, especialmente diseñada para usar con utensilios de un diámetro de 11 pulgadas o más.

Tipos de Quemadores Superficiales



Quemador Redondo

Use este quemador para propósitos de cocción general. Olla de tamaño adecuado a las llamas.



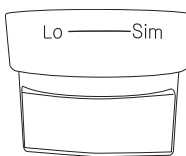
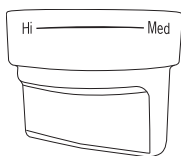
Quemador de Múltiples Anillos (en algunos modelos)

Use este quemador para ollas grandes o para aplicaciones de cocción a fuego lento.

Quemadores (Continúa)

Quemador de Anillos Múltiples (en algunos modelos)

Para utensilios grandes, active todos los anillos configurando el quemador entre Hi (Alto) y Med (Medio).



Para utensilios pequeños o aplicaciones con poco calor, sólo active los anillos internos configurando el quemador entre Lo (Bajo) y Sim (Hervor a Fuego Lento).

Vista Lateral de la Perilla del Quemador de Anillos Múltiples

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.

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.

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.

Parrillas para la Parte Superior de la Cocina

No use cualquier repuesto de rejilla para la parte superior de la cocina con sus quemadores de gas, ya que realizará una combustión incompleta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



No use rejillas para la parte superior de la cocina.

Cómo Usar un Wok

Use sólo woks con base plana de un diámetro de 14 pulgadas o menos. Asegúrese de que el fondo del wok se apoye de forma plana sobre la rejilla.

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



Use un wok con fondo plano



Plancha (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Incendio

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

Uso de su Plancha de Hierro Fundido

El lado acanalado de la plancha reversible puede ser usado para comidas normalmente cocinadas a la plancha.

Su plancha le brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques y otras comidas normalmente preparadas en una sartén. Antes del primer uso, enjuague la misma con agua caliente y séquela completamente. Prepare la superficie con espray de cocina o aceite vegetal.

Precauciones de la Plancha:

- No coloque la plancha en un horno microondas.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar la suciedad de la comida "horneada".
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón en cuanto esté fría.

Posicionamiento de la Plancha

La plancha de hierro fundido sólo puede ser usada sobre el quemador(es) central de la parte superior de la cocina. Para posicionar la plancha, retire la rejilla central (de estar presente) y reemplace la misma por la plancha. No gire el quemador(es) central hasta que esté seguro de que la plancha se posicionó correctamente.

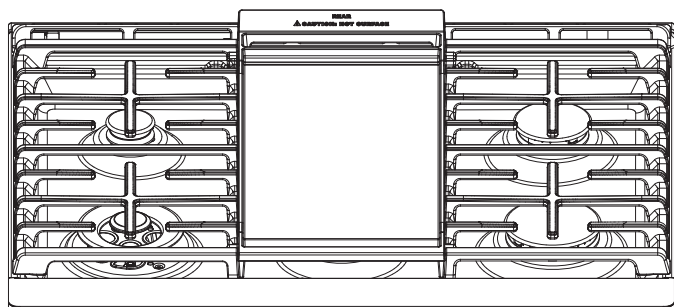
Pre calentamiento de la Plancha

En los modelos con plancha no reversible, precaliente esta última configurando ambos quemadores centrales en 4 durante entre 5 y 10 minutos, antes de colocar comida sobre la plancha. En los modelos con plancha reversible, precaliente esta última configurando ambos quemadores centrales en Hi (Alto) durante entre 5 y 10 minutos, antes de colocar comida sobre la plancha. Una vez precalentada la plancha, gire la perilla del quemador(es) hasta la configuración de cocción resaltada en la tabla.

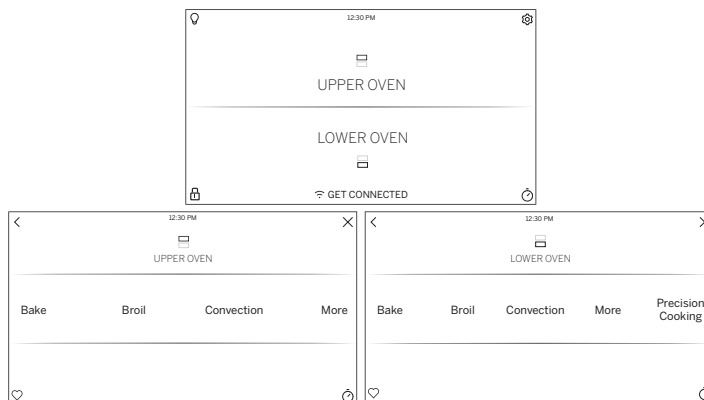
Plancha Precurada de Hierro Fundido

Tipo de Comida	Configuración de Cocción
Panceta	3
Embutidos para el Desayuno	3
Huevos	1
Queso a la Plancha	2
Hamburguesas	3
Panqueques	2
Cómo Calentar Tortillas	1

Es posible que sea necesario ajustar las configuraciones de la plancha si se usará por un período prolongado.



Reemplace la rejilla central por la plancha de hierro fundido reversible.



Upper Oven and Lower Oven (Horno Superior y Horno Inferior)

Al usar un horno doble, usted puede configurar modos separados en cada horno. El horno seleccionado aparecerá en los modos de cocción.

Bake (Hornear)

Esta opción le permite al usuario acceder al modo de horneado tradicional.

Broil (Asar)

La función Broil (Asar) puede ser seleccionada para acceder a Broil Low (Asado Bajo) y Broil High (Asado Alto). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

Convection (Convección)

Esta opción le permite utilizar el sistema de convección para cocinar en una variedad de modos. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

More (Más)

Selecione esta opción para acceder a las opciones de Proof (Leudar), Probe (Sonda), Warm (Calentar), Self Clean (Limpieza Automática), y Steam Clean (Limpieza con Vapor).

Precision Cooking (Cocción de Precisión)

Precision Cooking (Cocción de Precisión) consta de una serie de ciclos de cocción que fueron diseñados para comidas específicas. La pantalla lo guiará a través de la configuración del horno y de la comida de forma apropiada para el ciclo seleccionado. Los ciclos de cocción de precisión varían de acuerdo al tipo de comida; para acceder a información más detallada, consulte la sección de Modos de Cocción.

Oven Light (Luz del Horno)

Para encender o apagar las luces de la cavidad del horno presione . Ambas cavidades del horno serán iluminadas si usará un horno doble.

Settings (Configuraciones)

Presione para acceder a la función Settings (Configuraciones). Para más información, consulte la sección de Configuraciones.

Favorite (Favoritos)

Esta opción le permite al usuario guardar sus ciclos favoritos para un fácil acceso en el futuro. Luego de seleccionar un modo de cocción y de configurar una temperatura y un temporizador, presione para guardar dicha configuración como favorita para uso futuro. Luego de guardar un ciclo, presione en el menú principal para acceder rápidamente al modo guardado.

Kitchen Timer (Temporizador de la Cocina)



Esta función trabaja como un temporizador con cuenta regresiva. Presione , seleccione la cantidad de tiempo que desea que el temporizador funcione, y presione **Start (Iniciar)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, seleccione y presione **Clear (Borrar)**.

Cook Time (Tiempo de Cocción)

Esta función realiza una cuenta regresiva del tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Presione durante un ciclo, seleccione la cantidad de tiempo de cocción, y presione **Start (Iniciar)**.

Delay Time (Tiempo de Retraso)

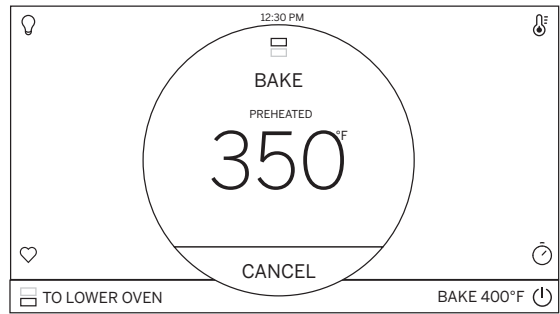
Esta función retrasa el tiempo de inicio de un ciclo del horno. Use esta función para configurar el tiempo en que desea que el horno se inicie. Seleccione un ciclo, y luego presione . Seleccione la hora del día en que desea que el horno se encienda y presione **Start (Iniciar)**. Si lo desea, también puede ser programado un tiempo de cocción.

Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto)

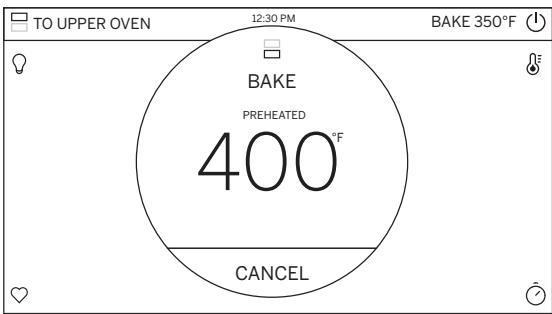
Presione GET CONNECTED (Conéctese) para conectar el horno al Wi-Fi. Esta opción le permite descargar contenido a su horno y controlar el mismo de forma remota. El horno deberá ser conectado al Wi-Fi antes de que Remote Enable (Acceso Remoto) sea activado. Para acceder a instrucciones sobre cómo conectar su horno, consulte la sección de Conexión a Wi-Fi/ Acceso Remoto, bajo Configuraciones en este manual.

Horno Doble

Al usar ambas cavidades para cocinar, el control le permitirá oscilar entre el horno superior e inferior, a fin de revisar la sección del ciclo de cada uno. Al revisar la pantalla del modo de cocción, usted puede acceder a la cavidad alterna presionando el titular de la pantalla.



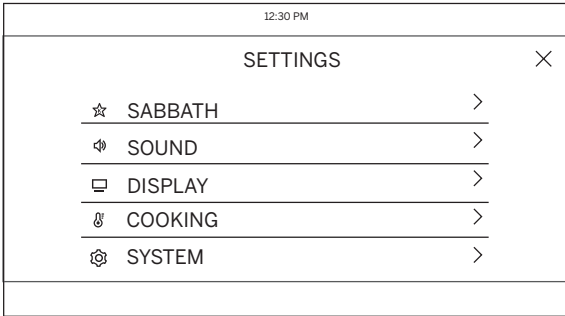
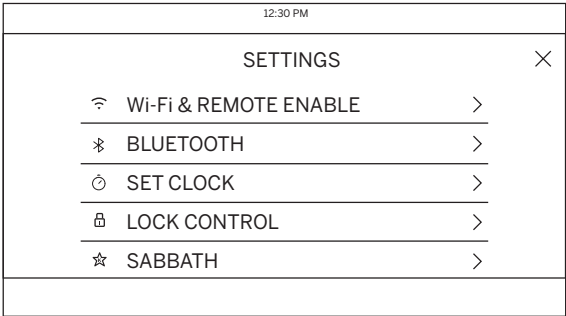
Ciclo de Horneado del Horno Superior



Ciclo de Horneado del Horno Inferior

Settings (Configuraciones)

Existen numerosas configuraciones que son accedidas presionando la esquina superior derecha de la pantalla principal.



Realice el deslizamiento hacia arriba y hacia abajo para acceder a todas las configuraciones

Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto)

Este electrodoméstico puede ser configurado para un funcionamiento remoto en cualquier momento. No guarde materiales inflamables o ítems sensibles a cambios de temperatura dentro ni sobre este electrodoméstico. Al usar la función Wi-Fi Connect (Conexión Wi-Fi), usted podrá controlar funciones esenciales de su horno tales como las configuraciones de temperatura, temporizadores y modos de cocción, utilizando su teléfono inteligente o tableta*.

Seleccione las  y luego **Wi-Fi & Remote Enable** – siga las instrucciones de la pantalla de su horno y de la aplicación de su teléfono. Es necesario activar la función Wi-Fi antes de usar Remote Enable (Acceso Remoto) en su horno.

Conecte su horno con Conexión Habilitada de Wi-Fi

1. Tenga preparado su teléfono inteligente o tableta con la posibilidad de acceso a Internet y a la descarga de aplicaciones.
2. Usted deberá conocer la contraseña del enrutador Wi-Fi de su hogar. Tenga esta contraseña a mano al configurar el horno de GE Appliances.
3. En su teléfono inteligente o tableta, visite www.GEAppliances.com/connect para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado y para descargar la aplicación para conectarse a su horno.
4. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar su horno de GE Appliances. Una vez conectado, su horno debe mostrar que se encuentra conectado a la red de Wi-Fi de su hogar.

5. Si se producen inconvenientes para conectarse de forma inalámbrica a su horno, por favor comuníquese al 800.220.6899 y solicite asistencia en relación a la conectividad inalámbrica de su horno.

Para conectar dispositivos inteligentes adicionales, repita los pasos 3 y 4.

Inicio Del Horno en Forma Remota

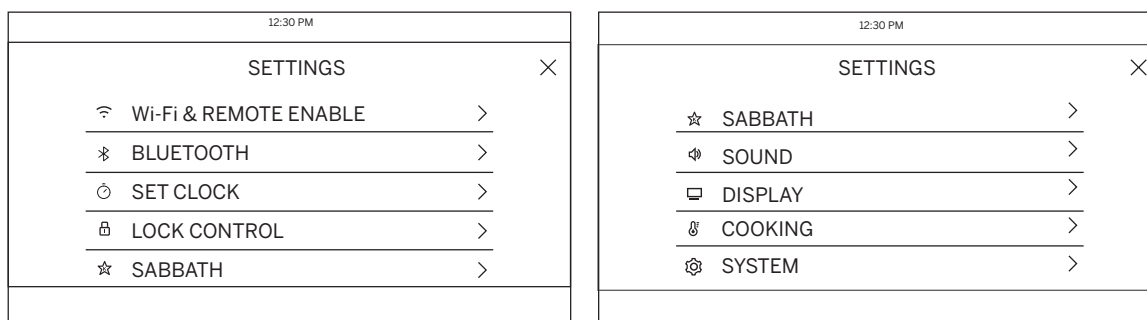
Para poder iniciar el horno de forma remota una vez conectado a Wi-Fi, presione **Remote Enable (Acceso Remoto)** en el menú principal o acceda a **Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto)** desde el menú de configuraciones y active Remote Enable (Acceso Remoto). El horno puede ser iniciado ahora de forma remota con un dispositivo conectado. El ícono  deberá estar activo para iniciar el horno de forma remota. Para desconectar su teléfono de Remote Enable (Acceso Remoto), acceda a las configuraciones de **Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto)** y desactive Remote Enable (Acceso Remoto). Luego de usar el horno, recuerde verificar que el ícono  esté iluminado, si desea iniciar el horno de forma remota en el futuro.

NOTA: Las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

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

Settings (Configuraciones) (Cont.)

Existen numerosas configuraciones que son accedidas presionando  en la esquina superior derecha de la pantalla principal.



Realice el deslizamiento hacia arriba y hacia abajo para acceder a todas las configuraciones

Bluetooth® - Chef Connect

Se trata de una función de emparejamiento para uso con otros productos compatibles con **Chef Connect**, tales como un horno microondas para uso sobre la cocina o una campana de cocina. A fin de emparejar estos productos a la cocina, presione la tecla **Settings (Configuraciones)** y seleccione **Bluetooth®**. Seleccione **Pair (Emparejar)** y siga las instrucciones correspondientes incluidas con el producto de emparejamiento permitido por Chef Connect. La cocina cancelará el modo de emparejamiento luego de dos minutos, si no es detectado ningún dispositivo para emparejar. Seleccione **Remove (Retirar)** para confirmar que el producto está emparejado o para desemparejar el mismo de su cocina. La Sonda de Cocción de Precisión también puede ser emparejada usando la función Bluetooth®.

Set Clock (Configuración del Reloj)

Esta función le permite configurar el reloj y especifica cómo la hora del día será exhibida. Las opciones para mostrar la hora son el horario de un reloj estándar de 12 horas con selecciones AM y PM o de estilo militar de 24 horas.

Lock Control (Control de Bloqueo)

Seleccione esta opción a fin de bloquear el LCD desde cualquier selección de pantalla no deseada. Para desbloquear la pantalla, presione  y presione **Unlock (Desbloquear)** en la siguiente pantalla.

Sabbath (Modo Sabático)

El modo sabático desactiva las luces del horno (la luz del horno no se encenderá cuando la puerta sea abierta), todos los sonidos (el control no emitirá un pitido cuando se presione la pantalla), los modos de Convection (Convección), los modos de Broil (Asar), Warm (Calentar), Proof (Leudar), y todas las funciones de tiempo. El modo sabático sólo puede ser usado con la función tradicional de Bake (Hornear). Esta función se activa conforme con los requisitos Sabáticos Judíos de la Estrella K. Para más información, por favor consulte la sección Sabbath Mode (Modo Sabático).

Sound (Sonido)

Esta pantalla de configuración le permite cambiar el volumen, el tono de fin de ciclo, y encender o apagar el sonido táctil.

Display (Pantalla)

Esta pantalla muestra las opciones de brillo, reloj apagado, ahorro de energía, y tiempo de inactividad de la pantalla. La función de reloj apagado eliminará el reloj de la pantalla cuando la misma se encuentre inactiva, pero será mostrado luego de presionar sobre la pantalla. La pantalla puede ser configurada para que nunca quede inactiva o puede ser configurada para que se apague luego de 1, 5 o 10 minutos.

Cooking (Cocción)

- El horno está configurado en grados Fahrenheit; sin embargo, en esta configuración la unidad de cocción puede ser cambiada a Celsius.
- La función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática) puede ser activada a fin de reducir automáticamente la temperatura de cocción programada para Convection Bake (Hornear por Convección) o Convection Bake Multi (Hornear por Convección Múltiple). Observe que esto no reducirá la temperatura de cocción, ni el tiempo de horneado. Cuando la opción de 12 Hour Shut Off (Apagado Luego de 12 Horas) sea activada, la misma se apagará de forma automática luego de 12 horas de uso continuo.
- La función Adjust Temperature (Temperatura Ajustada) permite que la temperatura del horno sea ajustada hasta 35° F más caliente o 35° F más fría. Use esta función si considera que la temperatura de su horno está demasiado caliente o fría y desea modificarla. Para los modelos con horno doble, las temperaturas de los hornos superior e inferior se ajustan de forma separada.

System (Sistema)

Esta pantalla le permite borrar sus datos de usuario guardados y mostrar la versión actual de su software.

Sabático

El modo sabático desactiva las luces del horno (la luz del horno no se encenderá cuando la puerta sea abierta), todos los sonidos (el control no emitirá un pitido cuando se presione la pantalla), los modos los modos de Convection (Convección), los modos de Broil (Asar), Warm (Calentar), Proof (Leudar), y todas las funciones de tiempo. El modo sabático sólo puede ser usado con la función tradicional de Bake (Hornear). Esta función se activa conforme con los requisitos Sabáticos Judíos de la Estrella K.

NOTA: Si se produce un corte de corriente durante el momento en que el horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático), la unidad regresará a dicho modo cuando la energía sea restablecida.

Ingreso al Modo Sabático

Presione  en la pantalla principal para acceder al menú Settings (Configuraciones) y haga el desplazamiento hacia abajo hasta Sabbath (Sabático).

Inicie un Horneado Sabático

Use la tecla de la pantalla para ingresar la temperatura que desea usar para Sabbath Bake (Horneado Sabático). Una vez configurada la temperatura, presione  para configurar el tiempo de cocción del ciclo en horas y minutos. Si usará un horno doble, entonces puede seleccionar la temperatura y el tiempo deseados para la otra cavidad seleccionando los mismos sobre la izquierda de la pantalla de temperatura. Si no se configura un temporizador, el horno comenzará un ciclo de horneado durante el modo Sabbath (Sabático) y continuará hasta que dicho modo sea apagado. Usted puede también seleccionar si la luz del horno se encenderá o apagará presionando  sobre la pantalla. Una vez que haya programado la temperatura y el tiempo, presione **Start (Iniciar)**. La siguiente pantalla exhibirá las configuraciones que programó para Sabbath Bake (Horneado Sabático).

Ajuste de Temperatura Durante un Horneado Sabático

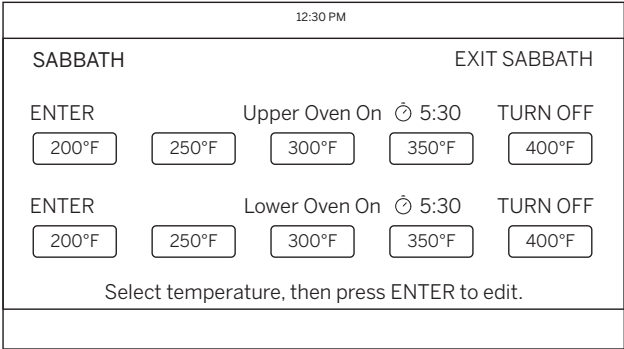
Si es necesario ajustar la temperatura luego de programar el horno para Sabbath Bake (Horneado Sabático), presione uno de los íconos de temperatura exhibidos en la pantalla del ciclo Sabbath (Sabático) y presione **Enter (Ingresar)**. Esto le permitirá ajustar la temperatura para el ciclo. Observe que la pantalla no mostrará que la temperatura del horno cambió.

Salida del Modo Sabático

Para salir del modo Sabbath (Sabático), presione la **X** en la esquina superior derecha si se encuentra en la pantalla de programación, o presione **Exit Sabbath (Salir del Modo Sabático)** si se encuentra en la pantalla del ciclo. Existe también la opción de apagar el ciclo cuando se encuentre en la pantalla del ciclo presionando **Turn Off (Apagar)**, pero el horno aún permanecerá en el modo Sabbath (Sabático) hasta que salga del modo. **NOTA:** Si se produce un corte de energía mientras el horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático), la unidad regresará a dicho modo cuando la energía sea restablecida; sin embargo, el horno regresará al estado de apagado incluso aunque se encuentre en el medio del ciclo de horneado cuando el corte de energía se haya producido.



Programación de la Pantalla



Pantalla del Ciclo Sabático en el Horno Doble

Estantes del Horno

Posiciones de los Estantes

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

Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya suficiente espacio entre las ollas para que fluya el aire. Esto puede mejorar la cocción haciéndola más pareja.

Retiro y Reemplazo de los Estantes Planos

Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del estante. Para retirar un estante, empuje el mismo hacia usted hasta alcanzar la posición donde se detiene, incline el frente hacia arriba y empuje hacia afuera.

Para reemplazar un estante, coloque el extremo curvado del mismo sobre los soportes de los estantes. Incline el frente del estante hacia arriba y empuje el mismo hasta que se detenga. Luego apoye el estante y empuje el mismo hasta que entre completamente en el horno.

Es posible que resulte difícil deslizar los estantes, especialmente luego de un ciclo de limpieza automática. Para mejorar las condiciones de deslizamiento, use una tela suave o una toalla de papel para frotar aceite vegetal sobre los extremos izquierdo y derecho de los estantes y/o sobre los soportes del estante.

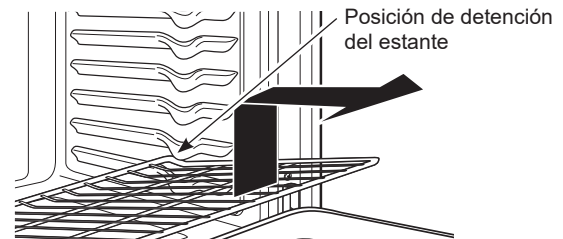
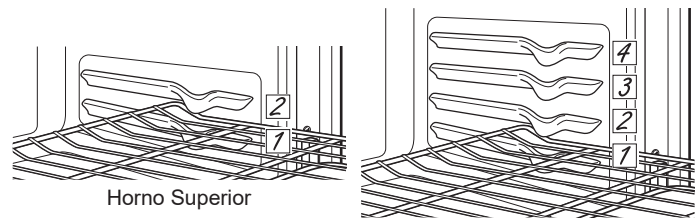
NOTA: Retire los estantes en desuso al usar el horno para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia y un rendimiento óptimo de la cocción.

Estantes Extensibles (en algunos modelos)

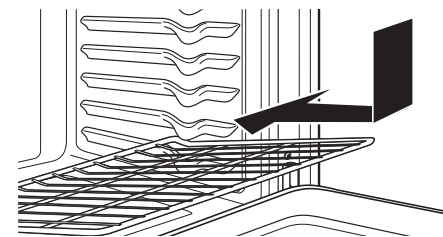
Los estantes extensibles cuentan con una estructura que se bloquea en los soportes de los estantes a ambos lados. Una vez que la estructura está bloqueada en su lugar, siempre use el riel frontal superior para empujar hacia afuera el estante hasta la posición de detención en su máxima extensión, al colocar o retirar utensilios.

Si resulta difícil extender estos estantes, lubrique los mismos con lubricante de grafito, provisto con el horno. Retire el estante del horno (consulte la sección de Retiro del Estante Extensible), retire cualquier obstrucción en el recorrido deslizable con una toalla de papel, agite el lubricante de grafito y coloque 4 gotitas en los dos recorridos inferiores de los lados izquierdo y derecho. Abra y cierre el estante varias veces para distribuir el lubricante.

Para acceder a instrucciones sobre cómo ordenar estantes adicionales y lubricantes con grafito, consulte la sección de Asistencia/ Accesorios.



Retiro de los estantes



Reemplazo de los estantes

Retiro del Estante Extensible

1. Asegúrese de que el estante sea empujado totalmente dentro del horno.
2. Sosteniendo de manera firme sobre los rieles frontales superior e inferior, empuje el estante hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia afuera.

Reemplazo del Estante Extensible

1. Coloque los bloqueos de los estantes traseros sobre , y en, los soportes de los estantes
2. Incline el frente del estante hacia arriba y empuje el mismo hasta que se detenga.
3. Apoye el estante y empuje el mismo hasta que entre completamente en el horno.

Si resulta difícil reemplazar o retirar los estantes extensibles, limpie los soportes de los estantes del horno con aceite de cocina. No quite el aceite de cocina del espacio de deslizamiento.

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Utensilios

Pautas de Uso de Utensilios

El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa.

Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25°F la próxima vez.

Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.

Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor.

Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

La cerámica calienta de forma lenta y retiene bien el calor. Si es posible, se recomienda precalentar este tipo de utensilios. Se podrá requerir tiempo de cocción adicional.

Modos de Cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Para acceder a recomendaciones para comidas específicas, consulte la sección de la Guía de Cocción. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

Configuración de Temperatura

Al seleccionar una temperatura, las temperaturas tradicionales configuradas previamente son exhibidas y pueden ser seleccionadas al deslizarse horizontalmente y seleccionando la temperatura deseada. Si desea cocinar en una temperatura alterna, presione la temperatura en el medio de la pantalla y una tecla numérica aparecerá de modo que la temperatura deseada pueda ser ingresada.

Horneado

El modo de horneado tradicional está pensado para la cocción en un solo estante. Este modo usa el calor principalmente desde el elemento inferior, pero también desde el elemento superior para cocinar la comida. Para usar este modo, presione la opción **Bake (Hornear)** en el menú principal y realice el deslizamiento hasta la temperatura deseada y presione **Start (Iniciar)**. El precalentamiento generalmente se recomienda al usar este modo.

Modo para Asar

Siempre ase con la puerta cerrada. El elemento para asar en el horno es muy potente. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en posiciones de estantes superiores, ya que colocar la comida más cerca del elemento para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas. **No se recomienda asar en el estante de la posición 6.**

La función para asar puede ser usada en comidas que típicamente serían a la parrilla. Ajuste la posición del estante para variar la intensidad del calor que llega a la comida. Coloque la comida más cerca del elemento para asar, cuando se desee una superficie más soasada y un interior poco cocido. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.

Asar

Seleccione Broil (Asar) en el menú principal, luego seleccione **High (Alto)** o **Low (Bajo)** dependiendo de su preferencia en relación a la cantidad de soasado y de la temperatura interna. La configuración High (Alta) es mejor para cortes más delgados de carne y/o comidas que prefiera que queden menos cocidas en su interior. La configuración Low (Baja) es preferida para cortes más gruesos de carne y comidas que desee que sean cocinadas completamente. No es necesario calentar el horno previamente en estos modos.

Modos de Convección

Estos modos utilizan calor de los elementos tradicionales superior e inferior, combinados con el elemento de convección y un flujo de aire consistente para mejorar la uniformidad. Su horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática), de modo que ajusta de forma automática la cantidad de calor a fin de mantener la temperatura adecuada usando los modos con las temperaturas especificadas. Se recomienda el precalentamiento al usar estos modos.

Modos de Cocción (Cont.)

Horneado por Convección en Estantes Múltiples

Este modo fue diseñado para permitir una cocción más pareja al utilizar estantes múltiples. Es posible que el tiempo de horneado sea un poco más prolongado en comparación con lo que se espera con un solo estante. Para usar este modo, seleccione **Convect (Convección)**, luego **Bake Multi-Rack (Hornear en Estantes Múltiples)**, realice el deslizamiento hasta la temperatura deseada, y presione **Start (Iniciar)**. Generalmente se recomienda realizar el calentamiento previo al usar este modo.

Dorado por Convección

Este modo está pensado para dorar cortes enteros de carne en un solo estante. La utilización de los tres elementos y el flujo de aire directo desde la parte superior del horno mejoran el nivel de dorado y reducen el tiempo de cocción. Controle la comida ante de lo sugerido por la receta o use una sonda al usar este modo. Para usar este modo, seleccione **Convect (Convección)**, luego presione **Roast (Dorar)**, realice el deslizamiento hasta la temperatura deseada, y presione **Start (Iniciar)**.

Leudar

El modo Proof (Leudar) está diseñado para elevar (fermentar y leudar) masas de pan. Presione la opción **More (Más)** en el menú principal, luego **Proof (Leudar)**, y luego **Start (Iniciar)**. Cubra bien la masa para evitar que se seque. El pan se elevará más rápidamente que a temperatura ambiente.
NOTA: No use el modo Proof (Leudar) para calentar comida o mantener la comida caliente. La temperatura del horno al leudar no está lo suficientemente caliente como para mantener las comidas a temperaturas seguras.

Calentar

El modo Warm (Calentar) está diseñado para mantener comidas calientes hasta durante 3 horas. Para usar este modo, seleccione **More (Más)** en el menú principal, luego **Warm (Calentar)**, y luego presione **Start (Iniciar)**. No se requiere precalentar las mismas. No use la función Warm (Calentar) para calentar comida fría, excepto galletas crujientes, papas fritas o cereales secos. También se recomienda que la comida no se mantenga caliente por más de dos horas.

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 se mantenga fresca y funcione 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.

Cocción de Precisión

Estos modos brindan orientación o algoritmos de cocción configurados previamente para ayudar al usuario en la cocción de diferentes tipos de comidas. La selección que usted realizó en el menú Precision Cooking (Cocción de Precisión) lo guiará para ingresar la información requerida como ayuda para cocinar su comida. Al final del tiempo de cocción estimado, controle que la comida este hecha de acuerdo a su gusto. Observe que las diferencias en la forma de la comida, la preparación y las preferencias de terminación pueden afectar en el tiempo requerido para cocinar la comida.

Algunos ciclos requieren que la sonda de temperatura de la comida sea suministrada con el horno. El objetivo de temperatura para la sonda es configurado de forma automática en base a las selecciones realizadas para cada comida. Siempre controle las comidas usando un termómetro de comidas secundario, ya que el posicionamiento de la sonda puede impactar en la temperatura medida. Para más detalles sobre el uso y posicionamiento correctos de la sonda, consulte la sección de la Sonda.

En algunas pantallas aparecerá ①. Presione ① para acceder a información adicional perteneciente a los ciclos de cocción dentro de dicha categoría.

Ciclos adicionales estarán disponibles a través de actualizaciones del software. Conecte su horno para tener acceso a estas actualizaciones. Para acceder a instrucciones sobre cómo conectar su horno, consulte la sección Wi-Fi Connect (Conexión Wi-Fi).

Probe (Sonda)

▲ADVERTENCIA

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

La temperatura interna de la comida con frecuencia se usa como indicador de que está lista, especialmente al dorar o preparar carne de ave. El modo Probe (Sonda) monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando esta última alcanza la temperatura programada.

Controle siempre la temperatura en múltiples partes de la comida, utilizando un termómetro de comidas luego de realizar la cocción, a fin de asegurar que todas las partes de la misma hayan alcanzado una temperatura interna mínimamente segura en dicha comida.

Ubicación Correcta de la Sonda

Luego de preparar la comida y de colocarla en la olla, siga estas instrucciones para una ubicación correcta de la sonda.

- Inserte la sonda en la comida, de modo que la punta de la sonda se apoye en el centro de la parte más gruesa de la comida. Para un mejor rendimiento, la sonda debería ser completamente insertada en la comida. Si la sonda no es ubicada correctamente, es posible que no mida con precisión la temperatura de la parte más fría de la comida. Algunas comidas, particularmente las más pequeñas, no son adecuadas para la cocción con el uso de una sonda, debido a sus formas o tamaños.
- No debería tocar el hueso, la grasa ni el cartílago.
- Para cocinar un ave entera, inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga.
- Para dorar sin huesos, inserte la sonda en el centro del dorado.
- Para cocinar jamón o cordero con huesos, inserte la sonda en el centro de la articulación o del músculo más bajo y largo.
- Para preparar cazuelas o platos tales como pastel de carne, inserte la sonda en el centro del plato.
- Para cocinar pescado, inserte la sonda justo arriba de la agalla en la zona más carnosa paralela a columna.

Uso de la Sonda

Para usar la sonda sin precalentamiento:

1. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
2. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente en el horno.
3. Programe la sonda deseada y las configuraciones del modo de cocción seleccionando **More (Más)**, luego **Probe (Sonda)**, y eligiendo luego el modo de cocción deseado. **More (Más)**, luego **Probe (Sonda)**, luego eligiendo la temperatura de cocción deseada y seleccione **Next (Siguiente)**. Finalmente seleccione la temperatura interna deseada para la comida y presione **Start (Iniciar)**.

Para usar la sonda con precalentamiento:

1. Presione la tecla del modo de cocción deseado (**Horneado Tradicional, Horneado por Convección, o Dorado por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada.
2. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
3. Una vez que el horno fue precalentado, coloque la comida en el mismo y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente, asegurándose de que esté completamente insertada. Tenga cuidado, ya que las paredes del horno y el tomacorriente de la sonda están calientes.
4. Programe la temperatura de la sonda seleccionando **More (Más)**, luego **Probe (Sonda)**, e ingresando luego la temperatura interna deseada para la comida. La temperatura interna máxima de la comida que se puede configurar es 200° F.

Pautas para el Cuidado de la Sonda

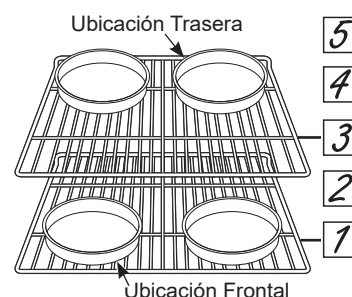
- El uso de una sonda que no sea aquella provista con este producto podrá ocasionar daños sobre la ficha de entrada de la sonda.
- Use las manijas de la sonda al enchufar y desenchufar la misma, luego de insertar o de retirar la sonda de la carne o del tomacorriente.
- Para evitar daños sobre la sonda, no use agarraderas para empujar el cable al retirarlo.
- Para evitar romper la sonda, asegúrese de que la comida haya sido completamente descongelada antes de insertarla.
- Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del tomacorriente del horno hasta que este último se haya enfriado.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.
- No guarde la sonda dentro del horno.

Guía de Cocción

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	HORNO (Superior/ Inferior)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados				
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	Superior Inferior	1 2	Use utensilios brillantes.
	Tortas 1 - Estante	Inferior	2	
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear Tortas 2 - Estante	Inferior	1 o 3	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	Inferior	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	Superior Inferior	1 2	Use utensilios brillantes.
	Galletas 1 - Estante	Inferior	2	
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección	Inferior	1 o 3	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Pan de Levadura	Proof	Inferior	1 2	Cubra la masa sin mucha rigidez.
	Hornear	Superior Inferior	1 2	
	Hornear	Inferior	2	
Bife y Cerdo				
Hamburguesas	Asar Alto	Inferior	4	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar o del quemador.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	Inferior	3 o 4	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar o del quemador.
Hornear Dorado por Convección	Hornear Dorado por Convección	Inferior	2	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave				
Pollo entero	Hornear Dorado por Convección	Inferior	2	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Hornear	Superior Inferior	1 2	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil High (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar o del quemador.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	Superior Inferior	1 2	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Pavo entero	Hornear Dorado por Convección	Inferior	1	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear Dorado por Convección	Inferior	2	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pescado	Asado Bajo	Inferior	4 (mitad del grosor o menos) 3 (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar o del quemador.
Cazuelas	Hornear	Superior Inferior	1 2 o 3	
Comidas Congeladas a Conveniencia				
Pizza en un Estante Simple	Hornear Pizza Congelada 1 - Estante	Superior Inferior	1 3	No precalentar.
Pizza en Estantes Múltiples	Horneado por Convección Pizza Congelada 2 - Estante	Inferior	2 o 4	Escalone las pizzas de izquierda a derecha, y no las coloque directamente una sobre otra.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear Refrigerios Congelados 1 - Estante	Superior Inferior	1 3	No precalentar. Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección Refrigerios Congelados 2 - Estante	Inferior	2 o 4	Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.

*Al hornear cuatro capas de torta a la vez, use los estantes 1 y 3. Coloque las ollas como se muestra, de modo que no quede una olla encima de la otra.

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



Cocina - Exterior

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



⚠ ADVERTENCIA

Si se quita la cocina para efectuar una limpieza, reparaciones o cualquier otra razón, verifique que el dispositivo anti-volcaduras se coloque de manera adecuada cuando vuelva a instalarse la cocina. Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar lesiones.

Bloqueo del Control

Si así lo desea, puede desactivar los botones de toque antes de la limpieza.

Consulte Lock Controls (Controles de Bloqueo) en la sección de Configuraciones de este manual.

Limpie los derrames con un paño húmedo.

También puede utilizar un limpiador de vidrios.

Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa. No utilice abrasivos de ninguna clase.

Vuelva a activar los botones de toque después de la limpieza.

Panel de control

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

almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado, incluyendo el Acero Inoxidable Negro.

Exterior del Horno

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior o el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con

la luz solar. Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar decoloración y se deberán limpiar de inmediato. Deje que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Superficies pintadas

Las superficies pintadas incluyen los lados de la cocina y la puerta, la parte superior del panel de control y el frente del cajón. Límpielas con jabón y agua o con una solución de agua y vinagre.

No utilice limpiadores de horno comerciales, polvos limpiadores, esponjillas de acero o abrasivos potentes sobre cualquier superficie pintada, incluyendo el Acero Inoxidable Negro.

Acero Inoxidable excluyendo el Acero Inoxidable Negro (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

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

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

Cocina - Interior

El interior de su nuevo horno puede ser limpiado de forma manual o utilizando los modos Steam Clean (Limpieza con Vapor) o Self Clean (Limpieza Automática).

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

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, ni almohadillas para fregar en el interior del horno. Para la suciedad de la parte inferior del horno y otras superficies esmaltadas, use un abrasivo suave que contenga ácido oxálico, tal como Bar Keepers Friend®, con una esponja antirayaduras. Tenga cuidado de no aplicar

limpiadores abrasivos o esponjas sobre la puerta de vidrio, ya que estos rayarán el revestimiento reflectante. El interior del horno y la puerta de vidrio podrán ser limpiados con una tela suave, jabón suave y agua, o con vinagre y una solución de agua. Luego de la limpieza, enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

Modo de Limpieza con Vapor

La finalidad de la función Steam Clean (Limpieza con Vapor) es usar agua para limpiar la suciedad leve de su horno en una temperatura inferior a la de Self Clean (Limpieza Automática).

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor), limpie las grasas y suciedades del horno. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno. Cierre la puerta. Presione la opción **More (Más)**, luego seleccione **Steam Clean (Limpieza**

con Vapor), y luego presione **Start (Iniciar)** sobre la parte derecha de la pantalla. La puerta del horno se bloqueará. No podrá abrir la puerta durante los 30 minutos de la limpieza con vapor, ya que esto reducirá su rendimiento. Al finalizar el ciclo de limpieza con vapor, la puerta se desbloqueará. Limpie cualquier exceso de agua y cualquier suciedad que haya quedado. **NOTA:** El agua en la parte inferior del horno podrá estar caliente justo después de finalizado el ciclo.

Modo de Limpieza Automática

Lea las Instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática, en el comienzo de este manual, antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Este modo usa temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Cuando use esta función, la puerta del horno se trabará. Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Retire todos los artículos del horno, excepto los estantes esmaltados (color oscuro). Los estantes brillantes o de plata y cualquier utensilio u otros artículos deberán ser retirados del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza automática. Cierre la puerta. Si usará un horno doble, seleccione qué horno desea limpiar. Seleccione la opción **More (Más)**, y luego **Self Clean (Limpieza Automática)**. Elija un ciclo de 3, 4 o 5 horas y seleccione la tecla **Start (Iniciar)** iluminada sobre la parte derecha de la pantalla. El horno mostrará que la puerta fue bloqueada y exhibirá la cantidad de tiempo restante en el ciclo. Presione la tecla iluminada **Cancel (Cancelar)** sobre la parte derecha de la pantalla, si desea detener el ciclo. Al finalizar el ciclo, la puerta del horno no se desbloqueará hasta que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo.

Para hornos con niveles de suciedad excesiva, se recomienda usar el tiempo de limpieza máximo de 5 horas. Si desea usar el tiempo por omisión, presione la tecla **Start (Iniciar)** inmediatamente luego de presionar la tecla **Self Clean (Limpieza Automática)**. El horno se apagará de forma automática cuando el ciclo de limpieza automática sea completado. La puerta permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

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

La suciedad en la estructura frontal del horno y la parte externa de la junta de la puerta se deberán limpiar de forma manual. Limpie estas áreas con agua caliente, estropajos de acero con jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua caliente y seque.

No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es esencial que la junta permanezca intacta. Si observa que comienza a gastarse o deshilacharse, reemplace la misma.

Asegúrese de que el cobertor de la lámpara de luz del horno se encuentre en su lugar y que la luz del mismo esté apagada. Al usar el modo Self Clean (Limpieza Automática) en un horno doble, sólo el horno superior o inferior podrán utilizar el ciclo uno por vez. De forma adicional, ningún otro modo podrá ser iniciado en la cavidad del horno alterna mientras el ciclo de limpieza automática se encuentre en progreso.

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

Estantes

Todos los estantes se pueden lavar con agua caliente y jabón. Los estantes esmaltados (no brillantes) se pueden dejar en la cavidad durante el ciclo de limpieza automática.

Es posible que resulte más difícil deslizar los estantes, especialmente luego de la limpieza automática. Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o toalla de papel y frote sobre los extremos izquierdo y derecho.

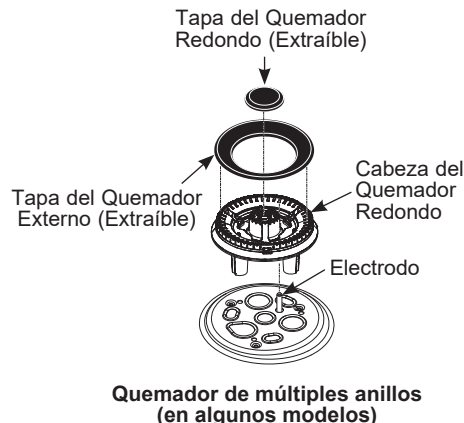
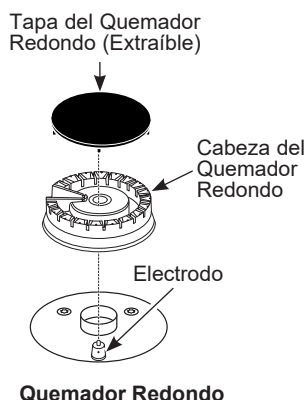
Placa de Cocción

Retiro de los Quemadores Superficiales para su Limpieza

Apague todos los controles. Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de retirar las rejillas y las partes del quemador. Al retirar las tapas y cabezas de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en la misma ubicación luego de la limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

No intente retirar las tapas del quemador oval o oval dual de las cabezas de los quemadores.



Limpieza de los Quemadores Superficiales

Limpieza de las Tapas de los Quemadores

Lave las tapas de los quemadores en agua caliente con jabón y enjuague con agua limpia. Puede fregar con una base de fregado plástica para eliminar partículas de comida quemadas. Las tapas redondas de los quemadores también se pueden limpiar en un lavavajillas.

Limpieza de las Cabezas de los Quemadores

Limpie las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrían bloquear las aberturas del quemador. Retire los quemadores cuando estén fríos. Lave los mismos con agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia. Para eliminar las manchas más rebeldes, use un cepillo con cerda plástica.

NOTA: No use lana de acero ni estropajos para limpiar las partes del quemador, ya que podrán bloquear las aberturas. Nunca lave las cabezas de los quemadores en el lavavajillas. Esto podrá hacer que se descoloren.

Las hendiduras de las cabezas de los quemadores se deben mantener limpias en todo momento para obtener una llama pareja y sin obstrucción.

Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores o los electrodos no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.

Reemplazo de los Quemadores Superficiales

Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores y el ensamble de la cabeza/ tapa nuevamente, escurra el exceso de agua y luego seque las mismas totalmente.

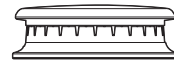
Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores en las ubicaciones correctas, de acuerdo con sus tamaños. Asegúrese de que cada tapa quede correctamente apoyada sobre la cabeza del quemador, como se muestra a continuación.



La tapa del quemador NO está correctamente colocada.



La tapa del quemador NO está correctamente colocada.

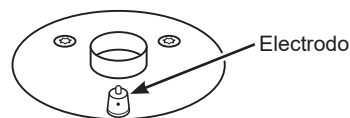


La tapa del quemador está correctamente colocada.

⚠ PRECAUCIÓN

No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores y las parrillas estén en sus respectivos lugares.

Cualquier derrame en o alrededor de un electrodo se deberá limpiar de forma cuidadosa. Evite golpear el electrodo con cualquier cosa dura, ya que podrá ser dañado.



El electrodo del encendedor de la chispa es expuesto cuando la cabeza del quemador es retirada. Cuando un quemador se gira a **LITE**, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido.

Placa de Cocción (Cont.)

Parrillas de Quemadores

Limpieza Manual

Las rejillas se deberán lavar con agua caliente y jabón y deberán ser enjuagadas con agua limpia. Para ablandar la comida quemada, coloque las rejillas en una solución con ¼ de taza de amoníaco hogareño durante varias horas. Luego, friegue las rejillas con un estropajo de plástico con agua caliente y jabón. Enjuague a fondo y seque.

Modo Self Clean (Limpieza Automática)

Las rejillas podrán ser limpiadas en el horno usando el ciclo de limpieza automática.

NOTA: Al colocar o retirar rejillas del horno, no deslice las mismas sobre los estantes ni sobre el fondo del horno. Hacer esto podría dañar el esmalte de los estantes o el fondo del horno.

Para realizar la limpieza automática de sus parrillas en los estantes de limpieza automática:

1. Inserte los estantes en las posiciones 1, 3 y 5 o en las posiciones 2 y 4.
2. De forma suave, coloque una rejilla en cada estante.

Una vez que las rejillas fueron colocadas en el horno, use el ciclo de limpieza automática siguiendo las instrucciones de la sección de Limpieza del Horno.

NOTA: Tenga cuidado al retirar las parrillas del horno superior una vez que el ciclo de auto limpieza haya finalizado. Es posible que las parrillas aún estén calientes.

Una vez completado el ciclo de limpieza automática, las rejillas pueden ser retiradas de forma cuidadosa. Es posible que observe un residuo blanco en las rejillas. Limpie el mismo con una esponja húmeda. Si las manchas blancas persisten, moje la esponja con una solución mitad de vinagre y mitad de agua y vuelva a limpiar las rejillas.

Al reemplazar las rejillas en la superficie de cocción, asegúrese de ubicarlas de forma correcta. Las rejillas se deben poder posicionar de forma segura en la superficie de cocción.

Protectores de Soportes de Rejillas (en algunos modelos)

Si uno de los protectores de goma de la rejilla de la placa de cocción se pierde o daña, se podrán obtener piezas de repuesto visitando cafeappliances.com/part.

Para insertar los nuevos protectores, simplemente coloque el extremo del protector con forma cónica en el agujero de la placa de cocción y empuje hacia abajo de forma suave, doblando el protector.



Plancha (en algunos modelos)

Hierro fundido y Hierro Forjado Reversible: Limpie su plancha de hierro fundido reversible o del chef con un cepillo duro y agua caliente. No se recomienda el uso de jabón, y nunca se deben usar detergentes potentes, ya que eliminarán el curado. Enjuague la misma con agua caliente y séquela cuidadosamente. Luego del enjuague, presazone la plancha aplicando una capa suave de aceite de cocina sobre su superficie. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel.

Guarde en un lugar frío y seco.

Precauciones de la Plancha:

- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar que sea horneado en la placa de cocción.
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón, tan pronto como sea posible.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- No limpie la plancha en el horno de limpieza automática.

Puerta

Limpieza de la Puerta del Horno

Limpieza del 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 que está fuera de la junta se puede limpiar con un estropajo de plástico con jabón. No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

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

Limpieza del Exterior de la Puerta

Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. No use este método sobre ninguna otra superficie.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

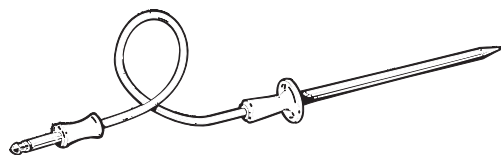
Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

Probe (Sonda)

La sonda de temperatura se puede limpiar con agua y jabón o con una almohadilla de estropajo llena de jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de su limpieza. Fregue las manchas difíciles con una almohadilla de estropajo llena de jabón, enjuague y seque.

Para ordenar sondas de temperatura adicionales, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

- No sumerja la sonda de temperatura en agua.
- No guarde la sonda de temperatura dentro del horno.
- Nunca deje la sonda de temperatura dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.



Luz del Horno

Reemplazo de la Lámpara del Horno

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

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

NOTA: La tapa de vidrio deberá ser retirada sólo cuando esté fría. Si usa guantes de látex, tendrá un mejor agarre.

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Deje que la lámpara se enfríe completamente antes de retirar la misma. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con una tela húmeda. Si lo hace, la lámpara se podrá romper.

Para retirar:

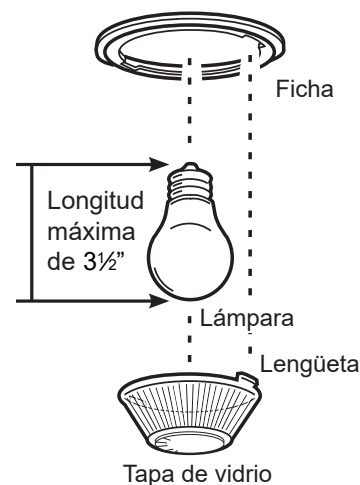
Dé a la tapa de vidrio en contra de las agujas del reloj un cuarto de giro hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio queden fuera de las ranuras de la ficha y empuje la tapa hacia fuera. Retire la lámpara.

Para reemplazar:

Coloque una lámpara nueva de 40 watts para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la tapa de vidrio en las ranuras de la ficha. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en dirección de las agujas del reloj.

NOTA:

- Las lámparas para electrodoméstico de 40 watts son más pequeñas que las lámparas hogareñas de 40 watts.
- Vuelva a conectar el horno una vez que la lámpara nueva esté instalada.
- Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.



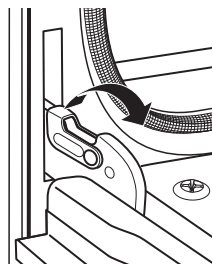
Puerta del Horno

Puerta del Horno Desmontable

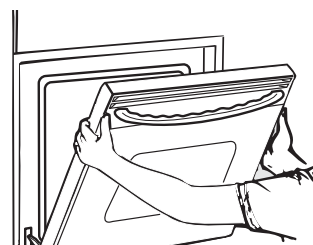
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

Para retirar la puerta:

1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia arriba y afuera de la estructura de la cocina, hasta la posición de desbloqueo.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente 6" de la estructura de la cocina.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera de la cocina, hasta que ambos brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras de la estructura de la cocina.



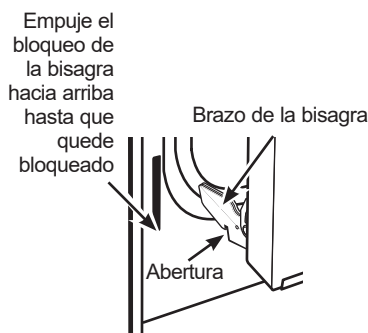
Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



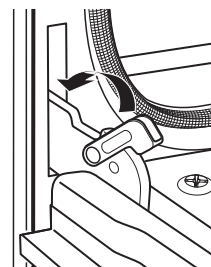
Posición de retiro

Para reemplazar la puerta:

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



Apoye la abertura en el extremo inferior de la ranura de la bisagra



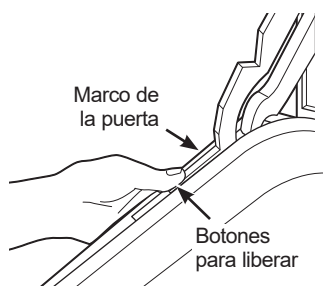
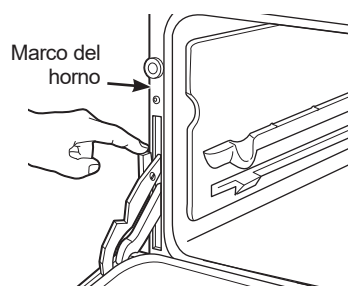
Empuje trabas de la bisagra hacia abajo para bloquear.

Levante la Puerta del Horno Superior

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

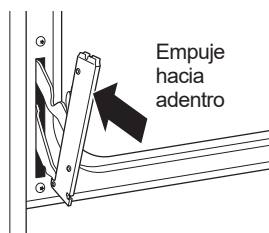
Para retirar la puerta:

1. Abra la puerta totalmente.
2. Levante el bloqueo de las bisagras hacia el marco del horno hasta que se detenga.
3. Cierre la puerta a 45 grados (sentirá que la puerta se detiene). El bloqueo de las bisagras hará contacto con el marco del horno.
4. A ambos lados de la puerta, presione los botones para liberar cada bisagra.
5. Levante la puerta hasta que se libere de las bisagras.
6. Tire de los brazos de las bisagras para liberar la presione sobre las lengüetas de bloqueo.
7. Empuje los bloqueos de las bisagras hacia abajo sobre las bisagras.
8. Presione las bisagras hacia la unidad, de modo que se cierren.

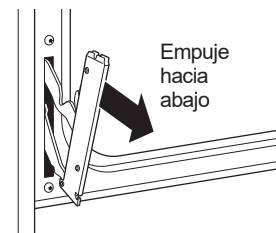


Para reemplazar la puerta:

1. Empuje las bisagras hacia afuera del marco del horno hasta la posición completamente abierta.
2. Levante los bloqueos de las bisagras hacia el marco del horno hasta que se detengan.
3. Levante los bloqueos de las bisagras hacia el marco del horno hasta que se detengan.
4. Deslice la puerta hacia atrás sobre las bisagras. Asegúrese de que los botones se vuelvan a levantar.
5. Abra la puerta totalmente.
6. Empuje los bloqueos de las bisagras hacia abajo sobre las bisagras.
7. Cierre la puerta del horno.



Empuje hacia adentro



Empuje hacia abajo

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

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	Durante los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de sus recetas atentamente y use las posiciones de los estantes recomendadas en la Guía de Cocción. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. Consulte Cooking (Cocción) en la sección de Configuraciones de este manual.
La comida no se hornea de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	Consulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte Cooking (Cocción) en la sección de Configuraciones de este manual.
La comida no asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio sobre la olla para asar no fue ajustado de forma apropiada ni cortado apropiadamente para drenar la grasa.	Si usará papel de aluminio en la olla para asar, envuelva de forma ajustada y agregue cortes conforme con aquellos en la olla para permitir que la grasa sea drenada.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte Cooking (Cocción) en la sección de Configuraciones de este manual.
El horno y/o la pantalla parecen no estar funcionando	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Sabbath Mode (Modo Sabático).
	El reloj está apagado.	Consulte Set Clock (Configuración del Reloj) en la sección de Configuraciones de este manual.
Sonido de “chisporroteo” o “traqueo”	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hagan sonidos de “clic” con mayor frecuencia que con hornos más antiguos para lograr mejores resultados durante los ciclos de horneado, asado, convección y limpieza automática.	Esto es normal.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara. Para acceder a instrucciones sobre cómo reemplazar la lámpara, consulte la sección de Mantenimiento.
El modo de limpieza automática del horno no funciona	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.	Espere a que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Exceso de humo durante un ciclo de limpieza	Suciedad o grasa excesiva.	Presione la tecla iluminada Cancel (Cancelar) . Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que la puerta se desbloquee. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, sea necesario usar la limpieza automática nuevamente o usarla durante un período de tiempo más prolongado.
Fuerte olor a “quemado” o a “aceite” desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
La puerta del horno no se abrirá luego de un ciclo de limpieza.	La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.	Presione la tecla iluminada Cancel (Cancelar) . Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
“F- y un número o una letra” aparecerán en la pantalla LCD.	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla Dismiss (Descartar) y el control se reiniciará. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento. Si el código de la función se repite, desconecte totalmente la corriente del horno durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, visita cafeappliances.com/service .
Corte de corriente; el reloj se reinicia.	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, deberá reiniciar cualquier función de cocción.
La función Lock Controls (Controles de Bloqueo) fue activada.		Si en la pantalla aparece UNLOCK CONTROLS (Desbloquear Controles) , el control de la cocina está bloqueado. Apague esta función para usar la cocina. Consulte Lock Controls (Controles de Bloqueo) en la sección de Configuraciones de este manual.
El quemador no se enciende	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.et.
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su cocina.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Las piezas del quemador no fueron reemplazadas correctamen.	Lea la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	Es posible que las hendiduras de los quemadores, o el puerto del encendedor redondo en el quemador oval, estén atascados.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Controle que no haya comida quemada ni grasa en el área del electrodo. Lea la sección de Cuidado y Limpieza de la cocina.
	Residuos de comida en el electrodo	Suavemente pula el extremo plano del electrodo con una lima de uñas o con una lija hasta que quede brillante.

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

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Los quemadores superiores no queman de forma pareja	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén instaladas correctamente. Consulte Cuidado y limpieza en la sección de la cocina.
	Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores para su limpieza. Consulte la sección de Cuidado y limpieza de la cocina.
Llamas de los quemadores son muy grandes o amarillas	Promedio inadecuado de aire a gas.	Si la cocina es conectada a gas Propano, contacte al técnico que instaló la cocina o que hizo la conversión.
La puerta de vidrio del horno parece estar “teñida” o tener un color “arcoíris”.	El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris.
El LCD no está funcionando correctamente	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Modos de Cocción o Configuraciones para asegurar un uso correcto. Asegúrese de que la unidad se encuentre actualizada con el software más reciente.
	La pantalla de LCD está bloqueada.	Desbloquee la pantalla presionando el ícono Unlock (Desbloquear) . Si esto no corrige el problema, haga circular corriente por el disyuntor y asegúrese de que la unidad se encuentre actualizada con el software más reciente.
	El LCD es defectuoso.	Haga circular corriente por el disyuntor y asegúrese de que la unidad se encuentre actualizada con el software más reciente. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio técnico para evaluar el mismo.
El horno no funciona en forma remota	Problemas en el enrutador, no hay señal inalámbrica, etc.	Para solicitar asistencia con la conectividad de red inalámbrica, comuníquese al 800.220.6899.
	El horno no está conectado.	

Garantía Limitada de la Cocina a Gas de Café

cafeappliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico de servicio autorizado. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **cafeappliances.com/service**. Tenga listo el número de serie y número de modelo cuando programe el servicio.

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

Por el Período de	Café 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 , Café también proveerá, sin costo , todo el trabajo y el servicio en el hogar para reemplazar la parte que presente defectos.

Qué no cubrirá Café:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

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

Garante: GE Appliances, a Haier company

Louisville, KY 40225

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

cafeappliances.com/extended-warranty

Los Servicios para los Café aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

Accesorios

¿Busca Algo Más?

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

Consulte la página de Apoyo al Consumidor para información sobre la página web.

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

Perillas y Manijas del Control Frontal
Estante Plano de Níquel
Estante Plano Reforzado de Níquel
Estante Plano con Limpieza Automática
Estante Extensible de Níquel
Estante Extensible con Limpieza Automática
Olla para Asar (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")
Accesorio del Estante para Dorar
Rejilla Central de la Superficie de Cocción
Plancha de Aluminio No Adherente
Plancha de Hierro Forjado Reversible

Suministros de Limpieza

Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine™
Paño de Pulido de Acero Inoxidable
Removedor de Grasa Quemada CERAMA BRYTE®

Soporte para el Consumidor

Sitio Web de Café

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del sitio web de Café las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de Café y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia. En EE.UU.: cafeappliances.com

Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado. En EE.UU.: cafeappliances.com/register

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de Café está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: cafeappliances.com/service

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de Café y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de Café aún estarán allí cuando su garantía caduque. En EE.UU.: cafeappliances.com/extended-warranty

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en cafeappliances.com/connect

Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: cafeappliances.com/parts

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

Contáctenos

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

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact