GE APPLIANCES

RANGES

Electric Induction

SAFETY INFORMATION 3

USING YOUR APPLIANCE

Connecting to Wi-Fi 8
Oven Controls 9
Settings 10
Sabbath Mode 12
Induction Cooktop 13
Cookware for Induction Cooktop 15
Oven Cooking Modes 17
Oven Cookware. 18
Oven Cooking Guide. 19
Air Fry Cooking Guide. 20
Reheat Cooking Guide 21
Aluminum Foil and Oven Liners 22
Oven Racks. 22
Oven Air Vents 22

CARE AND CLEANING

Glass Cooktop 23
Exterior Surfaces. 25
Storage Drawer 26
Interior Surfaces 26
Oven Door. 29
Oven Light. 30

TROUBLESHOOTING TIPS 31

LIMITED WARRANTY 34

ACCESSORIES 35

CONSUMER SUPPORT 36

OWNER'S MANUAL

600/700 Series

ENGLISH/ ESPAÑOL

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

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

49-2001805 Rev. 6 10-26

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

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

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

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

GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

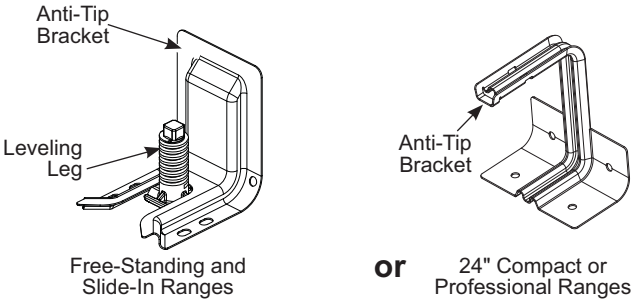
⚠WARNING Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

ANTI-TIP DEVICE

⚠WARNING

Tip-Over Hazard

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



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

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

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

If your range is removed for cleaning, servicing, or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and can result in death or serious burns to children or adults. Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer, or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface units or oven heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the burners, griddles (on some models), grates (on some models), the cooktop or oven heating elements, or the interior surface of the oven. These surfaces may remain hot enough to burn for an extended period of time following cooking, even though they no longer appear to be on or hot.
- 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 burners or heating elements, grates (on some models), cooktop surface, oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, metal trim parts above the door, any backguard, or shelves located above cooking surface.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in the Owner's Manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Keep the ventilator hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires. Turn the ventilator OFF in case of a fire. The blower if in operation, could spread the flames.

⚠WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

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

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside of the appliance.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.
- **Remote Operation** – This appliance is configurable to allow remote operation at any time.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠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.
- (On some models) 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 Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended. Boilovers can cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire. Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.
- Use a deep fat frying thermometer whenever possible to monitor oil temperature. To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- **⚠CAUTION** The induction cooking elements may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur.

⚠WARNING GLASS COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING RADIO FREQUENCY INTERFERENCE

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit 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 unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit 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 antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

⚠CAUTION Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction cooktop while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces and do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- Never broil with the door open.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- **SHOCK OR BURN HAZARD:** Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.
- **⚠CAUTION BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

⚠WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS (On some models)

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 dark-colored porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Failure to do so may cause damage to these items and the oven and present a potential burn or fire hazard.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING **SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS (On some models) (Cont.)**

- 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 unless certified for use in a self-cleaning 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.

REGULATORY INFORMATION

FCC/IC Compliance Statement:

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following 2 conditions:

1. This device may not cause harmful interference, and

2. This device must accept an interference received, including interference that may cause undesired operation.

NOTICE: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the manufacturer could void the use'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: All protective packing must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Consider recycling options for your appliance packaging material.

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Connecting to Wi-Fi

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

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

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

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

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

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

Turning Off the Wi-Fi

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

Available Features

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

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

Chef Connect:
This feature uses Bluetooth® technology to synchronize the clocks on your Range and Over-the-Range Microwave. It will also synchronize the Range surface units with the Over-the-Range Microwave or Vent Hood, vent fan, and light. Both the Range and Microwave or Vent Hood must have the Chef Connect feature.

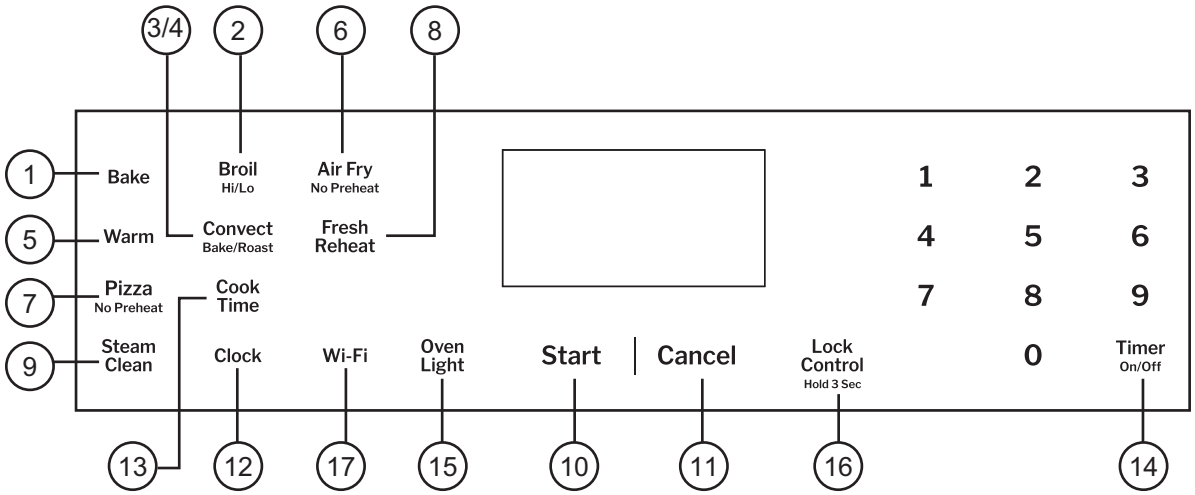
To pair your appliances for the first time, initiate the Chef Connect process by first connecting your range to Wi-Fi. In the SmartHQ app, navigate to the range's product settings and toggle the chef connect setting on. Follow instructions in the SmartHQ app to compete the pairing process.

Scan this QR Code for more information on the Chef Connect Feature.

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

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

Oven Controls



1. **Bake:** See the Cooking Modes section for more information.
2. **Broil High/Low:** See the Cooking Modes section for more information.
3. **Convection Bake Multi Rack:** See the Cooking Modes section for more information.
4. **Convection Roast:** See the Cooking Modes section for more information.
5. **Warm:** Warm mode is designed to keep hot foods hot for up to 2 hours. See the Cooking Modes section for more information.
6. **Air Fry:** See the Cooking Modes section for more information.
7. **Pizza:** See the Cooking Modes section for more information.
8. **Fresh Reheat:** See the Cooking Modes section for more information.
9. **Steam Clean:** See the Care and Cleaning section for important information about using this mode.
10. **Start:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function.
11. **Cancel:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer.
12. **Clock:** Sets the oven clock time. Press the **Clock** pad then use the number pads to enter the desired time of day. Press **Start** to save the time.
13. **Cook Time:** Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. To use the **Cook Time** function, set the desired cooking mode and cooking temperature, then press the **Cook Time** pad. Use the number pads to enter the desired cooking time in hours and minutes. Press **Start** to begin the countdown.

    This can only be used with all Cooking Modes except Broil and Warm.
14. **Timer On/Off:** Works as a countdown timer. **NOTE:** The oven will continue to operate when the timer countdown is complete. To set the timer, press the **Timer On/Off** pad, then use the number pads to enter the time in hours and minutes. Press **Start** to begin the countdown. To turn the timer off, press the **Timer On/Off** pad.
15. **Oven Light:** Turns the oven light on or off.
16. **Lock Control:** Locks out the control so that pressing any pad does not activate the controls. To use this feature, press and hold the **Lock Control** pad, for three seconds to lock or unlock the control.

    NOTE: Controls cannot be locked while cooking in the oven or on the cooktop. The oven and cooktop must be turned off to lock the controls.
17. **Wi-Fi:** Allows you to control your oven remotely. For instructions on how to connect your oven, see the Connecting to Wi-Fi section of this manual.

Settings

There are several settings on your range. To access and change these settings, press the **Bake** and **Broil** pads at the same time and hold for three seconds, a beep sounds, then release the buttons and "OFSt" should appear in the display.

Scroll through the Settings menu using the **2** number pad for up and the **8** number pad for down until the desired feature is displayed. To select a feature to change, or to confirm a change, press the **6** number pad. To cancel a change and return to the Settings menu, press the **4** number pad. To exit the Settings menu, press **Cancel** again.

Adjust the Oven Temperature (OFSt)

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

To adjust the oven temperature, enter the Settings menu as listed above, then scroll through the features until **"OFSt"** is displayed and press **6**. A number between 35 and -35 will be displayed. Use the **2** number pad to increase the adjusted temperature or use the **8** number pad to decrease the adjusted temperature. Press **6** to save the temperature adjustment. Press **Cancel** or **4** to exit the Settings menu. This adjustment will affect Bake, Convection Bake, and Convection Roast.

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

Sabbath Warmer Setting (Sabb)

This feature allows the user to increase the Sabbath Warm temperature if the oven is operating cooler than desired. To adjust this feature Lo or Hi, enter the Settings menu as outlined above and scroll through the options until "Sabb" is displayed, then press **6.** Scroll to the desired option and press **6** again to confirm. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Sound Volume (Snd)

This feature allows the oven tone volume to be adjusted On and Off (OFF). To adjust the tone volume, enter the Settings menu as outlined above and scroll through the options until **"Snd"** is displayed, then press **6**. Scroll to the desired option and press **6** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

End of Timer Signals (End tonE)

This is the tone that signals the end of a timer. The tone can be continuous (Cont) or one repeating beep (bEEP). A continuous setting will continue to sound a tone until a pad on the control is pressed. A single setting (bEEp) will sound just a single tone at the end of the timer. To change the tone, enter the Settings menu as outlined above and scroll through the options until **"End tonE"** is displayed, then press **6**. Scroll to the desired option and press **6** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

12-hr Auto Shut Off (12h Shut)

This feature turns off the oven after 12 hours of continuous operation. To enable or disable this feature, enter the Settings menu as listed above and scroll through the options until **"12h Shut"** is displayed, then press **6**. Scroll to the desired option and press **6** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Fahrenheit / Celsius (dEg Unit)

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C). To toggle between temperature measurements, enter the Settings menu as listed above and scroll through the options until **"dEg Unit"** is displayed, then press **6**. Scroll to the desired option and press **6** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Clock Display (CLoc diSP)

This feature specifies whether the clock appears in the display. The clock display may be "On" or "OFF." To change the display, enter the Settings menu as listed above and scroll through the options until **"CLoc diSP"** is displayed, then press **6**. Scroll to the desired option and press **6** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Clock Configuration (CLoc cFg)

This feature specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12) or 24-hour military time display. To change the configuration, enter the Settings menu as outlined above and scroll through the options until **"CLoc cFg"** is displayed, then press **6**. Scroll to the desired option and press **6** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Auto Recipe Conversion (Auto Con)

This feature automatically adjusts traditional baking temperatures for Convection Bake Multi Rack cooking. To turn this feature "On" or "oFF," enter the Settings menu as outlined above and scroll through the options until **"Auto Con"** is displayed, then press **6**. Scroll to the desired option and press **6** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Remote Enable (APP EnbL)

Allows you to control your oven remotely. This feature may be "on" or "oFF." To change the configuration, enter the Settings menu as outlined above and scroll through the options until **"APP EnbL"** is displayed, then press **6**. Scroll to the desired option and press **6** again to confirm it. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Settings

UPD (uPd)

The UPD information may be requested when contacting service about your oven. To access the information, enter the Settings menu as outlined above and scroll thru the options until "uPd" is displayed, then press **6**. A set of four characters and numbers will display. Scroll down to see the next set of four characters and numbers and then scroll down again to see the final set of four characters and numbers. You can also scroll up to review the previous sets. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

MAC ID (id)

The MAC ID information may be needed to connect to some Wi-Fi systems. To access the information, enter the Settings menu as outlined above and scroll thru the options until "id" is displayed, then press **6**. A set of four characters and numbers will display. Scroll down to see the next set of four characters and numbers and then scroll down again to see the final set of four characters and numbers. You can also scroll up to review the previous sets. Press **Cancel** to exit the Settings menu.

Sabbath Mode

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

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

Entering the Sabbath Schedule Selection Menu

1. Press and hold the **Timer On/Off** and **Oven Light** pads for 3 seconds a beep sounds, then release the buttons and "SAbb" should display.
2. Scroll through the schedule options using the **0** number pad. Select the desired schedule by pressing **Start**.

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

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

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

Sabbath Warm (Sabb)

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

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

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

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

Holiday (hoLi)

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

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

Sabbath Mode Power Outage Note

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

Induction Cooktop

Using the Cooktop Surface Units

⚠CAUTION

- The cooking surface units may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur. Wait until the cooktop is cool and the hot indicator light has turned off before touching or cleaning glass.
- DO NOT TOUCH HOT COOKWARE directly with hands. Always use mitts or pot holders to protect hands from burns.
- DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface. Doing so may permanently damage the appearance of the cooktop.

How Induction Works

Induction cooking works differently from traditional gas or electric cooking. Induction uses electromagnetic energy to directly heat compatible cookware which allows for faster, more efficient cooking.

To function properly, cookware must be made of a magnetic material, such as iron or stainless steel. However, not all stainless steel or multi-layer cookware works effectively—some may have insufficient magnetic properties.

The following cookware materials are recommended for best performance:
Magnetic stainless steel, cast iron, carbon steel, enameled magnetic steel or enameled cast iron.

For more information, reference the Cookware for Induction Cooktop section.

The induction coils require a minimum pan size to function properly. If a pan is removed or not centered on the induction coil for more than 30 seconds, the power for that element will be shut off.

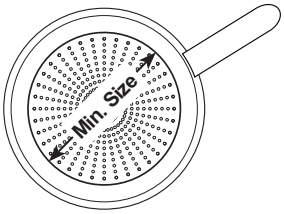
For the best performance, use cookware that matches the size of the surface unit. If the cookware is too small, it may not be detected properly and will receive less power. Sometimes, the magnetic portion of the cookware is smaller than its base, which can further reduce heating efficiency. If you experience issues with cookware heating properly, try using a smaller surface unit.

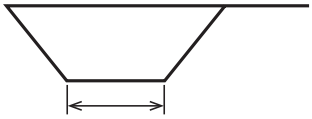
Cookware larger than the element ring may be used; however, heat will only occur above the element.

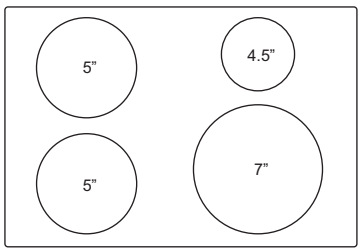
Do not allow the bottom of the cookware to touch the surrounding metal cooktop trim. The hot cookware can heat the cooktop metal trim.

Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.

How to Measure Your Cookware







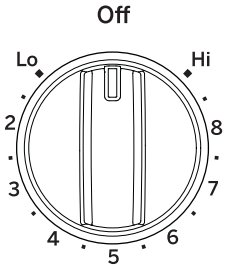
Use at least the minimum size cookware bottom shown for each surface unit.

Scan the QR code below to check out induction self-help videos.

Turning Surface Units On

⚠WARNING FIRE HAZARD: Never leave the range unattended with the cooktop on. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

To use the cooktop, place induction capable cookware on the surface unit, push the knob in and turn to the desired setting. A light will appear in the display when any surface unit is turned on. On some models, the control will also indicate specifically which surface unit(s) is turned on.



Using a Griddle

Place griddle over the two left surface units, ensuring both are fully covered. Set both knobs to the same power level. If you need to adjust the griddle temperature, change both knobs to the same setting. For best results, use a flat-bottom griddle.

Induction Cooktop

Cookware Detection

A surface unit will automatically turn off after 30 seconds if cookware is not detected. On some models, a light will flash to indicate that cookware is not detected. Cookware is not detected by a surface unit when:

- The cookware does not have enough magnetic material to pair with the surface unit.
- The cookware bottom diameter is too small for the surface unit being used. Reference the graphics information in the How Induction Works section for specifics on cookware bottom minimum sizes for each surface unit.
- The cookware is not centered properly over the surface unit.
- The cookware is removed from the cooktop.

Water between the cookware and surface unit will result in cookware detection issues and can affect power delivery.

For Best Result

- Match the cookware bottom to the surface unit. Reference the How Induction Works section for cookware bottom minimum sizes. If you have trouble with cookware, try a smaller surface unit. Sometimes the magnetic portion of the cookware is smaller than the diameter of the cookware bottom.
- The cookware must make FULL contact with the cooking surface.
- Circular, flat bottom cookware will give the best result.
- Place only dry cookware on the surface units. Water between the cookware and surface unit will result in pan detection issues and can affect power delivery.
- Use a flat-bottomed, induction compatible wok. A wok that uses a support ring will not work. Reference the How Induction Works section for cookware bottom minimum sizes.
- Covering cookware with a lid will make it heat faster.
- Wet cookware and lids may leave mineral deposits on the cooking surface that may affect the cooking surface appearance.

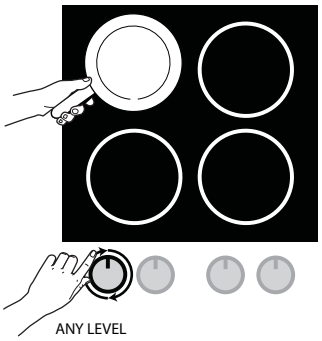
Pan Compatibility Test (on some models)

The Pan Compatibility Test assesses how well an induction-capable pan electromagnetically couples to a chosen cooktop surface unit.

Initiating a Pan Compatibility Test

NOTE: The test mode will automatically exit after 30 seconds of user inactivity. The compatibility test mode can be cancelled at any time by pressing the **Cancel** button.

1. Fill the desired cookware at least half full of water.
2. Make sure that all cooktop knobs are turned to **OFF**. If any knobs are on, turn the knob to **OFF**.
3. Press 7 & 2 pads on the number pad together for 3 seconds until the control beeps. Stop pressing the number pad and. “PAn tESt” should display to indicate that you have entered the test mode.
4. Once the control is ready to start the test, the display will show “SEt PAn And turn diAl” and illuminate the brackets around the Cooktop On/Hot Light Indicator. Place the half full pan on the chosen surface unit and turn the surface unit cooktop knob to any setting to start the test.



5. The display shows the surface unit being tested and indicates test progress with an animated progress loop.
6. At the end of the test, the display will show one of the following compatibility results:

"bESt"	Pan and cooktop surface unit are highly compatible.
"Good"	Pan and cooktop surface unit are compatible
"FinE"	Pan and cooktop surface unit are compatible, but another combination may be better.
"POOr"	Pan and cooktop surface unit are slightly compatible, but another combination is recommended.
"bAd"	Pan and cooktop surface unit are NOT compatible; another combination is recommended

For a poor or bad result, reference the Cookware for Induction Cooktops of the Owner’s Manual for additional information and troubleshooting. Additionally, please ensure that the correct knob pan combination is being tested.

The compatibility result will blink for 4 seconds or until the cooktop surface unit knob is turned back to the **OFF** position or a 30-second timeout occurs. If knobs are turned back to the **OFF** position before the 30-second timeout, the control will return to step 4 of the test process and is ready to test another pan and cooktop surface unit configuration.

To exit the Compatibility Test Mode, press the **Cancel** button.

Induction Cooktop

Selecting Surface Unit Setting

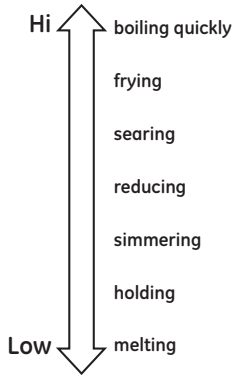
Each surface unit on your cooktop has its own power levels ranging from low to high. Power level settings necessary for cooking will vary depending on the cookware being used, the type and quantity of food, and the desired outcome.

Use higher settings for searing, frying and boiling.

Hi will operate at a boosted power level for 10 minutes and then will reduce the power input slightly. The boosted power level may be repeated after the initial 10 minute cycle by reducing the power level for a few seconds and then returning it to Hi.

In general use lower settings for melting, holding and simmering.

When keeping foods warm confirm that the selected setting is sufficient to maintain food temperature above 140°F.

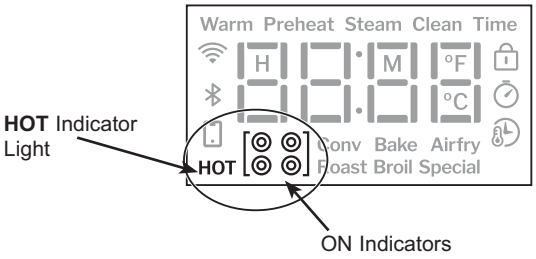


Hot Light

A **HOT** indicator light on the control will:

- turn on when a cooking surface is turned on.
- stay on even after the surface unit is turned off.
- stay on until the surface unit is cooled.

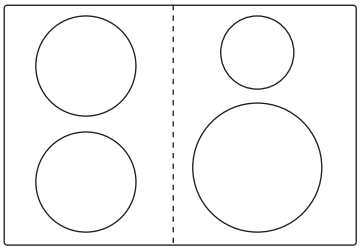
Always be sure the surface units and cooktop are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them even if the hot light indicator is not on.



Power Sharing

The cooktop has 2 cooking zones: left zone and right zone. Each cooking zone has a maximum power available.

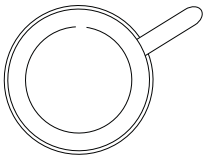
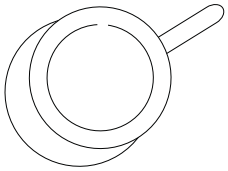
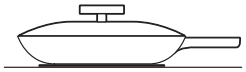
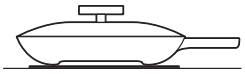
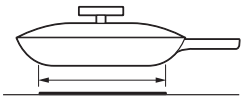
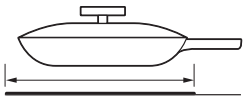
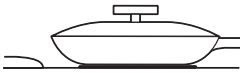
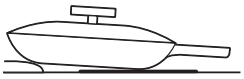
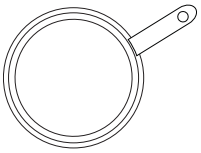
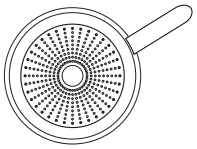
If the maximum power available for a zone is exceeded when both surface units are set to one of the highest setting levels, then power for both surface units will be reduced. Note that the control will not show this power level reduction.



Induction Cooktop

Cookware for Induction Cooktop

The following information will help you choose cookware for an induction cooktop.

CORRECT	INCORRECT
 Cookware is centered correctly on cooking element surface.	 Cookware is not centered on cooking element surface.
 Flat pan bottom.	 Curved or warped pan bottoms or sides.
 Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element used.	 Pan does not meet the recommended minimum size required for the cooking element used.
 Pan bottom rests completely on the cooktop surface.	 Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.
Pan is properly balanced.	Heavy handle tilts pan.
 Pan is completely magnetic on the bottom.	 Pan is partially magnetic on the bottom.

Recommended

Choose cookware made of magnetic stainless steel, cast iron, carbon steel, enameled magnetic steel or enameled cast iron.

Not Recommended

Induction Compatible Aluminum Cookware:
This cookware is primarily made of a non-ferrous material (Aluminum) with a magnetic disc attached to the bottom. It can satisfy the magnet test recommended to show induction compatibility, but will not allow the surface unit to deliver full power and can have issues with cookware detection.

Induction Interface Disks:
Use of these items may not allow the surface unit to deliver full power and may cause issues with cookware detection. If these items overheat, they can cause damage to the cooking surface.

Silicone Pads:
Using silicone pads spaces the cookware away from the surface unit. This may not allow the surface unit to deliver full power and can cause issues with cookware detection. If these items overheat from contact with hot cookware, they can cause damage to the cooking surface.

Cookware without Solid, Flat, Magnetic, Bottom Surface:
This cookware can satisfy the magnet test recommended to show induction compatibility, but will not allow the surface unit to deliver full power and can have issues with cookware detection.

Induction Cooktop

Cookware "Noise"

Hums or buzzes can be expected when using an induction cooktop. This is normal. The material, temperature, size and flatness of the cookware can contribute to the sound volume.

Heavier cookware made of magnetic stainless steel, cast iron, carbon steel, or enameled steel are recommended. Induction compatible aluminum cookware without a solid, flat bottom surface will produce louder sounds.

A hum sound may be heard if the cookware is cold. As the material heats, the sound will decrease. If the power level is reduced, the sound level will go down.

Cookware that is close to the surface unit minimum size requirements can produce a clicking and zipping sound.

If you experience cookware noise, try a smaller surface unit. Reference the How Induction Works section for minimum pan size requirements for each surface unit.

When using adjacent surface units that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermittent hum. These noises can be reduced by changing the power level settings of one or both of the surface units. Or use a different surface unit combination to separate the cookware.

Scan the QR code for an induction noise informational video.

Oven Cooking Modes

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

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

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

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

Bake

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

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

Broil Modes

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

Broil High

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

It is not necessary to preheat when using this mode.

Broil Low

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

It is not necessary to preheat when using this mode.

Convection Bake Multi Rack

The Convection Bake Multi Rack mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses heat from the upper and lower elements, along with air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Baking time might be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack.

Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to adjust from conventional Bake temperatures to Convection Bake temperatures when using this mode. See the Settings section for more information on Auto Recipe Conversion.

To use this mode, press the **Convection Bake/Roast** pad once and use the number pads to set the desired temperature, then press **Start**.

Always preheat when using this mode.

Oven Cooking Modes (cont.)

Convection Roast

The Convection Roast mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. This mode uses heat from the upper and lower elements along with air movement from the convection fan to improve browning and reduce cooking time. Check food earlier than the recipe suggested time when using this mode or use a meat probe.

To use this mode, press the **Convection Bake/Roast** pad twice and use the number pads to set the desired temperature, then press **Start**.

Air Fry

The Air Fry mode is a special convection mode that uses hot, fast-moving air and is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode is intended for single rack cooking only. To use this mode, press the **Air Fry** pad and use the number pads to set the desired temperature, then press **Start**.

The temperature can be set between 300ºF and 500ºF. Preheating is not necessary for this mode. Follow recipe or package traditional bake guidelines for set temperatures and cook times and adjust the cook time to achieve your desired crispness. Additional guidelines for using this mode can be found in the Air Fry Cooking Guide.

Pizza No Preheat

The Pizza No Preheat mode is designed to cook frozen pizzas. Most pizzas will cook within package recommended times. Adjust cooking time according to individual preferences. To use this mode, press the **Pizza No Preheat** pad and use the number pads to set the desired temperature, then press **Start**.

Use Pizza No Preheat when cooking on a single rack. Preheating is not necessary for this mode. Food should be placed in the oven before or immediately upon starting this mode.

Warm

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

Preheating is not necessary for this mode.

Reheat

The Reheat Mode is designed to heat previously cooked and refrigerated foods to serving temperature. Reheat mode is intended to be used without preheating and has two settings: High and Low. See the Reheat Cooking Guide for more Information.

Reheat High

Use Reheat High for thinner, smaller foods such as pizza slices or French Fries. To use this setting, press the **Reheat** pad once and then press **Start**. Food should be on a single rack and should be placed in the oven before or immediately after starting this mode.

Reheat Low

Use Reheat Low for thicker foods, larger quantities of food, or foods that are prone to over-browning such as casseroles or muffins. To use this setting, press the **Reheat** pad twice and then press **Start**. Food should be on a single rack and should be placed in the oven before or immediately after starting this mode.

Oven Cookware

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

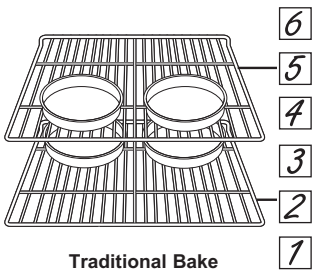
- Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.
- Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.
- Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.
- Stoneware heats slowly and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

Oven Cooking Guide

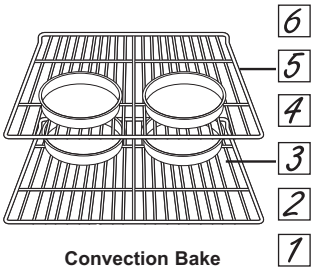
FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Convection Bake	3 & 5	Use shiny cookware. Ensure adequate airflow (see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

*When baking four cake layers at a time with traditional bake, use racks 2 and 5. When baking four cake layers at a time with convection bake, use racks 3 and 5. Place the upper pans to the front and lower pans to the back.

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



Traditional Bake Rack positions



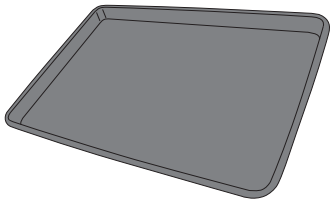
Convection Bake Rack positions

Air Fry Cooking Guide

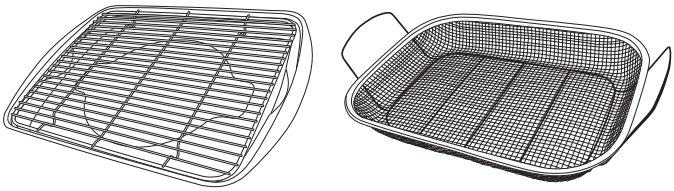
Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F.

Air Fry Cookware Guidelines

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- A dark sheet pan or oven air fry basket is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- When using an oven air fry basket or baking basket, a sheet pan can be placed on the rack below the foods to catch any drippings.



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

General Tips for Air Fry Mode

- The Air Fry mode is designed for cooking on a single rack.
- The Air Fry mode is designed to be used without preheating.
- Rack position 4 is recommended for most foods. Use rack position 3 for thicker foods.
- For frozen packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time. Adjust the cook time to achieve your desired crispness.
- Foods may cook faster than expected if the oven is already hot when food is placed in the oven.
- When air frying foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of cooking.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan. For best results, food should not touch or overlap.
- Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

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

Reheat Cooking Guide

The Reheat cooking mode is designed to heat previously cooked foods to serving temperature. Reheat mode is intended to be used without preheating and has two settings: High and Low. Food should be on a single rack and should be placed in the oven before or immediately after starting this mode.

Reheat Cookware Guidelines

- Cookware used in Reheat mode must be oven safe.
- Metal pans are recommended. If using non-metal cookware such as glass or ceramic, check cookware manufacturer's instructions to determine if cookware can be used.
- Transferring food to a different container than what it was refrigerated in may be required as many non-metal storage containers cannot withstand rapid changes in temperature.

General Tips for Reheat Mode

- Do not preheat the oven when using Reheat mode.
- Rack position 3 is recommended.
- Use Reheat High for thin foods and small quantities of foods; arrange foods in a single layer.
- Use Reheat Low for thicker foods, larger quantities of foods or foods that are prone to over-browning.
- Leave food uncovered if a crispy texture is desired.
- Foods can be covered with aluminum foil when reheating.
  - Covered food will retain more moisture compared to uncovered food.
  - Covered food will take longer to reheat than uncovered food.
- Thinner layers of food will reheat more quickly than thicker layers.
- Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

FOOD TYPE	RECOMMENDED SETTING	APPROXIMATE REHEAT TIME	NOTES
Regular or Thin Crust Pizza	High	10-15 minutes	Leave uncovered
Thick Crust Pizza	High	10-20 minutes	Leave uncovered for crisper texture, cover with foil for softer texture
Grilled Sandwiches or Sliders	High	12-20 minutes	Leave uncovered for crisper texture, cover with foil for softer texture
Thin Meats and/or Small Vegetables	High	15-25 minutes	Leave uncovered
Fried Foods such as French Fries or Chicken Tenders	High	10-30 minutes	Leave uncovered
Pancakes or Waffles	High	10-15 minutes	Leave uncovered for crisper texture, cover with foil for softer texture
Muffins, Rolls or Pastries	Low	12-20 minutes	Leave uncovered for crisper texture, cover with foil for softer texture
Whole Loaf of Bread	Low	20-30 minutes	Leave uncovered for crisper texture, cover with foil for softer texture
Casserole, 1-2 Servings	Low	20-30 minutes	Cover casserole if a crisp top surface is not desired. Covered food will take longer to reheat than uncovered food.
Casserole, 5-6 Servings	Low	25-45 minutes	Cover casserole if a crisp top surface is not desired. Covered food will take longer to reheat than uncovered food.
Slice of Pie	Low	10-15 minutes	Leave uncovered for crisper texture, cover with foil for softer texture
Whole Pie	Low	25-40 minutes	Leave uncovered for crisper texture, cover with foil for softer texture

Aluminum Foil and Oven Liners

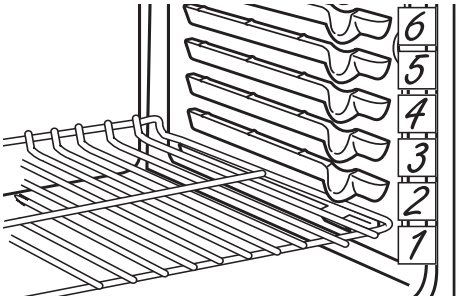
⚠CAUTION Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.

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

Oven Racks

Rack Positions

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



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

Flat Racks

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

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

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

Oven Air Vents

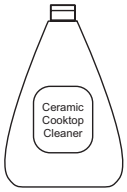
Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air for the inlet and outlet that are necessary for the range to keep cool and operate properly. Air openings are located at the rear of the cooktop.

Glass Cooktop

Normal, Daily Use Cleaning

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

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



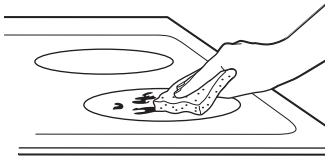
Clean your cooktop after each spill. Use a ceramic cooktop cleaner.

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

Burned-On Residue

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

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

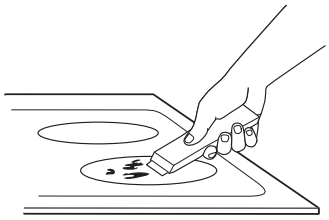


Use a non-scratch cleaning pad for Ceramic Cooktops.

Heavy, Burned-On Residue

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

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.



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

Metal Marks and Scratches

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

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

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

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

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

Glass Cooktop (Cont.)

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

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

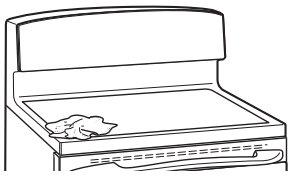
1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt: to protect your skin, use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop and remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.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

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

Cooktop Perimeter

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

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



Exterior Surfaces

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

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

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

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

Control Knobs

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

Control Panel

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

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

Oven Exterior Surfaces

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

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

Stainless Steel Surfaces (on some models)

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

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

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

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

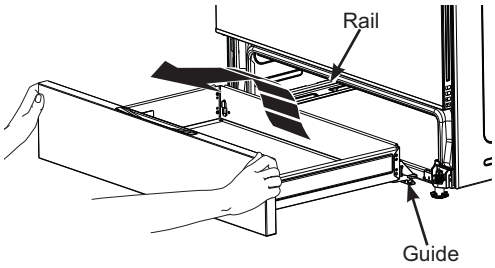
IMPORTANT: The use of incorrect products may damage the outer finish of Fingerprint Resistant Stainless and other finishes (i.e. white, black stainless, slate, etc.). Please follow these instructions and use only the appropriate items below to clean your appliance surfaces. Clean interior/exterior surfaces with warm water, mild soap or detergent, and a soft or microfiber cloth to avoid damage. Wipe the appliance surface dry with a soft, clean cloth or microfiber towel to avoid streaking or water spotting and making sure to remove all cleaning residue.

Storage Drawer

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

Removing the Storage Drawer:

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



Replacing the Storage Drawer:

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

Interior Surfaces

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

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

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners (unless certified for use in a self-cleaning oven), abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads, or cleaning powders on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

Steam Clean Mode

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

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

Press the **Steam Clean** pad and then press **Start**. You should not open the door during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. Wipe out any excess water and any remaining soil.

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

Oven Racks

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

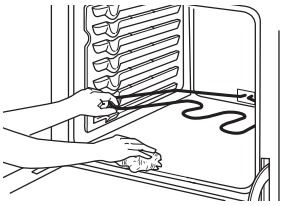
Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges of the racks.

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

Interior Surfaces (Cont.)

Oven Heating Elements

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



Gently lift the bake element

Porcelain Oven Interior

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

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

Air Fry Basket (on some models)

The air fry basket can be washed with warm, soapy water or it may be cleaned in the dishwasher.

Do not use steel wool to clean the air fry basket since this may cause the stainless steel to rust.

Interior Surfaces (Cont.)

EasyWash™ Oven Tray

Never use the oven without the EasyWash oven tray in place.

Allow the EasyWash oven tray to cool before, cleaning, handling or immersing in cold water. Failure to do so may result in damage to the part or enamel finish.

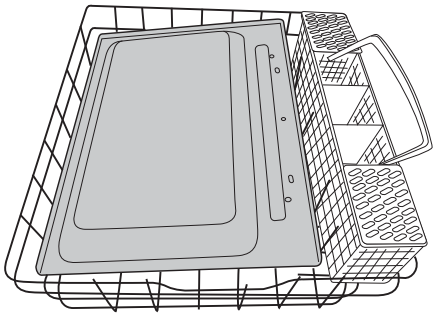
We recommend to wipe any loose or large debris from the EasyWash oven tray before removing from the oven to avoid spilling any debris on the area below the EasyWash oven tray.

Take care not to drop or knock the EasyWash oven tray against hard surfaces. It can damage the enamel and is not covered by the product warranty.

Parts that are visible when the EasyWash oven tray is removed will show discoloration due to heat. This does not require servicing or cleaning. Do not attempt to clean these components. This is expected with normal use, does not affect the performance of the oven and may change over time.

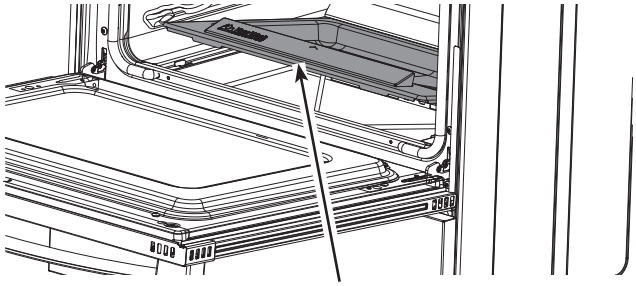
Handwashing the EasyWash oven tray is recommended to preserve the original appearance. For tough stains, soak the EasyWash oven tray in warm soapy water for 30 minutes before washing. Do not use harsh abrasive cleaners. Soft nylon scrub brushes, pads or scrapers are recommended. For more stubborn stains, a cleaner containing oxalic acid, such as Bar Keepers Friend™ Soft Cleanser, can be used. Be sure to thoroughly rinse off any excess cleaners. Failure to do so can cause changes in the surface appearance or damage the coating.

The EasyWash oven tray can be placed in the dishwasher, dirty side facing down and across the bottom rack as shown below. However, dishwasher detergents which are strongly alkaline and cycle selection may have an impact on the appearance of the EasyWash tray over time. This will not impair the performance of the oven.

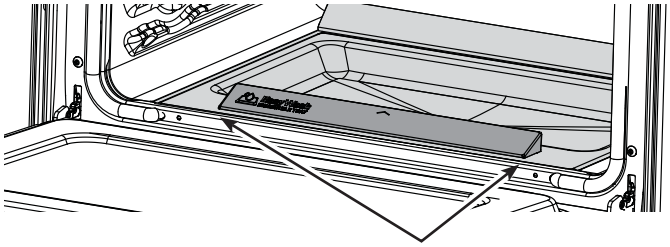


Make sure the EasyWash oven tray is fully dried before placing back in the oven.

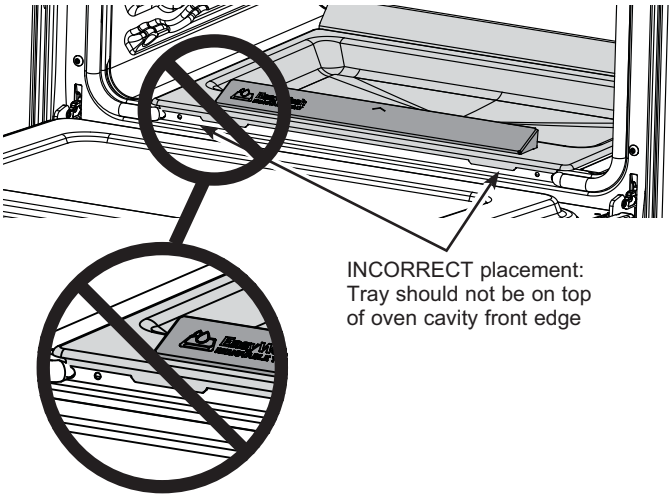
Orient the EasyWash oven tray in the product so that the writing on the integrated handle is facing forward towards the front of the product. Not orienting the EasyWash oven tray correctly when reinstalling could result in uneven oven heating and poor oven cooking performance.



CORRECT placement.
Handle is facing forward.



CORRECT placement.



INCORRECT placement:
Tray should not be on top of oven cavity front edge

The rear edge of the EasyWash oven tray should be pushed back into the slot of the rear bottom trim and the front edge of the tray should be inset in the oven cavity and set flush with the oven cavity front edge, not on top of it. The EasyWash oven tray should set level and not sloped backwards

Oven Door

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

To Clean the Door Exterior and Interior

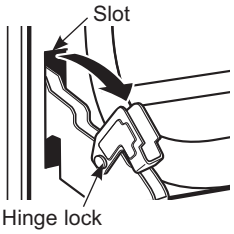
Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings, holes, or slots in the door.

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

To remove the door:

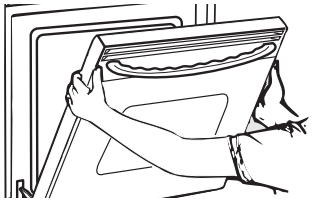
NOTE: Door removal is not a requirement for installation of the product but is an added convenience.

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



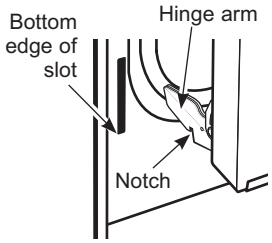
Pull hinge locks down to unlock

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

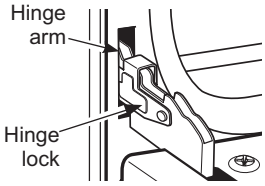

Removal position

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch in the bottom of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated onto the bottom of the slot. Repeat for the right side.



3. Fully open the door. If the door will not fully open, the notches in the bottoms of the hinge arms are not seated correctly onto the bottom edge of the slot. Lift the door off the range and repeat the previous step.
4. Push the hinge locks down to the locked position.
5. Close the oven door.



Push hinge locks down to lock

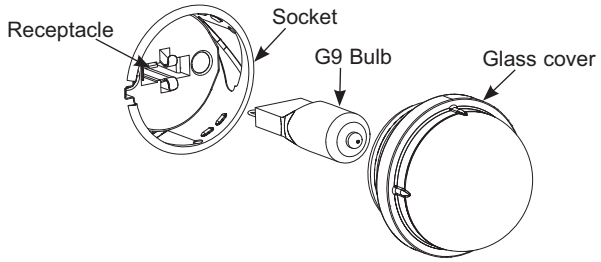
Oven Light

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

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

To Remove the Light Bulb

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



To Replace the Light Bulb

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

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

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

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

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Display flashes	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Cancel pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Unable to get into Settings	Oven control pads were not touched properly.	The Bake and Broil pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
Control beeps or flashes	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	See the Oven Controls section on how to set the oven
Fan noise	A convection fan may automatically turn on and off.	This is normal. While in use, the convection fan and oven heaters will cycle on and off as needed to maintain appropriate cooking conditions.
“Crackling” or “popping” sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range cycles the heating elements by turning relays on and off to maintain the oven temperature.	This is normal.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb. See the Care and Cleaning - Interior Surfaces / Oven Light section for instructions on how to replace the bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven racks are difficult to slide	Dirty cavity and/or flat racks that need cleaning and lubrication	See the Care and Cleaning – Interior Surfaces section.
Steam from the vent	When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	This is normal.
Water remaining on oven floor after Steam Clean cycle	This is normal.	Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.
There is no steam during the steam clean cycle	This is normal.	See the Care and Cleaning - Interior Surfaces section.
Oven will not steam clean	Oven controls improperly set	See the Care and Cleaning – Interior Surfaces section.
	Oven door is not closed.	Make sure you close the door to start steam clean cycle and do not open the door during the cycle. See the Care and Cleaning - Interior Surfaces section.
EasyWash™ oven tray will not fit properly	EasyWash oven tray not installed correctly	Orient the EasyWash Oven Tray in the product so that the integrated handle is facing forward towards the front of the product. See the Care and Cleaning - Interior Surfaces section for more details.
“F— and a number or letter” apear or flash in the display	You have a function error code.	Press the Cancel pad. Allow the oven to cool and then put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Press the Cancel pad. Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats again, call for service.
Oven will not work remotely	Router issues, no wireless signal, etc.	Check with your internet provider or your wireless router to ensure there are no issues.
	Your oven is not connected to your new router but is still connected to your old router.	Disconnect your oven and reconnect to the new router. See the Connectiong to Wi-Fi section to reconnect your oven.
	Oven is not connected.	See the Connecting to Wi-Fi section.
	Wi-Fi board is off.	Turn the Wi-Fi board on. See the Settings section.
	Remote enable is off.	Turn remote enable on. See the Settings section.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color.	The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Oven door is crooked	The door is out of position.	Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, re-install the door. See the Care and Cleaning – Exterior Surfaces – Oven Door section.
Drawer does not slide smoothly or drags	The drawer is out of alignment	Fully extend the drawer and push it all the way in See the Care and Cleaning – Exterior Surfaces – Storage Drawer section.
	Drawer is over-loaded or load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Storage drawer won't close	Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.	Reposition the drawer and power cord. See the Care and Cleaning – Exterior Surfaces – Storage Drawer section.
	Rear drawer support is on top of the guide rail.	Reposition the drawer. See the See the Care and Cleaning – Exterior Surfaces – Storage Drawer section.
Surface units do not work properly or there is a flashing cooktop indicator light in the oven control.	Improper cookware being used.	Wrong pan type. Use a magnet to check that cookware is induction-compatible. Use a flat induction-capable pan that meets the minimum size for the surface unit being used. See the Pan size and shape section.
	Pan is too small.	Pan size is below the minimum size for the surface unit. See the Pan size and shape section. Use smaller surface unit.
	Pan not positioned correctly.	Center the pan in the cooking zone.
	Pan is not in full contact with glass surface.	Pan must be flat.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	Check to see that the control is set properly. Press **On** then **+** or **-**
Surface unit setting changed or turned off unexpectedly.	High cooktop temperature.	Allow the internal fan to cool the cooktop. Check if pan boiled dry.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface.	Incorrect cleaning methods being used.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Care and Cleaning - Glass Cooktop section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface.	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the Glass surface—potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop.	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.

Electric Range Limited Warranty

GEAppliances.com

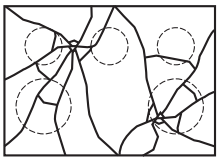
All warranty service for your appliance is provided exclusively by GE Appliances, a Haier company's Factory Service Centers, or by a service technician authorized by GE Appliances to provide warranty service for your appliance. To schedule service online, visit us at **Bodewell.com/schedule-repair-service**, or call 833-4BODEWELL. Please have your serial number and your model number available when calling for service. Service that has not been scheduled or otherwise arranged for by GE Appliances will not be covered under this warranty, including any parts and/or services provided.

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

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

What GE Appliances will not cover:

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



EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

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

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

Louisville, KY 40225

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

bodewellcareplan.com

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

Accessories

Looking For Something More?

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

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

The following products and more are available:

Accessories

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

Parts

- Oven racks
- Oven elements
- Light bulbs

Cleaning Supplies

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

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

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

Consumer Support

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

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

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

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

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

GEAppliances.com

PFAS

© 2026 GE Appliances, a Haier company

GE APPLIANCES

ESTUFAS

Eléctrico por Inducción

MANUAL DEL PROPIETARIO

Serie 600/700

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD . . 3

USO DE LA ESTUFA
Conexión a Wi-Fi 8
Controles del Horno 9
Settings (Configuraciones) 10
Modo Sabático 12
Superficie de Cocción por Inducción. 13
Utensilio para Superficie de Cocción por Inducción . 15
Modos de Cocción del Horno 17
Utensilios de Cocina para Horno 18
Guía de Cocción al horno 19
Modo de Cocción para Freír con Aire. 20
Guía de Cocción para Recalentar. 21
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno. 22
Estantes del Horno 22
Ventilaciones de Aire del Horno 22

CUIDADO Y LIMPIEZA
Superficie de Cocción de vidrio 23
Superficies Exteriores 25
Cajón de Almacenamiento 26
Superficies Interiores 26
Puerta del Horno 29
Luz del Horno 30

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 31

GARANTÍA LIMITADA. 34

ACCESORIOS 35

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 36

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo_____

Nº de Serie _____

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

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

49-2001805 Rev. 6 10-26

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

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

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

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

GE APPLIANCES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

⚠ADVERTENCIA

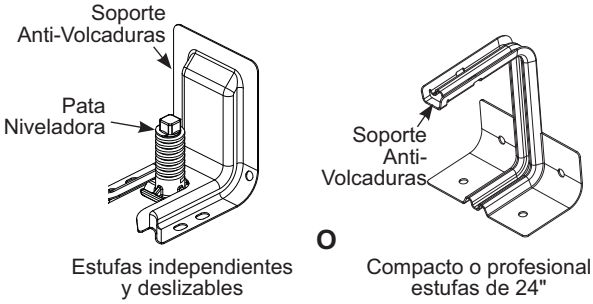
Riesgo de Caída

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

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

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

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



adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

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

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (Cont.)**

- No permita que nadie se trepe, se pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la placa de cocción. Se podrá dañar la estufa o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas tengan contacto con las unidades de la superficie ni con los elementos para calentar del horno. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- No toque los quemadores, planchas (en algunos modelos), parrillas (en algunos modelos), la superficie de cocción o los elementos calefactores del horno, ni la superficie interior del horno. Estas superficies podrán permanecer lo suficientemente caliente como para quemar durante un período de tiempo prolongado luego de la cocción, incluso aunque ya no parezcan estar encendidas o calientes.
- Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente hasta que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen quemadores o elementos calefactores, parrillas (en algunos modelos), superficie de cocción, aberturas de la ventilación del horno, superficies cercanas a las aberturas, grietas alrededor de la puerta del horno, partes con marcos metálicos por encima de la puerta, cualquier protección trasera, o repisas ubicadas encima de una superficie de cocción.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. USDA y FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- Mantenga limpia la campana del ventilador y los filtros de grasa, con el fin de conservar una buena ventilación y de evitar incendios con grasa. En caso de incendio, apague el ventilador. Si el extractor se encuentra en funcionamiento, podrá esparcir las llamas.

⚠ADVERTENCIA **MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA ESTUFA**
Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

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

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

⚠PRECAUCIÓN Los elementos de cocción por inducción podrán parecer estar fríos mientras estén en ON (Encendido) y luego de estar en OFF (Apagado). La superficie de vidrio podrá estar CALIENTE debido al calor residual transferido desde el utensilio y se podrán producir quemaduras.

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INTERFERENCIA DE LA FRECUENCIA RADIAL

Esta unidad se ha puesto a prueba y se ha determinado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B, de conformidad con la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencia dañina dentro de una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar una interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencia en una instalación determinada. Si la unidad provoca interferencia nociva a la recepción de radio y televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

⚠PRECAUCIÓN Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una placa de cocción por inducción mientras está en operación. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

- Reoriente o cambie la posición de las antenas receptoras.
- Incremente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte la unidad a un tomacorriente o un circuito diferente del que está usando el receptor.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

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

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

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

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya en el horno. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno de color oscuro con revestimiento de porcelana. No hacer esto podrá ocasionar daños sobre estos ítems y el horno, y presentar una posible quemadura o riesgo de incendio.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON LIMPIEZA AUTOMÁTICA (en algunos modelos) (cont.)**

- Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de limpieza automática funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiadores comerciales para horno ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno, a menos que cuente con certificación para uso en un horno con limpieza automática.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- **IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de limpieza automática de cualquier estufa. Coloque las aves en otra habitación bien ventilada.

INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Declaración de conformidad FCC/IC:

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

1. Este dispositivo no deberá causar interferencias nocivas, y
2. Este dispositivo deberá aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan generar un funcionamiento no deseado.

ATENCIÓN (NOTICE): Los cambios o modificaciones realizados en esta unidad que no hayan sido expresamente aprobados por el fabricante pueden anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

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

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

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

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

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

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conexión a Wi-Fi (en algunos modelos)

Este electrodoméstico fue diseñado para brindarle una comunicación recíproca entre el electrodoméstico y dispositivos inteligentes. Además, esta estufa puede requerir una actualización de software para activar todas las funciones en la configuración inicial. Al usar la aplicación móvil de SmartHQ™, usted podrá conectarse a una variedad de funciones usando su teléfono inteligente o tableta*. Visite geappliances.com/ connect para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado.

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

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

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

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

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

Apagado del Wi-Fi

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

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

Funciones Disponibles

Siga todas las instrucciones de la aplicación para un funcionamiento correcto del electrodoméstico al usar funciones conectadas.

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

Chef Connect:
Esta función usa la tecnología Bluetooth® para sincronizar los relojes de su Estufa y del Microondas sobre la Estufa. También sincronizará las unidades de la superficie de la Estufa con el Microondas sobre la Estufa o la Campana de Ventilación, extractor, y luz. Tanto la Estufa y el Microondas como la Campana de Ventilación deberán contar con la función Chef Connect (Conexión con el Chef).

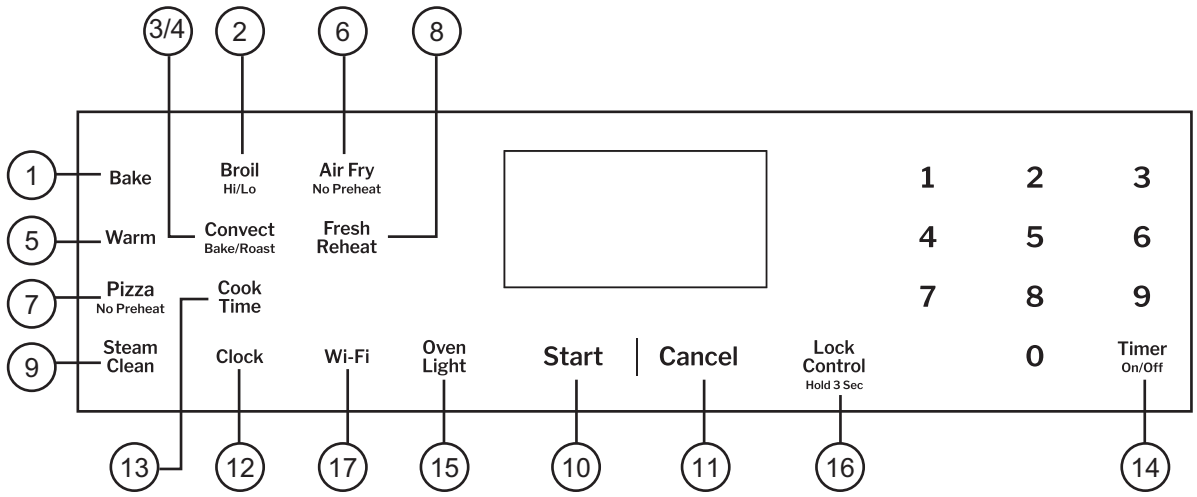
Para emparejar sus electrodomésticos por primera vez, inicie el proceso de Chef Connect (Conexión con el Chef) conectando primero la estufa al Wi-Fi. En la aplicación SmartHQ, navegue hasta las configuraciones de los productos de la estufa y ajuste la configuración de Chef Connect (Conexión con el Chef) en On (Encendido). Siga las instrucciones de la aplicación SmartHQ para completar el proceso de emparejamiento.

Escanee este Código QR para acceder a más información sobre la Función Chef Connect (Conexión con el Chef).

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

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

Controles del Horno



1. **Bake (Hornear):** Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
2. **Broil High/Low (Asado Alto/ Bajo):** Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
3. **Convection Bake Multi Rack (Hornear por Convección en Parrillas Múltiples):** Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
4. **Convection Roast (Asar por Convección):** Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
5. **Warm (Calentar):** El modo Warm (Calentar) está diseñado para mantener comidas calientes hasta durante 2 horas. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
6. **Air Fry (Freír con Aire):** Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
7. **Pizza (Pizza):** Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
8. **Fresh Reheat (Primer Recalentamiento):** Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
9. **Steam Clean (Limpieza al Vapor):** Para acceder a información importante sobre el uso de este modo, consulte la sección de Cuidado y Limpieza.
10. **Start (Iniciar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.
11. **Cancel (Cancelar):** Cancela TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
12. **Clock (Reloj):** Configure el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla **Clock (Reloj)** y luego use las teclas numéricas para ingresar la hora del día deseada. Presione **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la hora.
13. **Cook Time (Tiempo de Cocción):** Cuenta el tiempo de cocción en forma regresiva y apaga el horno cuando el tiempo de cocción es completado. Para usar la función Cook Time (Tiempo de Cocción), configure el modo de cocción y la temperatura de cocción deseados, y luego presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**. Use las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción deseado en horas y minutos. Presione **Start (Iniciar)** para comenzar la cuenta regresiva.

    Esta función se puede usar con todos los Modos de Cocción, excepto Broil (Asar) y Warm (Calentar).
14. **Timer On/Off (Temporizador de Encendido/ Apagado):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. **NOTA:** El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para configurar el temporizador, presione la tecla **Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)**, Luego use las teclas +/- para ingresar el tiempo en horas y minutos. Presione **Start (Iniciar)** para comenzar la cuenta regresiva. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)**.
15. **Oven Light (Luz del Horno):** Enciende o apaga la luz del horno.
16. **Lock Control (Control de Bloqueo):** Bloquea el control de modo que al presionar cualquier tecla no se activan los controles. Para usar esta función, mantenga presionada la tecla **Lock Control (Control de Bloqueo)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control.
    NOTA: Los controles no se pueden bloquear mientras se cocina en el horno o en la placa de cocción. El horno y la placa de cocción deben estar apagados (off) para bloquear los controles.
17. **Wi-Fi:** Allows you to control your oven remotely. For instructions on how to connect your oven, see the Connecting to Wi-Fi section of this manual.

Configuraciones

Su estufa cuenta con varios tipos de configuraciones. Para acceder y cambiar estas configuraciones, mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos hasta escuchar un pitido, luego libere los botones, y entonces se deberá visualizar “OFSt” en pantalla.

Pase a través del menú Settings (Configuraciones) usando la tecla numérica **2** para ir hacia arriba y la tecla numérica **8** para ir hacia abajo, hasta que se exhiba la función deseada. Para seleccionar una función para cambiar, o para confirmar un cambio, presione la tecla numérica **6**. Para cancelar un cambio y regresar al menú Settings (Configuraciones), presione la tecla numérica **4**. Para salir del menú Settings (Configuraciones), vuelva a presionar la tecla **Cancel (Cancelar)**.

Ajuste de la Temperatura del Horno (OFSt)

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

Para ajustar la temperatura del horno, ingrese al menú Settings (Configuraciones) como figura más arriba, y luego pase a través de las funciones hasta que se exhiba “**OFSt**” y luego presione **6**. Se exhibirá un número entre 35 y -35. Use la tecla numérica **2** para incrementar la temperatura ajustada o use la tecla numérica **8** para reducir la temperatura ajustada. Presione **6** para guardar el ajuste de temperatura. Presione **Cancel (Cancelar)** o **4** para salir del menú Settings (Configuraciones). Este ajuste afectará las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección), y Convection Roast (Dorar por Convección).

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

Configuración del Calentador Sabático (Sabb)

Esta función le permite al usuario incrementar la temperatura de Sabbath Warm (Calor Sabático) si el horno está funcionando en una temperatura más fría que la deseada. Para ajustar esta función en Lo (Bajo) o Hi (Alto), ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “Sabb”, y luego presione **6**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **6** para confirmar la misma. Presione Cancel (Cancelar) para salir del menú Settings (Configuraciones).

Sound Volume (Snd)

Esta función le permite al horno configurar el volumen del tono en On (Encendido) y Off (Apagado). Para ajustar el tono del volumen, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**Snd**”, y luego presione **6**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **6** para confirmar la misma. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Señales de Finalización del Temporizador (End tonE)

Se trata de un tono que indica el final de un temporizador. El tono puede ser continuo (Cont.) o un pitido repetido (bEEP). Una configuración continua seguirá haciendo que un tono suene hasta que se presione un botón del control. Una configuración simple (bEEp) hará sonar un solo tono al final del temporizador. Para cambiar el tono, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**End TonE**” (Tono de Finalización), y luego presione **6**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **6** para confirmar la misma. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Apagado Automático en 12 Horas (12h Shut)

Esta función apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. Para activar o desactivar esta función, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**12h Shut** (Apagado en 12 horas), y luego presione **6**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **6** para confirmar la misma. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Fahrenheit / Celsius (dEg Unit)

El control del horno está configurado para el uso con temperaturas Fahrenheit (F), pero puede ser modificado a temperaturas Celsius (C). Para alternar entre medidas de temperatura, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**dEg Snd**”, y luego presione **6**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **6** para confirmar la misma. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Pantalla del Reloj (CLoc diSP)

Esta función especifica si el reloj aparece en pantalla. La pantalla del reloj podrá estar en “On” (Encendido) u “OFF” (Apagado). Para cambiar la pantalla, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba “**Cloc diSP**”, y luego presione **6**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **6** para confirmar la misma. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Configuraciones

Configuración del Reloj (CLoc cFg)

Esta función especifica cómo se exhibirá la hora del día. Usted puede exhibir la hora a través de un reloj estándar de 12 horas (12) o un reloj militar de 24 horas. Para cambiar la configuración, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba "**Cloc cFg**", y luego presione **6**. Vaya hasta la opción deseada y vuelva a presionar **6** para confirmar la misma. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Conversión de Receta Automática (Auto Con)

Esta función ajusta de forma automática las temperaturas de horneado tradicional para la cocción con Convection Bake Multi Rack (Hornear por Convección en Parrillas Múltiples). Para ajustar esta función en "On" (Encendido) u "Off" (Apagado), ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba "**Auto Con**", y luego presione **6**. Vaya hasta la opción deseada y presione **6** para confirmar la misma. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Acceso Remoto Activado (APP EnbL)

Le permite controlar el horno microondas de forma remota. Esta función podrá estar encendida o apagada. Para cambiar la configuración, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba "**APP EnbL**", y luego presione **6**. Vaya hasta la opción deseada y presione **6** para confirmar la misma. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

UPD (uPd)

Es posible que se requiera la información UPD al contactar al servicio técnico de su horno. Para acceder a esta información, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba "uPd", y luego presione **6**. Se exhibirá una serie de cuatro caracteres y números. Vaya hacia abajo para visualizar la siguiente serie de cuatro caracteres y números y luego vuelva a ir hacia abajo para visualizar la configuración final de cuatro caracteres y números. Usted también podrá ir hacia arriba para revisar las configuraciones anteriores. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

MAC ID (id)

Es posible que la información de MAC ID sea necesaria para conectar algunos sistemas Wi-Fi. Para acceder a esta información, ingrese al menú Settings (Configuraciones), como se detalla más arriba, y pase a través de las opciones hasta que se exhiba id", y luego presione **6**. Se exhibirá una serie de cuatro caracteres y números. Vaya hacia abajo para visualizar la siguiente serie de cuatro caracteres y números y luego vuelva a ir hacia abajo para visualizar el conjunto final de cuatro caracteres y números. Usted también podrá ir hacia arriba para revisar las configuraciones anteriores. Presione **Cancel (Cancelar)** para salir del menú Settings (Configuraciones).

Modo Sabático

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

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

Ingreso al Menú de Selección de la Programación del Modo Sabático

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

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

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

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

Calor Sabático (Sabb)

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

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

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

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

Feriado (hoLi)

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

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

Nota sobre Corte de Corriente Durante el Modo Sabático

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

Superficie de Cocción por Inducción

Cómo funciona la superficie de cocción por inducción

⚠PRECAUCIÓN

- Las unidades de la superficie de cocción podrán parecer estar frías mientras estén en ON (Encendidas) y luego de estar en OFF (Apagadas). La superficie puede estar CALIENTE debido a calor residual transferido del recipiente de cocción y pueden provocarse quemaduras. Espere hasta que la superficie de cocción esté fría y que la luz indicadora de calor se haya apagado, antes de tocar o limpiar el vidrio.
- NO TOQUE RECIPIENTES DE COCCIÓN CALIENTES directamente con sus manos. Siempre use guantes de estufa o agarraderas para proteger las manos de quemaduras.
- NO DESLICE recipientes de cocción a través de la superficie de la estufa. Hacerlo puede dañar permanentemente la apariencia de la estufa.

Cómo Funciona la Inducción

La cocción por inducción funciona de manera diferente a las cocciones tradicionales a gas o electricidad. La inducción usa energía electromagnética para calentar de forma directa utensilios compatibles, lo cual permite una cocción más rápida y más eficiente.

Para un funcionamiento correcto, el utensilio deberá estar hecho de un material magnético, tal como hierro o acero inoxidable. Sin embargo, no todos los utensilios de acero inoxidable o multicapa funcionan de forma efectiva — es posible que las propiedades magnéticas de algunos sean insuficientes.

Se recomiendan los siguientes materiales de utensilios para un mejor rendimiento:
acero inoxidable magnético, hierro fundido, acero al carbono, acero magnético esmaltado o hierro fundido esmaltado.

Para más información, use como referencia la sección de Utensilios para Superficies de Cocción por Inducción.

Las bobinas de inducción requieren un tamaño mínimo de olla para funcionar de forma correcta. Si se retira una olla o no está centrada sobre la bobina de inducción durante más de 30 segundos, la alimentación para ese elemento se apagará.

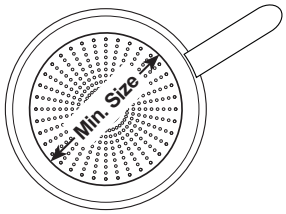
Para un mejor rendimiento, use utensilios que coincidan con el tamaño de la unidad de la superficie. Si el utensilio es demasiado pequeño, es posible que no sea detectado de forma correcta y recibirá menos potencia. A veces, la parte magnética del utensilio es más pequeña que su base, lo cual puede reducir aún más la eficiencia al calentar. Si experimenta problemas para que el utensilio caliente apropiadamente, intente usar una unidad de superficie más pequeña.

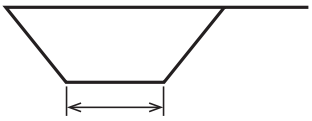
No permita que el fondo del utensilio toque el borde metálico que rodea la superficie de cocción. El utensilio caliente puede calentar el borde metálico de la superficie de cocción.

No permita que la parte inferior del utensilio de cocina toque los rebordes de metal que rodean la superficie de cocción. El utensilio de cocina caliente puede calentar los rebordes de metal de la superficie de cocción.

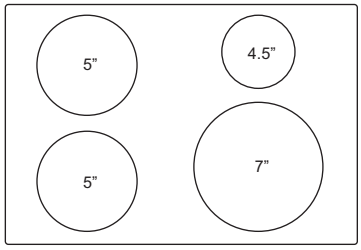
Antes de usar la superficie de cocción por primera vez, utilice un limpiador para superficies de cocción cerámicas. Esto ayudará a proteger la parte superior y facilitar la limpieza.

Cómo Medir el Utensilio





Tamaño Mínimo



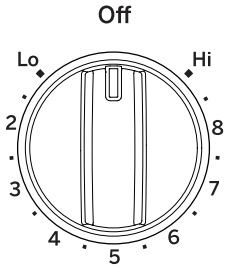
Utilice al menos el tamaño mínimo de base de recipiente mostrado para cada unidad de superficie.

Escanee el código QR que aparece a continuación y vea los videos auto guiados sobre inducción.

Encendido de las Unidades de la Superficie

⚠ADVERTENCIA RIESGO DE INCENDIO: Nunca pierda de vista la estufa cuando la estufa esté encendida. Mantenga los ítems inflamables alejados de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios, lesiones graves o la muerte.

Para usar la superficie de cocción, coloque el utensilio con capacidad de inducción sobre la unidad de la superficie, presione la perilla y gire la misma hasta la configuración deseada. Aparecerá una luz en la pantalla cuando cualquier unidad de la superficie se encienda. En algunos modelos, el control también indicará específicamente qué unidad(es) de la superficie se encuentra encendida.



Uso de la Plancha

Coloque la plancha sobre las dos unidades izquierdas de la superficie, asegurándose de que ambas estén completamente cubiertas. Ajuste ambas perillas en el mismo nivel de potencia. De ser necesario ajustar la temperatura de la plancha, pase ambas perillas a la misma configuración. Para obtener mejores resultados, use una plancha con base plana.

Superficie de Cocción por Inducción

Detección del Utensilio

Una unidad de la superficie se apagará automáticamente luego de 30 segundos si no se detecta el utensilio. En algunos modelos, parpadeará una luz indicando que no se detectó ningún utensilio. El utensilio no es detectado por una unidad de la superficie cuando:

- El utensilio no posee suficiente material magnético para emparejarse con la unidad de la superficie.
- El diámetro inferior del utensilio es demasiado pequeño para la unidad de la superficie que se está usando. Consulte en la información de los gráficos que aparecen en la sección de Cómo Funciona la Inducción para acceder a tamaños mínimos de las partes inferiores de los utensilios para cada unidad de la superficie.
- El utensilio no está correctamente centrado sobre la unidad de la superficie.
- El utensilio es retirado de la superficie de cocción.

El agua entre el utensilio y la unidad de la superficie producirá como resultado problemas de detección de los utensilios y esto podrá afectar el suministro de energía.

Para Obtener Mejores Resultados

- Haga coincidir la parte inferior del utensilio con la unidad de la superficie. Use como referencia la sección de Cómo Funciona la Inducción para conocer los tamaños mínimos de las partes inferiores de los utensilios. En caso de tener problemas con el utensilio, intente usar una unidad más pequeña de la superficie. A veces, la parte magnética del utensilio es más pequeña que el diámetro de la parte inferior del utensilio.
- El utensilio deberá tener un contacto COMPLETO con la superficie de cocción.
- Los utensilios redondeados y con fondo plano brindan mejores resultados.
- Coloque sólo utensilios secos sobre las unidades de la superficie. El agua entre el utensilio y la unidad de la superficie producirá como resultado problemas de detección de ollas y esto podrá afectar el suministro de energía.
- Use un wok con base plana y compatible con la inducción. Un wok que use un anillo de soporte no funcionará. Use como referencia la sección de Cómo Funciona la Inducción para conocer los tamaños mínimos de las partes inferiores de los utensilios.
- Cubrir un utensilio con la tapa hará que se caliente más rápido.
- Los utensilios y tapas mojados podrán dejar depósitos minerales sobre la superficie de cocción, los cuales podrán afectar el aspecto de la superficie de cocción.

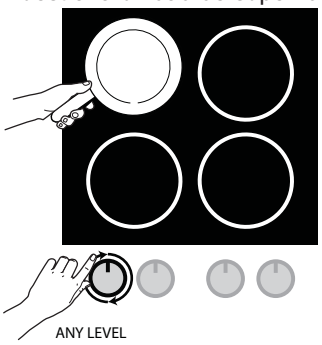
Prueba de compatibilidad de sartén (en algunos modelos)

La Prueba de compatibilidad de sartén evalúa qué tan bien una sartén apta para inducción se acopla electromagnéticamente a una unidad de superficie de la placa de cocción seleccionada.

Inicio de una prueba de compatibilidad de sartén

NOTA: El modo de prueba saldrá automáticamente después de 30 segundos de inactividad del usuario. El modo de prueba de compatibilidad puede cancelarse en cualquier momento presionando el botón Cancel (Cancelar).

1. Llene el utensilio de cocina deseado al menos hasta la mitad con agua.
2. Asegúrese de que todas las perillas de la placa de cocción estén en **OFF (Apagado)**. Si alguna perilla está encendida, gírela a **OFF (Apagado)**.
3. Mantenga presionadas las teclas 7 y 2 del teclado numérico al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que el control emita un pitido. Deje de presionar el teclado numérico y. Debería aparecer “PAn tESt” para indicar que ha ingresado al modo de prueba.
4. Una vez que el control esté listo para iniciar la prueba, la pantalla mostrará “SEt PAn And turn diAl” y se iluminarán los corchetes alrededor del indicador Cooktop On/Hot Light (Encendido/Superficie caliente). Coloque la sartén medio llena en la unidad de superficie seleccionada y gire la perilla de la unidad de superficie de la placa de cocción a cualquier ajuste para iniciar la prueba.
5. La pantalla muestra la unidad de superficie que se está



probando e indica el progreso de la prueba con un bucle de progreso animado.
6. Al finalizar la prueba, la pantalla mostrará uno de los siguientes resultados de compatibilidad:

Para un resultado deficiente o malo, consulte la sección

"bESt"	La sartén y la unidad de superficie de la placa de cocción son altamente compatibles.
"Good"	La sartén y la unidad de superficie de la placa de cocción son compatibles.
"FinE"	La sartén y la unidad de superficie de la placa de cocción son compatibles, pero otra combinación puede ser mejor.
"POOr"	La sartén y la unidad de superficie de la placa de cocción son ligeramente compatibles, pero se recomienda otra combinación.
"bAd"	La sartén y la unidad de superficie de la placa de cocción NO son compatibles; se recomienda otra combinación.

Utensilios de cocina para placas de inducción del Manual del propietario para obtener información adicional y solución de problemas. Además, asegúrese de que se esté probando la combinación correcta de perilla y cacerola.

El resultado de compatibilidad parpadeará durante 4 segundos o hasta que la perilla de la unidad de superficie de la placa de cocción se gire nuevamente a la posición **OFF (Apagado)** o transcurra un tiempo de espera de 30 segundos. Si las perillas se giran nuevamente a la posición **OFF (Apagado)** antes de que transcurran los 30 segundos, el control regresará al paso 4 del proceso de prueba y estará listo para probar otra configuración de sartén y unidad de superficie de la placa de cocción.

Para salir del modo de prueba de compatibilidad, presione el botón **Cancel (Cancelar).**

Superficie de Cocción por Inducción

Selección de la Configuración de la Unidad de la Superficie

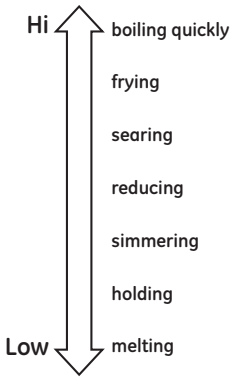
Cada unidad de la superficie de cocción cuenta con sus propios niveles de potencia, desde la graduación baja a la alta. Las configuraciones del nivel de potencia necesarias para cocinar variarán dependiendo del utensilio que se use, el tipo y cantidad de comida, y el resultado deseado.

Use configuraciones más altas para dorar, freír y hervir.

Hi (Alto) funcionará en un nivel de potencia aumentado durante 10 minutos y luego reducirá la entrada de potencia levemente. El nivel de potencia aumentada se podrá repetir luego del ciclo inicial de 10 minutos, reduciendo el nivel de potencia durante unos pocos segundos y luego regresando a Hi (Alto).

En general, use las configuraciones más bajas para derretir, mantener y hervir a fuego lento.

Al mantener las comidas calientes, confirme que la configuración seleccionada sea suficiente para mantener la temperatura de la comida por encima de los 140°F.

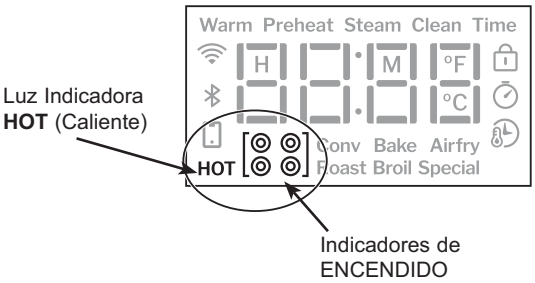


Luz de Función Caliente

Una luz indicadora **HOT** (Caliente) en el control:

- se encenderá cuando se encienda una superficie de cocción.
- permanecerá encendida incluso luego de que la unidad sea apagada.
- permanecerá encendida hasta que la unidad de la superficie se enfríe.

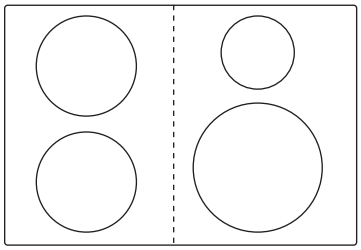
Siempre asegúrese de que las unidades de la superficie estén frías antes de colocar la mano, el asa de una olla o materiales de limpieza sobre éstas, incluso aunque la luz indicadora de calor no esté encendida.



Potencia Compartida

La superficie de cocción cuenta con 2 áreas de cocción: el área izquierda y el área derecha. Cada área de cocción cuenta con un nivel de potencia máxima disponible.

Si la potencia máxima disponible para un área es superada cuando ambas unidades de la superficie se configuren en uno de los niveles de configuración más altos, entonces la potencia de ambas unidades de la superficie se verá reducida. Observe que el control no mostrará esta reducción del nivel de potencia.

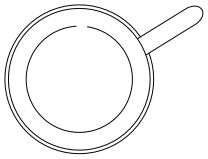


Superficie de Cocción por Inducción

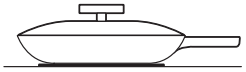
Utensilio para Superficie de Cocción por Inducción

La siguiente información le ayudará a elegir el utensilio para una superficie de cocción por inducción.

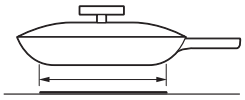
CORRECTO



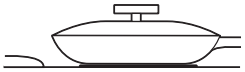
El recipiente de cocción está centrado correctamente en la superficie del elemento de cocción.



Base de recipiente plana.

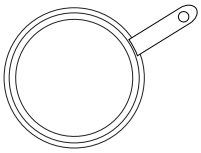


El tamaño del elemento cumple con el tamaño mínimo recomendado, o lo supera, para el elemento de cocción utilizado.



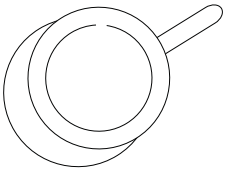
La base del recipiente se apoya completamente sobre la superficie de la estufa.

El recipiente está bien equilibrado.

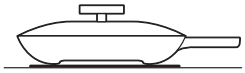


La cacerola es completamente magnética en su parte inferior.

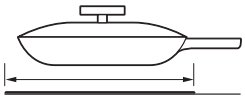
INCORRECT



El recipiente de cocción no está centrado en la superficie del elemento de cocción.



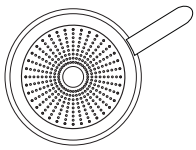
Bases o lados del recipiente de cocción curvados o torcidos.



El recipiente no cumple con el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.

La base del recipiente está apoyada sobre un reborde de la estufa o no se apoya por completo sobre la superficie de la estufa.

Una manija pesada inclina el recipiente.



La cacerola es parcialmente magnética en su parte inferior.

Recomendado

Use utensilios de calidad para una mejor distribución del calor y resultados de cocción parejos. Elija utensilios más pesados que sean de acero inoxidable, hierro fundido, acero al carbono, o hierro esmaltado.

No Recomendado

Utensilio de Aluminio Compatibles para Inducción:

Este utensilio está principalmente fabricado con material no ferroso (aluminio), con un disco magnético adherido sobre su parte inferior. Es posible que supere la prueba magnética recomendada para mostrar compatibilidad con la inducción, pero no le permitirá a la unidad de la superficie transmitir la potencia total y podrá presentar problemas en la detección del utensilio.

Discos de Interface por Inducción:

Es posible que el uso de estos artículos impida que la unidad de la superficie transmita la potencia total y que ocasionen problemas en la detección del utensilio. Si estos artículos se sobrecalientan, podrán causar daños sobre la superficie de cocción.

Almohadillas de Silicona:

El uso de almohadillas de silicona brinda espacio entre el utensilio y la unidad de la superficie. Esto podrá impedir que la unidad de la superficie transmita la potencia total y que ocasione problemas en la detección del utensilio. Si estos artículos se sobrecalientan a través del contacto con el utensilio caliente, podrán causar daños sobre la superficie de cocción.

Utensilio sin una Superficie Inferior Sólida, Plana y Magnética:

Es posible este utensilio supere la prueba magnética recomendada para mostrar compatibilidad con la inducción, pero no le permitirá a la unidad de la superficie transmitir la potencia total y podrá presentar problemas en la detección del utensilio.

Utensilios de Estufa para Cocción por Inducción

“Ruido” del Utensilio

Se podrán esperar zumbidos y ajetreos al usar una superficie de cocción por inducción. Esto es normal. El material, temperatura, tamaño y planitud del utensilio podrán contribuir en relación al volumen de la sonoridad. .

Se recomienda el uso de utensilios magnéticos de acero inoxidable, hierro fundido, acero al carbono, o hierro esmaltado. Los utensilios de aluminio compatibles con la inducción pero que no posean una superficie sólida y plana producirán sonidos más fuertes.

Se podrá escuchar un zumbido si el utensilio está frío. A medida que el material se caliente, el sonido se reducirá. Si se reduce el nivel de potencia, el nivel de sonido se reducirá.

Aquellos utensilios que estén más cerca de los requisitos de tamaño mínimo de la unidad de la superficie podrán producir un sonido de clic o de cremallera. Si se experimentan ruidos con el utensilio, intente usar una unidad más pequeña de la superficie. Consulte las referencias de la sección sobre Cómo Funciona la Inducción para conocer los requisitos de tamaño mínimo de ollas en cada unidad de la superficie.

Al usar unidades de la superficie adyacentes, ajustadas en ciertas configuraciones de los niveles de potencia, los campos magnéticos podrán interactuar y producir un silbido en un tono bajo o un zumbido intermitente. Estos sonidos se podrán reducir o eliminar modificando las configuraciones de los niveles de potencia de una o ambas unidades de la superficie. O use una combinación diferente de unidades de la superficie para separar el utensilio.

Escanee el código QR para acceder a un video informativo sobre el ruido durante la inducción.

Modos de Cocción del Horno

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

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

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

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

Bake (Hornear)

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

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

Modo para Asar

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

Broil High (Asar Alto)

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

No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Broil Low (Asar Bajo)

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

Horneado por Convección en Parrillas Múltiples

El modo Convection Bake Multi Rack (Hornear por Convección en Parrillas Múltiples) fue diseñado para hornear en múltiples parrillas al mismo tiempo. Este modo usa calor de los quemadores superior e inferior, junto con el movimiento de aire del ventilador de convección para una cocción más pareja. Es posible que el tiempo de horneado sea un poco más prolongado con parrillas múltiples, en comparación con lo que se espera con un solo estante.

El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática); de modo que no es necesario ajustar las temperaturas de Conventional Bake (Horneado Convencional) a Convection Bake (Horneado por Convección) al usar este modo. Consulte la sección de Configuraciones para más información sobre Auto Recipe Conversion (Conversión a Receta Automática).

Para usar este modo, presione la tecla **Convection Bake/ Roast (Hornear/ Dorar por Convección)** una vez y use las teclas numéricas para configurar la temperatura deseada, y luego presione **Start (Iniciar)**.

Siempre realice el precalentamiento al usar este modo.

Modos de Cocción del Horno (Cont.)

Convection Roast (Dorar por Convección)

El modo Convection Roast (Dorar por Convección) está pensado para dorar cortes enteros de carne en un solo estante. Este modo utiliza el calor de los elementos superior e inferior, junto con el movimiento del ventilador por convección, a fin de mejorar el dorado y reducir el tiempo de cocción. Cuando use este modo, o si usa la sonda, controle la comida antes que el tiempo sugerido en la receta.

Para usar este modo, presione la tecla **Convection Bake/ Roast (Hornear/ Dorar por Convección)** dos veces y use las teclas numéricas para configurar la temperatura deseada, y luego presione **Start (Iniciar)**.

Air Fry (Freír con Aire)

El modo Air Fry (Freír con Aire) es un modo especial de convección que usa air caliente y de movimiento rápido, y fue diseñado para producir comidas con un exterior más crujiente que la cocción tradicional en horno. El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para la cocción en un solo estante únicamente. Para usar este modo, presione la tecla **Air Fry (Freír con Aire)** y use las teclas numéricas para configurar la temperatura deseada, y luego presione **Start (Iniciar)**.

La temperatura se puede configurar entre 300º y 500º. No es necesario realizar el precalentamiento en este modo. Siga las pautas de la receta o del paquete para horneados tradicionales en relación a los ajustes de temperatura y tiempos de cocción, y ajuste el tiempo de cocción para lograr la textura crujiente deseada. Se podrán encontrar pautas adicionales para utilizar este modo en la Guía de Cocción para Freír con Aire.

Pizza No Preheat (Pizza Sin Precalentamiento)

El modo Pizza No Preheat (Pizza Sin Precalentamiento) fue diseñado para cocinar pizzas congeladas. La mayoría de las pizzas se cocinarán dentro de los tiempos que aparecen recomendados en el envoltorio. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con sus preferencias individuales. Para usar este modo, presione la tecla **Pizza No Preheat (Pizza Sin Precalentamiento)** y use las teclas numéricas para configurar la temperatura deseada, y luego presione **Start (Iniciar)**.

Use la función Frozen Pizza No Preheat (Pizza Sin Precalenamiento) cuando cocine en un solo estante. No es necesario realizar el precalentamiento en este modo. La comida deberá ser colocada en el horno antes o inmediatamente al iniciar este modo.

Warm (Calentar)

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

No es necesario realizar el precalentamiento en este modo.

Reheat (Recalentar)

El Modo Reheat (Recalentar) fue diseñado para calentar comidas cocinadas y refrigeradas de forma previa en la temperatura para servir. El modo Reheat (Recalentar) fue diseñado para un uso sin precalentamiento y cuenta con dos configuraciones: High (Alta) y Low (baja). Para más información, consulte la Guía para Recalentar una Cocción.

Reheat High (Recalentamiento Alto)

Use Reheat High (Recalentamiento Alto) para comidas más delgadas y pequeñas tales como porciones de pizza o patatas fritas. Para usar esta configuración, presione la tecla **Reheat (Recalentar)** una vez y luego presione **Start (Iniciar)**. La comida deberá estar en un solo estante y se deberá colocar en el horno antes o inmediatamente después de iniciar este modo.

Reheat Low (Recalentamiento Bajo)

Use Reheat Low (Recalentamiento Bajo) para comidas más gruesas, cantidades más grandes de comida, o comidas que sean propensas a dorarse en exceso, tales como cazuelas o muffins. Para usar esta configuración, presione la tecla **Reheat (Recalentar)** dos veces y luego presione **Start (Iniciar)**. La comida deberá estar en un solo estante y se deberá colocar en el horno antes o inmediatamente después de iniciar este modo.

Utensilios de Cocina para Horno

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

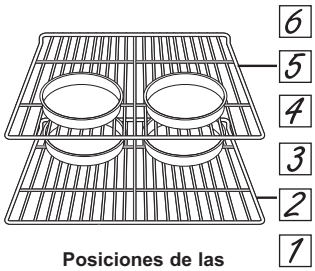
- Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.
- Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor. Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.
- Las ollas con aislante de aire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

Guía de Cocción en Horno

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Horneado por Convección	3 y 5	Use utensilios brillantes. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección	3 y 5	Use utensilios brillantes. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Panes de Levadura	Hornear	3	
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	6	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	4 o 5	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Dorados	Hornear Dorado por Convección	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Hornear Dorado por Convección	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Hornear	2 3	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil High (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento al asar, center la comida debajo del calentador para asar o de la unidad de la superficie.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	2 3	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, center la comida debajo del calentador para asar o de la unidad de la superficie..
Pavo entero	Hornear Dorado por Convección	1	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pechuga de Pavo	Hornear Dorado por Convección	2	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Otro			
Pescado	Asado Bajo	5 (mitad del grosor o menos) 4 (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Cazuelas	Hornear	3	
Pizza Congelada en un solo estante	Modo Frozen Pizza (Pizza Congelada)	3	Coloque la comida en el horno antes de iniciar el modo.
Refrigerios Frescos o Congelados	Air Fry	Consulte la guía para freír con aire	Coloque la comida en el horno antes de iniciar el modo. Use un utensilio oscuro para que quede más dorada/ crujiente; use utensilios brillantes para un menor dorado.

*Al hornear tortas de cuatro capas en una sola cocción con el horneado tradicional, use las parrillas 2 y 5. Al hornear tortas de cuatro capas al mismo tiempo con el horneado por convección, use las parrillas 3 y 5. Coloque las charolas superiores en el frente y las charolas inferiores sobre la parte trasera.

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



Posiciones de las Parrillas para el Horneado Tradicional

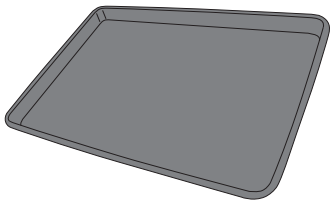
Posiciones de las Parrillas para el Horneado por Convección

Modo de Cocción para Freír con Aire

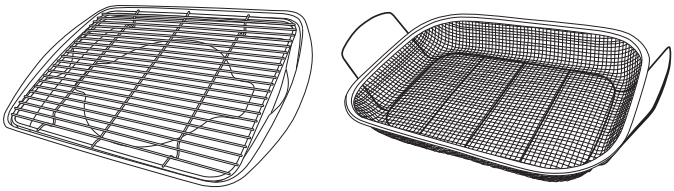
Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento, que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. Seleccione Air Fry (Freír con Aire) y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione Start (Iniciar). La temperatura se puede configurar entre 300°F and 500°F.

Pautas del Utensilio para Freír con Aire

- Utilice utensilios de uso seguro para asar al utilizar el modo Air Fry (Freír con Aire).
- Se recomienda una charola plana oscura o una canasta de horno para freír con aire. Una bandeja oscura promueve un mejor dorado y que la comida quede más crocante.
- Al usar una canasta de horno para freír con aire o una canasta para hornear, se podrá colocar una charola plana sobre el estante que está debajo de las comidas para atrapar cualquier goteo.



Utensilio principal recomendado



Opciones de utensilios alternativos

Consejos Generales sobre el Modo para Freír con Aire

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

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

Guía de Cocción para Recalentar

El modo de cocción Reheat (Recalentar) fue diseñado para calentar comidas cocinadas de forma previa en la temperatura para servir. El modo Reheat (Recalentar) fue diseñado para un uso sin precalentamiento y cuenta con dos configuraciones: High (Alta) y Low (baja). La comida deberá estar en un solo estante y se deberá colocar en el horno antes o inmediatamente después de iniciar este modo.

Pautas sobre los Utensilios para Recalentar

- Los utensilios usados en el modo Reheat (Recalentar) deberán ser de uso seguro en el horno.
- Se recomienda el uso de charolas metálicas. Si usará un utensilio no metálico tal como utensilios de vidrio o cerámica, consulte las instrucciones del fabricante para determinar si este utensilio puede ser usado.
- Es posible que sea necesario transferir comida a un recipiente diferente al cual fue refrigerado, ya que muchos recipientes de almacenamiento no metálico no podrán resistir cambios bruscos de temperatura.

Consejos Generales para el Modo de Recalentamiento

- No precaliente el horno al usar el modo Reheat (Recalentar).
- Se recomienda la posición de estante 3.
- Use Reheat High (Recalentar Alto) para comidas delgadas y pequeñas cantidades de comida; organice las comidas en una sola capa.
- Use Reheat Low (Recalentamiento Bajo) para comidas más gruesas, cantidades de comida más grandes, o comidas que sean propensas a dorarse en exceso.
- Las comidas se podrán cubrir con papel de aluminio al recalentar.
  - La comida cubierta retendrá más humedad en comparación con la comida no cubierta.
  - La comida cubierta tardará más en recalentarse que la comida no cubierta.
- Capas de comida más delgadas se recalentarán con mayor rapidez que las capas más gruesas.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades transmitidas por alimentos. El USDA y la FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura. Use un termómetro para comidas para tomar la temperatura de las mismas y realice un control sobre diferentes ubicaciones.

TIPO DE COMIDA	CONFIGURACIÓN RECOMENDADA	TIEMPO DE RECALENTAMIENTO APROXIMADO	NOTAS
Pizza con Masa Regular o Delgada	Alta	10 a 15 minutos	Dejar Descubierta
Pizza con Masa Alta	Alta	10 a 20 minutos	Deje la misma descubierta para una textura más crujiente, cubra con papel de aluminio para una textura más suave.
Sándwiches o Porciones Asadas	Alta	12 a 20 minutos	Deje los mismos sin cubrir para una textura más crujiente, cubra con papel de aluminio para una textura más suave.
Carnes Delgadas y/o Vegetales Pequeños	Alta	15 a 25 minutos	Deje sin cubrir.
Comidas Fritas tales como Patatas Fritas o Pechugas de Pollo	Alta	10 a 30 minutos	Deje sin cubrir.
Panqueques o Wafles	Alta	10 a 15 minutos	Deje los mismos sin cubrir para una textura más crujiente, cubra con papel de aluminio para una textura más suave.
Muffins, Panecillos o Pasteles	Baja	12 a 20 minutos	Deje los mismos sin cubrir para una textura más crujiente, cubra con papel de aluminio para una textura más suave.
Rodaja Completa de Pan	Baja	20 a 30 minutos	Deje la misma sin cubrir para una textura más crujiente, cubra con papel de aluminio para una textura más suave.
Cazuela, 1 a 2 Porciones	Baja	20 a 30 minutos	Cubra la cazuela en caso de no desear una superficie superior crujiente. La comida cubierta tardará más en recalentarse que la comida no cubierta.
Cazuela, 5 a 6 Porciones	Baja	25 a 45 minutos	Cubra la cazuela en caso de no desear una superficie superior crujiente. La comida cubierta tardará más en recalentarse que la comida no cubierta.
Rodaja de Tarta	Baja	10 a 15 minutos	Deje la misma sin cubrir para una textura más crujiente, cubra con papel de aluminio para una textura más suave.
Tarta Completa	Baja	25 a 40 minutos	Deje la misma sin cubrir para una textura más crujiente, cubra con papel de aluminio para una textura más suave.

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

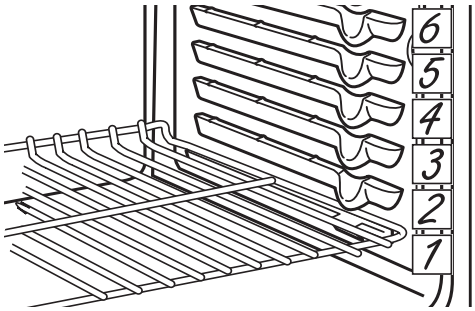
⚠PRECAUCIÓN **No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía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

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

Estantes del Horno

Posición de las Parrillas

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



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

Parrillas Planas

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

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

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

Ventilaciones de Aire del Horno

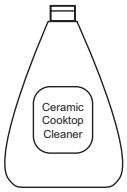
Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la estufa. Éstas proveen el aire en las entradas y salidas, el cual es necesario para que la estufa se mantenga fresca y funcione de forma correcta. Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la superficie de cocción.

Superficie de Cocción de vidrio

Limpieza normal de uso diario

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

1. Antes de usar la superficie de cocción por primera vez, limpie la misma con un limpiador para superficies de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso regular de un limpiador para superficies de cocción de cerámica ayudará a mantener la superficie de cocción como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique algunas gotas de un limpiador para superficies de cocción de cerámica directamente sobre la superficie de cocción.
4. Use una toalla de papel o una almohadilla de limpieza no abrasiva para Superficies de Cocción de Cerámica para limpiar toda la superficie de cocción.
5. Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar. **NOTA:** Es muy importante que NO CALIENTE la estufa hasta que la haya limpiado por completo.



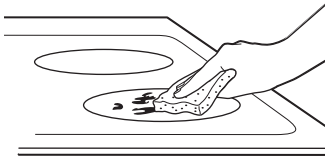
Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas

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

Residuos pegados

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

1. Deje enfriar la estufa.
2. Esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados.
3. Utilizando una almohadilla de limpieza no abrasiva para Superficies de Cocción de Cerámica incluida, frote el área de residuos aplicando el nivel de presión necesario.
4. Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.
5. Para una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos, pula toda la superficie con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.

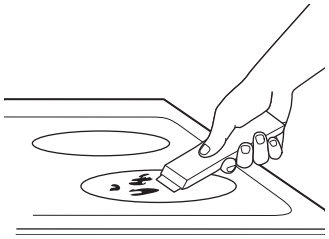


Utilice una almohadilla de limpieza no abrasiva para Superficies de Cocción de Cerámica.

Residuos pegados rebeldes

1. Deje enfriar la estufa.
2. Utilice el raspador de filo único a un ángulo aproximado de 45 degrees contra la superficie del vidrio y raspe la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión al raspador para quitar la suciedad.
3. Luego de raspar con una espátula afilada, esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados. Utilice una almohadilla de limpieza no adherente para eliminar cualquier residuo restante.
4. Para una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos, pula toda la superficie con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.

NOTA: No utilice hojas desafiladas o dañadas.



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

Marcas de metal y rayones

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

   Estas marcas se pueden eliminar utilizando un limpiador para superficies de cocción de cerámica con una almohadilla de limpieza no abrasiva para Superficies de Cocción de Cerámica.
2. Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la estufa.

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

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

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

Superficie de Cocción de vidrio (Cont.)

Daños por derrames azucarados y plástico derretido

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

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

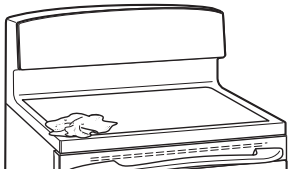
1. Apague todas las unidades de superficie. Quite las ollas calientes.
2. Utilizando un guante de estufa:
   a. Use un raspador de filo único para desplazar el derrame a un área fría de la estufa.
   b. Quite el derrame con toallas de papel.
3. Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie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

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

Perímetro de la Superficie de Cocción

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

NOTA: No limpie esta superficie utilizando filos de navajas.



Superficies Exteriores

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

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

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

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

Perillas de control

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

Panel de control

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

Si así lo desea, puede desactivar los botones de toque antes de la limpieza. Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionada la tecla **Lock Control (Control de Bloqueo)** durante tres segundos.

Superficies de Acero Inoxidable

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

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

Superficies de Acero Inoxidable (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.

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

Acero Inoxidable Resistentes a Huellas Dactilares y Otros Acabados (en algunos modelos)

NO use limpiadores de acero inoxidable sobre superficies de acero inoxidable resistentes a huellas dactilares.

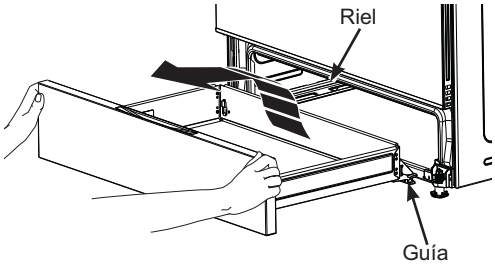
IMPORTANTE: El uso de productos incorrectos podrá dañar el acabado exterior de Aceros Inoxidables Resistentes a Huellas Dactilares y otros acabados (es decir: blanco, negro inoxidable, pizarra, etc.) Por favor siga estas instrucciones y use sólo los ítems adecuados que figuran a continuación para limpiar las superficies de acero inoxidable. Limpie las superficies interior/exterior con agua caliente, jabón o detergente suave, y una tela o microfibra suave para evitar daños.. Limpie las superficie del electrodoméstico con una tela suave y limpia o con una toalla de microfibra para evitar rayones o manchas de agua, y asegurándose de eliminar cualquier residuo de limpieza.

Cajón de Almacenamiento

El cajón de almacenamiento es un buen lugar para guardar utensilios de cocina y panadería. No guarde plásticos ni materiales inflamables en el cajón. La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar. Sin embargo, el cajón se podrá retirar en caso de que sea necesaria una mayor limpieza o para limpiar debajo de la estufa. Use agua caliente y jabón para limpiar a fondo. Nunca use abrasivos duros ni almohadillas para fregar.

Retiro del Cajón de Almacenamiento:

1. Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Incline el frente del cajón hacia adelante y empuje el cajón fuera de la estufa.



Reemplazo del Cajón de Almacenamiento:

1. Centre el cajón de almacenamiento de izquierda a derecha e inserte el mismo en la abertura, ajustando las guías del cajón sobre los rieles.
2. Mantenga el cajón nivelado y empuje el mismo hacia usted hasta que sienta que las guías del cajón encajen y apoyen sobre los rieles.
3. Empuje el cajón hasta cerrarlo.

Superficies Interiores

El interior de su nuevo horno se podrá limpiar de forma manual o usando el modo Steam Clean (Limpieza con Vapor) o el modo Self Clean (Limpieza Automática) (en algunos modelos).

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

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno (a menos que estén certificados para hornos con limpieza automática), limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar, ni polvos limpiadores en el interior del horno.

Limpie el mismo con agua y jabón o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

Modo de Limpieza con Vapor

La limpieza con vapor está pensada para limpiar pequeños derrames usando agua y una temperatura de limpieza más baja que la de Self-Clean (Limpieza Automática). El ciclo de limpieza con vapor fue diseñado para calentar lo suficiente el agua agregada en la parte inferior del horno al comenzar el ciclo de limpieza con vapor, de modo que se incremente su temperatura y que se la pueda luego condensar en las suciedades generadas por la comida, ablandándolas y haciendo más fácil su eliminación.

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor), espere hasta que el horno se enfríe, de modo que pueda limpiar la grasa y suciedad acumulada en la parte inferior del horno y para evitar verter agua fría en un fondo de horno caliente, evitando posibles choques térmicos y fisuras del esmaltado. Vierta ½ taza de agua en la parte inferior del horno. Cierre la puerta.

Presione la tecla Steam Clean (Limpieza con Vapor) y luego presione Start (Iniciar). No se deberá abrir la puerta durante los 30 minutos de la limpieza con vapor, ya que esto reducirá su rendimiento. 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.

Estantes

Todos los estantes se pueden lavar con agua caliente y jabón. Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta. Es posible que resulte más difícil deslizar las parrillas, especialmente luego de la limpieza automática.

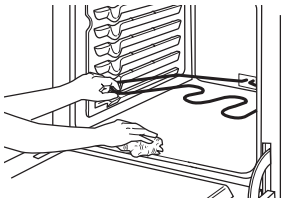
Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o en una toalla de papel y frote las mismas sobre los extremos izquierdo y derecho de las parrillas.

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

Superficies Interiores (cont.)

Elementos calentadores del horno

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



Levante suavemente el elemento para hornear.

Interior del Horno de Porcelana

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

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

Canasta para Freír con Aire (en algunos modelos)

La canasta para freír con aire se podrá lavar con agua caliente y jabón o se podrá limpiar en el lavavajillas.

No use un estropajo para limpiar la canasta para freír con aire, ya que esto podrá hacer que el acero inoxidable se oxide.

Superficies Interiores (Continúa)

Charola de Horno EasyWash™

Nunca use el horno sin la charola de horno EasyWash en su posición.

Espere hasta que la charola de horno EasyWash se enfríe antes de su limpieza, manipulación, o inmersión en agua fría. Si esto no se hace, se podrán producir daños sobre la pieza o sobre el acabado de esmalte.

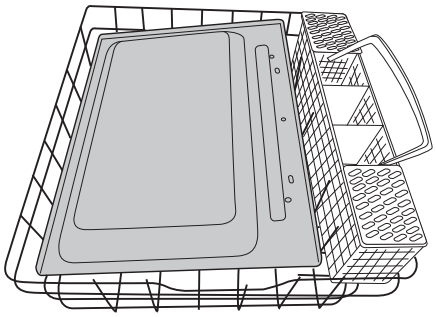
Le recomendamos limpiar cualquier suciedad floja o grande de la charola de horno EasyWash antes de retirar la misma del horno, con el fin de evitar el derrame de cualquier suciedad sobre el área que se encuentra debajo de la charola para horno EasyWash.

Tenga cuidado de que la charola de horno EasyWash no se caiga ni golpee contra superficies duras. Esto podrá dañar el esmaltado y no estará cubierto por la garantía del producto.

Las piezas que quedan visibles cuando se retira la charola de horno EasyWash mostrarán descoloración debido al calor. Esto no requiere del servicio técnico o limpieza. No intente limpiar estos componentes. Se espera que esto suceda con el uso normal, no afecta el rendimiento de la unidad y podrá cambiar con el paso del tiempo. .

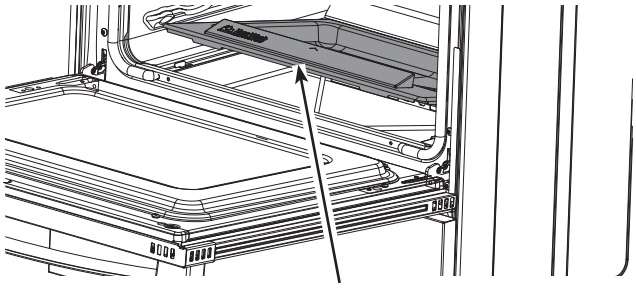
Se recomienda lavar la charola de horno EasyWash de forma manual, con el fin de preservar su aspecto original. En el caso de las manchas difíciles, remoje la charola de horno EasyWash en aguja caliente y jabón durante 30 minutos antes del lavado. No use limpiadores abrasivos y ásperos. Se recomienda el uso de cepillos de nylon para frotar, almohadillas o raspadores. En el caso de las manchas rebeldes, se podrá usar un limpiador que contenga ácido oxálico, tal como Bar Keepers Friend™ Soft Cleanser. Asegúrese de enjuagar cualquier resto de limpiador en su totalidad. No hacer esto podrá ocasionar cambios sobre el aspecto de la superficie o daños sobre el acabado.

La charola de horno EasyWash se podrá colocar en el lavavajillas, con el lado sucio hacia abajo y a través de la parrilla inferior, como se muestra a continuación. Sin embargo, los detergentes para lavavajillas altamente alcalinos y el ciclo de selección podrán tener un impacto sobre el aspecto de la charola EasyWash con el paso del tiempo. Esto no obstaculizará el desempeño del horno.

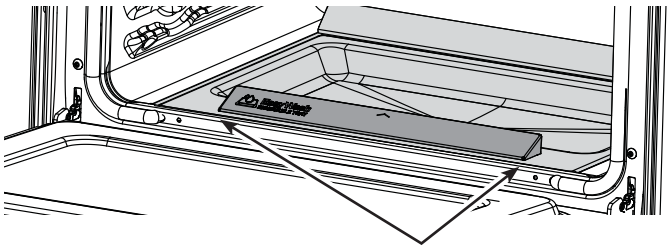


Asegúrese de que la charola del horno EasyWash esté completamente seca antes de volver a colocar la misma en el horno.

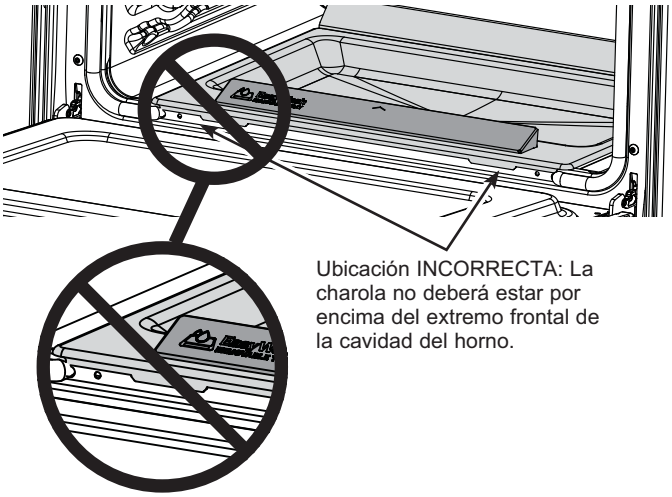
Oriente la charola de horno EasyWash en el producto, de modo que la escritura sobre la manija integrada quede en dirección hacia adelante, hacia el frente del producto. No orientar la charola de horno EasyWash de forma correcta al volver a colocarla podrá hacer que el horno caliente de forma despareja y que la cocción tenga un bajo rendimiento.



Ubicación CORRECTA. La manija mira hacia adelante.



Ubicación CORRECTA.



Ubicación INCORRECTA: La charola no deberá estar por encima del extremo frontal de la cavidad del horno.

El extremo trasero de la charola de horno EasyWash no se deberá empujar hacia atrás dentro de la ranura del marco inferior trasero, y el extremo frontal de la charola se deberá insertar en la cavidad del horno y ajustar de forma nivelada con el extremo frontal de la cavidad del horno, y no sobre el mismo. La charola de horno EasyWash se deberá ajustar a nivel y no de forma descendente hacia atrás.

Puerta del Horno

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

Para Limpiar El Exterior e Interior de la Puerta

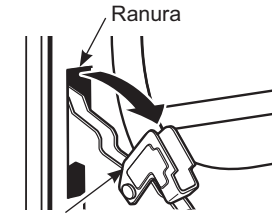
Use agua y jabón para limpiar completamente la parte superior, los laterales y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio de la parte exterior de la puerta. No permita el goteo de agua en las aberturas de la ventilación, orificios, o ranuras de la puerta.

- Si una mancha en el marco de la ventilación de la puerta es persistente, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. No use este método sobre ninguna otra superficie.
- El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y materiales glaseados que contengan ácidos podrán ocasionar descoloración y se deberán limpiar de la forma más inmediata y segura posible. Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague.
- No use limpiadores para horno, polvos de limpieza ni abrasivos duros sobre la parte exterior de la puerta.

Para retirar la puerta:

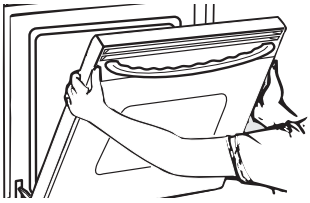
NOTA: No es un requisito que se retire la puerta para la instalación del producto, pero es conveniente.

1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo en dirección a la estructura de la puerta, hasta la posición desbloqueada. Es posible que necesite una herramienta tal como un destornillador pequeño de punta plana.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.



Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para desbloquear

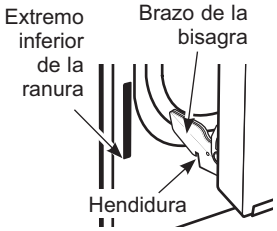
4. Cierre la puerta hasta la posición de retiro de la misma. La puerta debería ser abierta aproximadamente a 3”, sin obstrucción sobre la misma.
5. Mueva la puerta hacia arriba y afuera, hasta que los brazos de las bisagras queden fuera de las ranuras del marco de la estufa.



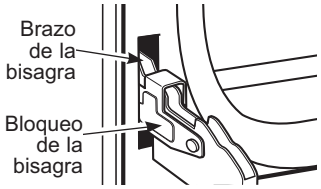
Posición de retiro

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, coloque la abertura sobre el lado inferior del brazo de la bisagra izquierda sobre el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.



3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre completamente, entonces las aberturas en las partes inferiores de los brazos de las bisagras no se apoyaron de forma correcta sobre el extremo inferior de la ranura. Retire la puerta de la estufa y repita el paso anterior.
4. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.



Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para bloquear

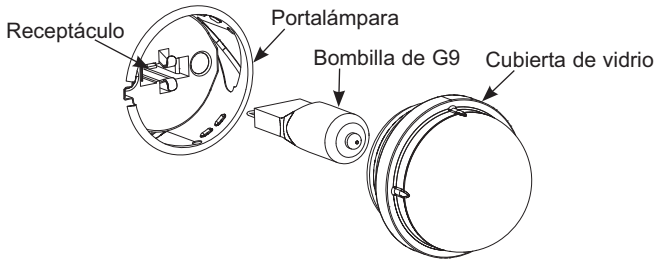
Luz del Horno

⚠ADVERTENCIA **PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURAS:** Antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o una quemadura.

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

Para quitar la bombilla:

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



Para reemplazar la bombilla:

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

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

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

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

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La pantalla parpadea	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla **Cancel (Cancelar)** configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
No es posible ingresar a Settings (Configuraciones)	Las teclas del control del horno no se presionaron de forma adecuada.	Las teclas Bake (Hornear) y Broil (Asar) se deberán mantener presionadas al mismo tiempo por 3 segundos.
El control emite un pitido y parpadea	Olvidó ingresar una temperatura de horneado o tiempo de limpieza.	Consulte sobre cómo configurar el horno en la sección de Controles del Horno.
Se oye un ventilador	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	Esto es normal. Mientras se encuentren en uso, el ventilador de convección y los calentadores del horno realizarán ciclos de encendido y apagado según sea necesario para mantener las condiciones de cocción adecuadas.
Sonido de "chisporroteo" o "traqueo"	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza..	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de "clic" cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno.	Esto es normal.
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza – Superficies Interiores / Luz del Horno para acceder a instrucciones sobre cómo reemplazar la bombilla.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	Llame al servicio técnico.
Es difícil deslizar las parrillas del horno	Cavidad sucia y/o parrillas planas que necesitan limpieza y lubricación	Consulte la sección de Cuidado y Limpieza - Superficies Interiores.
Emisión de vapor desde la ventilación	Cuando se utilizan los hornos, es normal ver una emisión de vapor de la ventilación del horno. A medida que el número de bandejas o la cantidad de alimentos a cocinar se incrementa, la cantidad de vapor visible se elevará.	Esto es normal.
Quedan restos de agua en la puerta del horno luego del ciclo Steam Cycle (Limpieza al Vapor).	Esto es normal.	Retire el agua restante con esponja o tela seca.
No se produce vapor durante el ciclo de limpieza con vapor	Esto es normal.	Consulte la sección de Cuidado y Limpieza - Superficies Interiores.
El horno no realiza la limpieza con vapor.	Los controles del horno se configuraron de forma incorrecta.	Consulte la sección de Cuidado y Limpieza - Superficies Interiores.
	La puerta del horno no se cerró.	Asegúrese de cerrar la puerta para iniciar el ciclo de limpieza con vapor y no abra la puerta durante el mismo. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza - Superficies Interiores.
La charola de horno EasyWash™ no calza con precisión	La charola de horno EasyWash no se instaló de forma correcta	Oriente la charola de horno EasyWash en el producto, de modo que la manija integrada esté mirando en dirección hacia adelante, hacia el frente del producto. Para más detalles, consulte la sección de Cuidado y Limpieza - Superficies Interiores.
"F – y un número o letra" titila en la pantalla	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla **Cancel (Cancelar).** Espere hasta que el horno se enfríe y luego vuelva a ponerlo en funcionamiento.
	Si el código de función se repite.	Presione la tecla **Cancel (Cancelar).** 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, llame al servicio técnico.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no funciona en forma remota	Problemas en el enrutador, no hay señal inalámbrica, etc.	Consulte a su proveedor de internet o controle su enrutador inalámbrico para asegurarse de que no haya problemas.
	El horno no está conectado a su nuevo enrutador, sino que aún está conectado a su enrutador anterior.	Desconecte el horno y vuelva a conectarlo al enrutador nuevo. Consulte la sección de Conexión a Wi-Fi para volver a conectar el horno.
	El horno no está conectado.	Consulte la sección de Conexión a Wi-Fi.
	El tablero de Wi-Fi está apagado.	Encienda el tablero de Wi-Fi. Consulte la sección de Configuraciones.
	La función de control remoto activado está desactivada	Active la función de control remoto activado. Consulte la sección de Configuraciones.
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 en algunos modelos.** Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris.
La puerta del horno alineada.	La puerta no está bien	Dado que la puerta del horno es desmontable, a veces está torcida se desequilibra durante la instalación. Para alinear la puerta, vuelva a instalar la misma. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza - Superficies Interiores – Puerta del Horno.
El cajón no se desliza bien o hay que tirar de él	El cajón no está bien alineado.	Extienda el cajón por completo y presiónelo hasta el fondo. Ver la sección Cuidado y Limpieza – Superficies Exteriores – Cajón de Almacenamiento.
	El cajón está muy cargado o la carga no está equilibrada.	Reduzca el peso. Redistribuya el contenido del cajón.
El cajón de almacenamiento no cierra	El cable de energía puede estar obstruyendo el cajón en la parte trasera inferior de la cocina.	Reposicione el cajón y el cable de corriente. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza – Superficies Exteriores – Cajón de Almacenamiento.
	El soporte del cajón trasero se encuentra en la parte superior del riel de la guía.	Reposicione el cajón. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza – Superficies Exteriores – Cajón de Almacenamiento.
Las unidades de la superficie no funcionan correctamente o aparece una luz indicadora de la superficie de cocción parpadeando en el control del horno.	Se usaron utensilios inadecuados.	Tipo de charola incorrecta. Use un imán para controlar que el utensilio sea compatible con el modo de inducción. Use una charola plana con capacidad de inducción que posea el tamaño mínimo para la unidad de la superficie que se está usando. Consulte la sección de tamaño y forma de la charola.
	La charola es demasiado pequeña.	El tamaño de la charola es inferior al tamaño mínimo para el elemento. Consulte la sección de tamaño y forma de la charola. Use una unidad de superficie más pequeña.
	La charola no se posicionó correctamente.	Centre la charola en la zona de cocción.
	La charola no están en contacto completo con la superficie de vidrio.	La charola debe ser plana.
	En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo	Cubra la charola con una tapa hasta obtener el nivel de calor deseado.
	Es posible que haya un fusible quemado en su hogar o que se haya desconectado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno se configuraron de forma incorrecta.	Asegúrese de que el control esté correctamente configurado. Presione **ON** (Encender) y luego **+** o **-**.
La configuración de la unidad de la superficie cambió o ésta se apagó de forma inesperada.	Temperatura alta en el utensilio.	Espere hasta que el ventilador interior enfríe la superficie de cocción. Controle que la charola se seque luego de quedar sin agua.
Rayones (pueden parecer como roturas) en la superficie de vidrio de la estufa	Se están usando métodos de limpieza incorrectos.	Los rayones no pueden removerse. Los rayones más pequeños se volverán menos visibles como resultado de la limpieza.
	Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa. Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.	Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
Áreas de decoloración en la estufa	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	Consulte la sección de Cuidado y Limpieza – sección de Superficies de Cocción.
	Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro.	Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio.
Plástico derretido sobre la superficie	La estufa caliente entró en contacto con plástico colocado sobre la misma.	Para más detalles, consulte la sección de Cuidado y Limpieza - Superficies de Cocción – sección de Vidrio Radiante.
Marcas (o hendiduras) en la estufa	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.	Llame a un técnico calificado para el reemplazo.

Garantía Limitada de la Estufa Eléctrica

GEAppliances.com

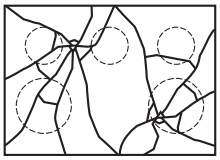
Todo el servicio de garantía del electrodoméstico es provisto exclusivamente por GE Appliances, Centros de Servicio de Fábrica de la compañía Haier, o por un técnico del servicio autorizado por GE Appliances para brindar el servicio de garantía de su electrodoméstico. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **Bodewell.com/schedule-repair-service**, o llame al 833-4BODEWELL. Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

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

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

Qué no cubrirá GE Appliances:

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



EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

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

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

Louisville, KY 40225

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

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

bodewellcareplan.com

o llamando al 866-884-5646 durante el horario comercial. Los Servicios para los GE Appliances aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

Accesorios

¿Busca Algo Más?

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

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

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

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

Piezas

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

Suministros de Limpieza

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

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

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

Soporte al consumidor

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

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

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

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

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

GEAppliances.com

PFAS

© 2026 GE Appliances, a Haier company