Profile

RANGES

Electric Induction Front Control

SAFETY INFORMATION 3

USING THE RANGE

Surface Units 8
Precision Cooking 9
Cookware for Induction Cooktop 11
Oven Controls 13
Cooking Options 14
Settings 14
Sabbath Mode 16
Sabbath Mode - OU and CRC 17
Oven Racks 18
Aluminum Foil and Oven Liners 18
Cookware 18
Cooking Modes 19
Oven Probe 21
Cooking Guide 22
Air Fry Cooking Guide 23

CARE AND CLEANING

Cleaning the Range – Exterior 24
Cleaning the Range – Interior 25
Cleaning the Glass Cooktop 26
Oven Probe 27
Oven Light 28
Oven Door 29
Soft Close Drawer 29

TROUBLESHOOTING TIPS 30

LIMITED WARRANTY 34

ACCESSORIES 35

CONSUMER SUPPORT 36

Write the model and serial numbers here:

Model #_____

Serial # _____

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

OWNER'S MANUAL

30" Induction Range
PHS930
PHS93E

ENGLISH / ESPAÑOL

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

49-2000990 Rev. 6 07-25

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.

Profile

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

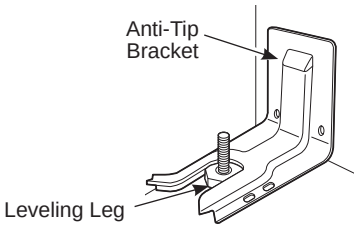
To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

For Free-Standing and Slide-In Ranges

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

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

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



Free-Standing and Slide-In Ranges

⚠WARNING **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

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.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- 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 Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- ⚠CAUTION Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- 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 surface unit may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the heating element off immediately and have it replaced by a qualified service technician.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- 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. Contact a qualified technician immediately.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at **IsItDoneYet.gov** and **fsis.usda.gov**. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Do not allow anyone to climb, stand, or hang on the oven door, drawer, or cooktop. They could damage the range or tip it over, causing severe injury or death.
- **Remote Operation -** This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

⚠WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE
Failure to do so may result in fire or personal injury.

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

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. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use pans that fit the element size. The pan must be large enough for the element to detect the pan and be able to deliver full power.
- 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.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- 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
- Use ceramic cooktop cleaner and a non-scratch cleaning pad to clean the cooktop. 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 for detailed 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.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.

⚠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 OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep oven vent unobstructed.
- 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.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- 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.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING **SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS**

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

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only enameled (not shiny) oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as drip pans or bowls.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not 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.
- Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner unless certified for use in a self-cleaning oven.

Remote Enable Equipment

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

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

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

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

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

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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 unit 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.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be transferred to a qualified technician.

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.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

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

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

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

Consider recycling options for your appliance packaging material.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Surface Units

How Induction Surface Cooking Works

The magnetic fields induce a small current in the pan. The pan acts as a resistor, which produces heat, much like a radiant coil.

The cooking surface itself does not heat. Heat is produced in the cooking pan, and cannot be generated until a pan is placed on the cooking surface.

When the element is activated, the pan begins to heat immediately and in turn heats the contents of the pan.

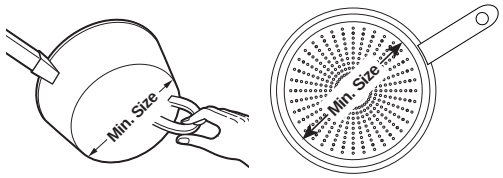
Magnetic induction cooking requires the use of cookware made of ferrous metals—metals to which magnets will stick, such as iron or steel.

Use pans that fit the element size. The pan must be large enough for the element to detect the pan and be able to deliver full power.

The cooktop will not operate if a very small steel or iron utensil, such as a steel spatula, cooking spoon, knife or other small utensil, is placed on the cooking surface when the unit is turned 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.
- DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS 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 ceramic cooktop.



Use the minimum size pan for the element. The pan material is correct if a magnet sticks to the bottom.

Operating the Cooktop Elements

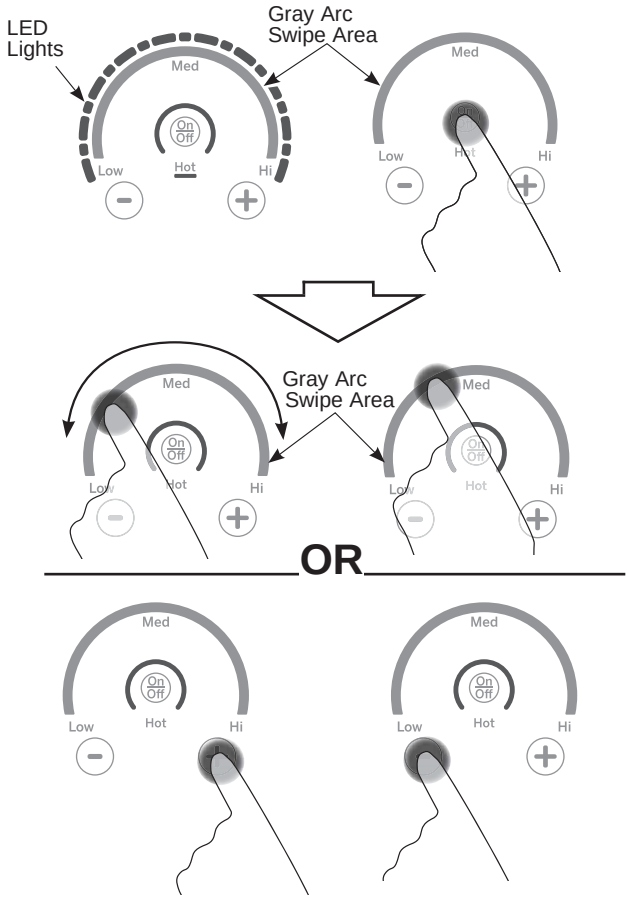
⚠WARNING FIRE HAZARD: Never leave the range unattended with the cooktop on medium or high settings. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

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

Turn element(s) On: Place your induction designed cookware on the cooking surface. Touch and hold **On/Off** pad about half a second. A chime can be heard with each touch to any pad.

Power level can be selected in any of the following ways:

1. **Swipe the gray arc** (on the graphics) to the desired power level. **There is no sensor on the LEDs**, or;
2. Touch **Anywhere** along the gray arc, or;
3. Touch **+** or **-** pads to adjust power level, or;
4. Shortcut to Hi: Immediately after turning unit on, touch the **+** pad, or;
5. Shortcut to Low: Immediately after turning unit on, touch the **-** pad.



Surface Units (Cont.)

Using the Warming Zone

⚠WARNING

FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140°F.

- Always start with hot food. Do not use warm setting to heat cold food.
- Do not use warm setting for more than 2 hours.

The **WARMING ZONE**, located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food. Placing uncooked or cold food on the **WARMING ZONE** could result in foodborne illness.

To use the WARMING ZONE:
Press the **WARMING ZONE** pad, select the desired level (Low, Medium or High) using the LCD screen.

To turn off the WARMING ZONE:
Press the **WARMING ZONE** pad.

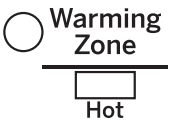
NOTE: Cancel/Off will NOT turn off the warming zone.

For best results, all foods on the **WARMING ZONE** should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

The initial temperature, type and amount of food, type of pan, and the time held will affect the quality of the food.

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

NOTE: The surface warmer will not glow red.



How To Synchronize Left Elements

To Turn On

Hold the **Sync Burners** pad for about half a second to connect the two elements. Operate either element as described in Operating the Cooktop Elements to adjust power level.



To Turn Off

1. Touch the **On/Off** pad on either element to turn off the Sync Burners.

or

2. Touch the **Sync Burners** to turn both elements off.

Precision Cooking

The Precision Cooking feature allows precise temperature control for improved results. This feature may be used with compatible Bluetooth paired cooking devices on any burner. Only one burner may operate in precision cook mode at a time.

Pairing a Bluetooth® Device

To pair a Bluetooth device, refer to Settings section.

For WiFi Connected Ranges

If the range is Wi-Fi connected, then the Precision Cooktop temperature may be set from the SmartHQ mobile app instead of the burner control. At any time, the burner control may be used to turn Off or override a temperature setting. See Settings - Wi-Fi & Remote Enable

Precision Cooking (Cont.)

Use Precision Cooking with Compatible Bluetooth Precision Probe or Hestan Cue® Cookware

The range is able to communicate via Bluetooth with smart accessories such as Hestan Cue® cookware or Precision Probe. Each smart accessory must be paired with the range to establish the Bluetooth connection.

To pair a Bluetooth device to the range, press the Settings pad and select Bluetooth. Select Pair and activate your device to initiate the device's pairing mode. Refer to the table below for device specific instructions.

Once paired, the Hestan Cue® cookware and Precision probe becomes available as a Precision Cooking option for any burner. Multiple smart accessories may be paired. You will be prompted to choose one to activate each time you use Precision cooking. (Precision cooking is not available on the warming zone.) Only one burner may run a Precision Cooking mode at a time.

Precision Cooking with Precision Probe or Hestan Cue® Cookware

1. Place cookware on desired induction element for Precision Cooking.
2. Press **Precision Cooking** pad for the element you wish to use.
3. Press **On/Off** pad.
4. Activate cookware according to the activation instruction table.

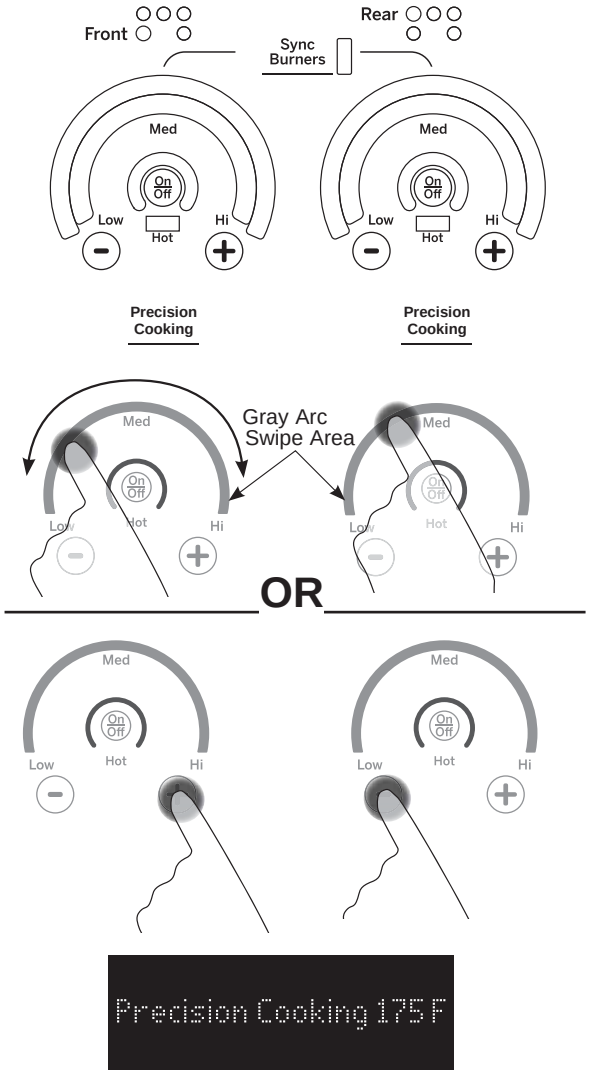
Supported Devices	How to Activate
Hestan Cue® cookware	Firmly double tap the black plastic endcap
Precision Probe	Press side button once

NOTE: Precision Cooking devices can also be controlled through the SmartHQ™ App.

5. Set temperature by swiping finger or using +/- keys on the element control or you can control temperature using the SmartHQ App on your smart phone or tablet.

NOTE: Only one burner may run a Precision Cooking mode at a time. If another Precision Cooking mode is attempted, the burner in use for Precision Cooking will flash and the following error will be displayed.





Cookware for Induction Cooktop

Using the correct size cookware

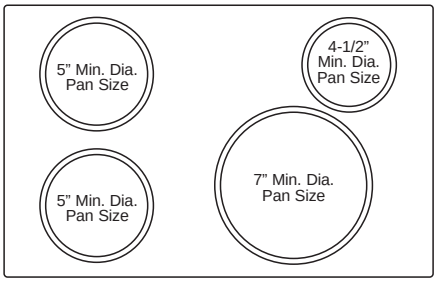
The induction coils require a minimum pan size to function properly. If a pan is removed from or not centered on the induction coil for more than 30 seconds, the power for that element will be shut off.

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

For best results, the cookware must make FULL contact with the glass surface.

Do not allow the bottom of the pan or cookware to touch the surrounding metal cooktop trim.

For best performance, match the pan size to the element size. Using a smaller pot on a larger burner will generate less power at any given setting.



Use the minimum size pan shown for each cooking element.

Suitable Cookware

Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution and even cooking results. Choose cookware made of magnetic stainless steel, enamel coated cast iron, enameled steel or combinations of these materials.

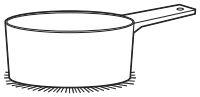
Some cookware is specifically identified by the manufacturer for use with induction cooktops. Use a magnet to test if the cookware will work.

Flat-bottomed pans give best results. Pans with rims or slight ridges can be used.

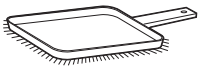
Round pans give best results. Pans with warped or curved bottoms will not heat evenly.

For wok cooking, use a flat-bottomed wok. Do not use a wok with a support ring.

NOTE: The warming zone is NOT an induction element and will work with flat bottomed cookware that is NOT ferrous.



Use flat-bottomed pans.



Use a griddle.



Use a flat-bottomed wok.

Cookware “Noise”

Slight sounds may be produced by different types of cookware. Heavier pans such as enameled cast iron produce less sound than a lighter weight multi-ply stainless steel pan. The size of the pan, and the amount of contents, can also contribute to the sound level.

When using adjacent elements that are set at higher power level settings, magnetic fields may interact and produce a high pitch whistle. The sound will change pitch as you change the power level of one burner. These sounds can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the elements. Pans that completely cover the element ring will produce less sound.

A low “humming” sound is normal particularly on high settings.

Sounds you may here: You may hear a slight “Buzz” when cooking with Hi mode. This is normal. The sound depends on the type of pot being used. Some pots will “Buzz” louder depending on the material. A “Buzz” sound may be heard if the pan contents are cold. As the pan heats, the sound will decrease. If the power level is reduced, the sound level will go down.

Power Control

If a surface unit is on power level H (high), for an extended period of time or if multiple surface units are on, there may be a slight reduction in power to the surface unit. Water under pans may also cause the controls to reduce the power delivered to the cookware.

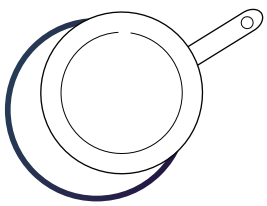
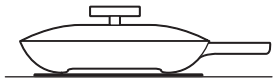
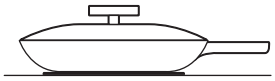
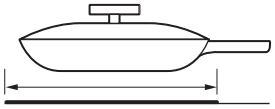
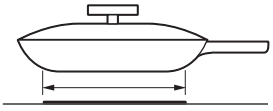
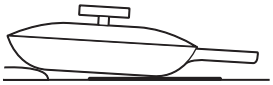
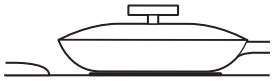
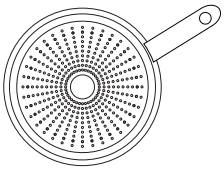
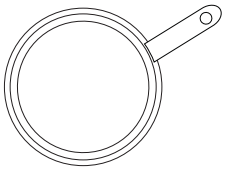
Cookware for Induction Cooktop (Cont.)

Cookware recommendations

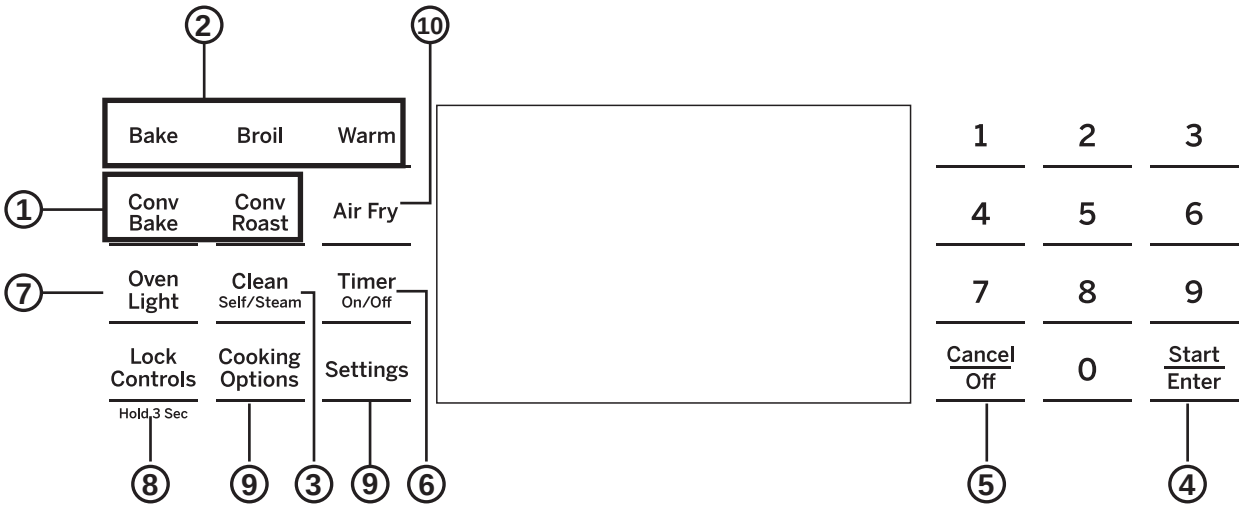
The induction coils require a minimum pan size to function properly. Cookware must fully contact the surface of the cooking element.

Use flat-bottomed pans sized to fit the cooking element and also to the amount of food being prepared.

Induction interface disks are NOT recommended.

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

Oven Controls



1. **Convection Cooking Modes:** Convection cooking modes use increased air circulation to improve performance. See the Cooking Modes section for more information.

   Convection bake is enabled on your oven. Use WiFi Connect to enable the Convect Roast feature.

2. **Traditional Cooking Modes:** Your oven has the following traditional cooking modes: Bake, Broil, and Warm. See the Cooking Modes section for more information.

3. **Clean:** Your oven has two cleaning modes: Self Clean and Steam Clean. See the Cleaning the Oven section for important information about using these modes.

4. **Start/Enter:** Must be pressed to start any cooking, cleaning, or timed function. Also used to start the Warming Zone on the cooktop.

5. **Cancel/Off:** Cancels ALL oven operations except the clock and timer. Does NOT cancel the Warming Zone on the cooktop.

6. **Timer:** Works as a countdown timer. Press the **Timer** pad and number pads to program the time in hours and minutes. Press the **Start** pad. The timer countdown is complete. To turn the timer off press the **Timer** pad.

7. **Oven Light:** Turns the oven light on or off.

8. **Lock Controls:** Locks out the control so that pressing the pads does not activate the controls. Press and hold the **Lock Controls** pad, for three seconds to lock or unlock the control. **Cancel/Off** is always active, even when the control is locked.

   NOTE: Locking Controls will cancel any function that is currently running.

9. **Cooking Options and Settings:** The Options and Settings pads open up more detailed menus in the display that allow access to additional functions and cooking modes. For each you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing the **Options** or **Settings** pad again. See the Settings, Options, and Cooking Modes Sections for more details.

10. **Air Fry:** The Air Fry mode is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. See the Oven Cooking Modes section for more information.

    Use WiFi Connect to enable the Air Fry feature.

Cooking Options

The cooking options pad opens up a menu of more cooking modes when the oven is off. It opens a menu with additional features if a cooking mode is already in process. You can exit the menu at any time by pressing the **Cooking Options** pad again.

You must first select a mode (bake, convection bake, convection roast) and then select Cooking Options to get to the following functions.

Cook Time

Counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Select a desired cooking mode. Use the number pads to program a baking temperature. Press the **Cooking Options** pad and select **Cook Time**. Use the number pad to program cook time in hours and minutes. Then press **Start/Enter**. This can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.

Delay Time

Delays when the oven will turn on. Use this to set a time when you want the oven to start. Select a desired cooking mode. Use the number pad to program a baking temperature. Press the **Cooking Options** pad and select **Delay Time**. Use the number pads to program the time of day for the oven to turn on, and then press **Start/Enter**. Delay Time is not available with all modes.

NOTE: When using the Delay Time feature, foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffing, poultry, and port – should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

Oven Probe

NOTE: Only accessible through traditional and convection cooking modes.

Monitors internal food temperature and turns the oven off when the food reaches the programmed temperature. Insert the probe, press the desired cooking mode, and program the probe temperature. See the Cooking Modes Section for more information. The probe can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.

Settings

The Options and Settings pads open up more detailed menus in the display that allow access to additional functions. For each you select the function in the display using the associated number pad. You can exit at any time by pressing the Options or Settings pad again.

WiFi Connect/Remote Enable

Your oven is designed to provide you with two-way communication between your appliance and smart device. By using the WiFi Connect features, you will be able to control essential oven operations such as temperature settings, timers and cooking modes (such as Air Fry) using your smartphone or tablet.*

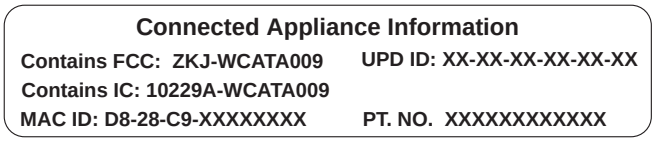
Select **Settings** then **Wifi** - follow the instructions on your oven display and phone app. It is necessary to turn on WiFi before using Remote Enable on your oven.

Connecting your WiFi Connect Enabled Oven

What you will need

Your GE Appliances oven uses your existing home WiFi network to communicate between the appliance and your smart device. In order to setup your GE Appliances oven, you will need to gather some information:

1. Each GE Appliances oven has a connected appliance information label that includes an Appliance UPD ID. This is an important detail that you will need to connect to the appliance. The label is typically located inside the door of the oven or drawer. On some models it will also be accessible through the settings menu on the control screen.



Sample Label

2. Have your smart phone or tablet ready with the ability to access the internet and download apps.
3. You will need to know the password of your home WiFi router. Have this password ready while you are setting up your GE Appliances oven.

Connect your GE Appliances oven

1. On your smart phone or tablet visit **GEAppliances.com/connect** to learn more about connected appliance features and to download the appropriate app.
2. Follow the app onscreen instructions to connect your GE Appliances oven.
3. Once the process is complete, the connection light located on your GE Appliances oven display will stay on solid and the app will confirm you are connected.

* Compatible Apple or Android devices and home WiFi network required.

Settings (Cont.)

WiFi Connect and Remote Enable (cont.)

4. If the connection light does not turn on or is blinking, follow the instructions on the app to reconnect. If issues continue, please call the Connected Call Center 1.800.220.6899 and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

To connect additional smart devices, repeat steps 1 and 2.

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

REMOTE STARTING YOUR OVEN

To be able to start the oven remotely once connected to WiFi, press Setting's pad and select WiFi from the menu on the VFD screen. Select "Turn Remote On" from the menu on the VFD screen and Remote Setting is enabled. The icon will turn on. The oven can now be remotely started with a connected device. Opening an oven door or turning off the oven will turn off the icon. The icon must be lit to start the oven remotely. The icon is not required to change the oven temperature while it is running, set a timer or to turn the oven off from the phone app while the icon shows it is Wifi Connected.

Remember to verify that the icon is lit if you wish to start the oven remotely.

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

Clock

This setting sets the oven clock time. Press the **Settings** pad and select **Clock**. Select **Set Clock** and follow the instructions to set the clock. This feature also specifies how the time of day will be displayed. You can select a standard 12-hour clock (12H), 24-hour military time display (24H), or no clock displayed (Off). Press the **Settings** pad, select **Set Clock** and select either **12/24 hr** or **On/Off**.

Bluetooth® - Chef Connect

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

Auto Conv (Auto Conversion)

When using Convection Bake and Convection Roast cooking, Auto Recipe Conversion will automatically convert the regular baking temperatures entered to convection bake cooking temperatures when turned on. Note that this option does not convert convection bake cooking times, it only converts temperatures. This feature may be turned On or Off. Select **Settings** and **Auto Conversion,** then follow the prompts to turn this feature on or off.

Auto Off

This feature shuts the oven down after 12 hours of continuous operation. It may be enabled or disabled. Select **Settings**, **More**, and **Auto Off** to turn this feature on or off.

Sound

You can adjust the volume and type of alert your appliance uses. Select **Settings**, **More**, and **Sound**. Follow prompts for making volume adjustments or for changing between continuous and single alert tones. A continuous setting will continue to sound a tone until a button on the control is pressed. The oven tone volume can be adjusted. The control will sound the oven tone at the new volume level each time the sound level is changed.

F/C (Fahrenheit or Celsius)

The oven control is set to use Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to use Celsius temperatures (C). Select **Settings**, **More**, and **F/C** to alter between temperature scales displayed.

Adjust the Oven temperature

This feature allows the oven baking and convection baking temperature to be adjusted up to 35ºF hotter or down to 35ºF cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or too cold and wish to change it. This adjustment affects Bake and Convection Bake modes. Does not change Proof or Cleaning modes. Select **Settings** and **Oven Adjust** to add **More Heat** or **Less Heat** and then press **Save**.

Oven Info

Select **Settings**, **More**, and **Oven Info** to turn this feature on or off. This setting displays Model Number and Software Version.

Sabbath Mode

The Sabbath mode feature complies with Jewish Sabbath requirements. Some of these standards that will be noticed by the consumer include the disabling of tones, disabling of oven lights, and delays of about 30 seconds to one minute on display changes. Only continuous baking or timed baking is allowed in the Sabbath mode. Cooking in the Sabbath mode is a two-step process, first the Sabbath mode must be set and then the bake mode must be set.

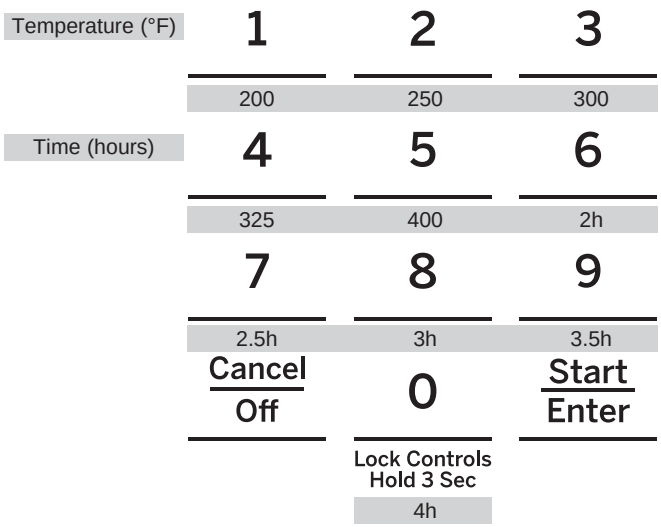
Setting the Sabbath Mode

Press the **Settings** pad, select **Sabbath**, and select **Turn on**. A single bracket "]" will appear in the display indicating that the Sabbath mode is set. The clock will not be displayed. Continuous bake or timed bake can now be programmed.

Starting a Continuous Bake

1. Press the **Bake** pad. (For double ovens, this operates the upper oven. If desiring to use Lower Oven, press **Lower Oven** and then **Bake**.)
2. If the desired temperature is 350F, press **Start/Enter**. If a different cooking temperature is desired, use the **1** through **5** number pads to select a preset cooking temperature, then press **Start/Enter**. Refer to the graphic below to determine which pad sets the desired cooking temperature.

After a delay, a second bracket "] [" will appear in the display indicating that the oven is baking.



1 = 200° F, 2 = 250° F, 3 = 300° F, 4 = 325° F, 5 = 400° F

6 = 2 hours, 7 = 2.5 hours, 8 = 3 hours, 9 = 3.5 hours, 0 = 4 hours

Adjusting the Temperature

Press **Bake (**or press **Lower Oven** and then **Bake** for lower oven in a double oven unit), use the **1** through **5** number pads to select a different preset cooking temperature, and press **Start/Enter**.

Starting a Timed Bake

1. Press the **Bake** pad.
2. If the desired temperature is 350F, use the **6** through **0** number pads to select a cooking time. If a cooking temperature other than 350F is desired, use the **1** through **5** number pads to select a preset cooking temperature, then select the cooking time. Refer to the graphic on this page to determine which pad sets the desired cooking temperature and cooking time.
3. Press **Start/Enter**.

After a delay, a second bracket "] [" will appear in the display indicating that the oven is baking. When the cook time expires, the display will change back to a single bracket "]" indicating that the oven is no longer baking. No tone will sound when the cook time is complete.

Exit the Sabbath Mode

Exiting the Sabbath mode should be done after the Sabbath is over.

1. Press **Cancel/Off** to end any bake mode that may be running.
2. Press and hold **Settings** pad until **Sabbath Mode off** is displayed.

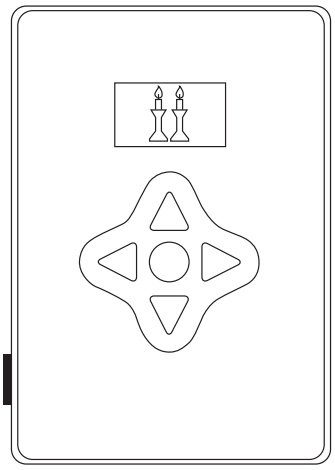
Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs while the oven is in Sabbath Mode, the unit will return to Sabbath Mode when power is restored, however the oven will return to the off state even if it was in the middle of a bake cycle when the power outage occurred.

Sabbath Mode - OU and CRC

This range offers an OU and CRC 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 order to enable the OU and CRC Sabbath mode, a separate Shabbos Keeper for Ovens must be connected to the range. The Shabbos Keeper can be purchased from **zmantechnologies.com** or **geappliances.com**. The only way to enable the OU and CRC Sabbath mode is with the purchase of the Shabbos Keeper for Ovens.





Shabbos Keeper

The Shabbos Keeper connects to your range to automatically enable Shabbos compatible modes each week and before every holiday. Using two modes, Shabbos mode and Holiday mode, the Shabbos Keeper allows for door openings and closings, disables most of the buttons on the appliance, and will adjust temperatures automatically during Shabbos and Yom Tov. The appropriate mode will automatically activate based on the Jewish calendar date for your location. Warming and baking features can be enabled when accepted by the user up to four hours in advance of Sabbath or holiday.

When the Shabbos Keeper is properly connected to the range, the control on the oven will display one of the following messages while in use during Sabbath or holiday:



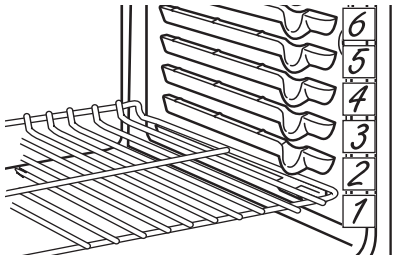


Oven Racks

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.

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



The number of rack positions may vary by model.

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 Cookware

Cookware Guidelines

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

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

Keep cookware clean to promote even heating.

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

Cookware used in broil modes and air fry must be broil-safe.

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 rack position and other recommendations for specific modes and foods.

Baking and Roasting Modes

Select a mode for baking and roasting based on the type and quantity of food you are preparing. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries always preheat the oven first. Follow recipe recommendations for food placement. If no guidelines are provided, center food in the oven.

Traditional Bake

The Bake mode is for baking and roasting. When preparing baked goods such as cakes, cookies, and pastries, always preheat the oven first. To use this mode press the **Bake** pad, enter a temperature, and then press **Start**.

Convection Bake

This mode uses air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to adjust the temperature when using this mode. Always preheat when using this mode. Baking time might be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode press the **Convection Bake** pad, enter a temperature, and then press **Start**.

Convection Roast

The Convection Roast mode is intended for roasting whole cuts of meat on a single rack. This mode uses 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 the probe (see the Probe section for more information). It is not necessary to preheat when using this mode. To use this mode press the **Conv Roast** pad, enter a temperature with the number pads, and then press **Start**.

Use WiFi connect to enable this feature.

Air Fry

Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode is intended for single rack cooking only. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F. Preheating is not recommended for this mode. Follow traditional oven recipe or package guidelines for set temperatures and cook times; adjust cook time to achieve your desired crispness. Additional guidelines for using this mode can be found in the Cooking Guide.

Use WiFi connect to enable this feature.

Broiling Modes

Always broil with the oven door/drawer closed. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling; placing food close to the broil element or burner increases smoking, spattering and the possibility of fats igniting. It is not necessary to preheat when using the Broil modes.

Broil Hi

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

Broil Lo

The Broil Lo mode 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**.

Warm

Warm modes are designed to keep hot, cooked foods hot. Cover foods that should remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use warm to heat cold food. It is recommended that food not be kept warm for more than 2 hours. To use this mode, press the **Warm** pad then press **Start.** The control display will show the oven is set to Bake at 170F.

Baked Goods

The Baked Goods mode is designed for cooking cakes, breads, cookies, and similar foods on a single rack. This mode is designed to provide lighter top browning and better volume. Some foods may require slightly longer cook times relative to when cooked in the traditional bake mode. Press **Options** and select **Baked Goods** than follow any display prompts to access this mode.

Use WiFi connect to enable this feature.

Proof

Proof mode maintains a warm environment for rising yeast-leavened dough. If the oven is too warm, Proof mode will not operate and the display will show "Oven too hot for Proof". For best results, cover the dough while proofing and check early to avoid over-proofing.

⚠CAUTION Do not use the Proof mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

Cooking Modes (Cont.)

Frozen Snacks

The Frozen Snacks modes are designed to cook frozen foods such as potato nuggets, French fries, and similar frozen snacks and appetizers. Most foods will cook within package recommended time. Adjust cooking time according to individual preferences.

Use Frozen Snacks Single when cooking frozen snacks on a single rack. This mode does not require preheating the oven. Food should be placed in the oven before or immediately upon starting this mode.

Use Frozen Snacks Multi when cooking frozen snacks on two racks simultaneously. This mode includes a preheating cycle to prepare the oven for multi-rack baking. Press **Options** and select **Frozen** then follow any display prompts to access this mode.

Use WiFi connect to enable this feature.

Frozen Pizza

The Frozen Pizza modes are designed to cook frozen pizzas. Most pizzas will cook within package recommended times. Adjust cooking time according to individual preferences.

Use Frozen Pizza Single when cooking on a single rack. This mode does not require preheating the oven. Food should be placed in the oven before or immediately upon starting this mode.

Use Frozen Pizza Multi when cooking on two racks simultaneously. This mode includes a preheating cycle to prepare the oven for multi-rack baking. Press **Options** and select **Frozen** then follow any display prompts to access this mode.

Use WiFi connect to enable this feature.

Pre-Heat

Proper preheating ensures that the oven is hot enough to begin baking. Improper preheating (that is, cooking in the oven that has not come up to set temperature) can negatively affect cooking. Depending on the recipe recommendations, the temperature of your foods when they go into the oven may determine your final baking time and baking results; if you put your food, such as biscuits or breads, in during Pre-heat, they may over brown on top or burn.

IMPORTANT: The more items to be heated in the oven during preheat (this includes multiple racks, baking stones, etc.) will affect the length of your pre-heat time. Always begin baking after the pre-heat signal. The signal will be a beep, indicaotr light or chime. This lets you know your oven is at your needed baking temperature. For best results, turn the oven On before you begin your prep work.

Oven Probe

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

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

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

Proper Probe Placement

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

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

Probe Usage

The temperature probe can only be used with Bake, Convection Bake, and Convection Roast.

To use the probe with preheating:

1. Select the desired cook mode (**Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**) pad and enter the desired cooking temperature with the number pads.
2. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
3. Once the oven is preheated, place the food in the oven and connect the probe to the probe outlet, making sure it is fully inserted. Use caution, the oven walls and probe outlet are hot.
4. When the probe is connected, the display will prompt you to enter the desired food temperature. The maximum internal food temperature that you can set is 200° F.

To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Press the **Cook Mode** pad (**Traditional Bake**, **Convection Bake**, or **Convection Roast**) and enter the desired cooking temperature with the number pads. Press **Options** and select **Probe** then follow the display prompts to enter the desired food temperature.

Probe Care Guidelines

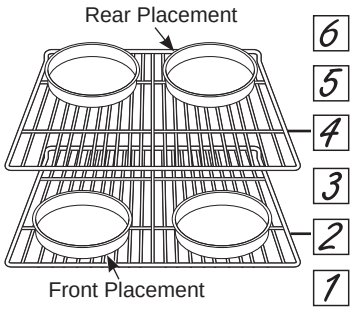
- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe outlet.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid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

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 Bake Goods	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	2 and 4	Use shiny cookware. Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake Bake Goods	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake Bake Goods	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake	2 and 4 2, 4, and 6	Use shiny cookware. Ensure adequate airflow.
Yeast Breads	Proof	2 or 3	Cover dough loosely.
	Bake Bake Goods	3	
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil High	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 High	5 or 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.
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	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Low Bake	3	If breaded or coated in sauce avoid Broil High modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heater.
Boneless chicken breasts	Broil Low Bake	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.
Whole turkey	Bake Convection Roast	1	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Turkey Breast	Bake Convection Roast	3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Fish	Broil Low	6 (1/2 inch thick or less) 5 (>1/2 inch)	Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Casseroles	Bake	3 or 4	
Frozen Convenience Foods			
Pizza on a Single Rack	Frozen Pizza Single	3	Place food in oven prior to starting mode.
Pizza on Multiple Racks	Frozen Pizza Multi	2 and 4	Stagger pizzas left to right, do not place directly over each other.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Frozen Snacks Single	4 or 5	Place food in oven prior to starting mode. Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Frozen Snacks Multi	2 and 4	Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.

*When baking four cake layers at a time use racks 2 and 4. Place the pans as shown so that one pan is not directly above another.

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



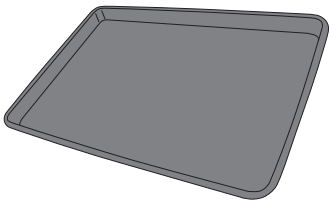
Rack positions

Air Fry Cooking Guide

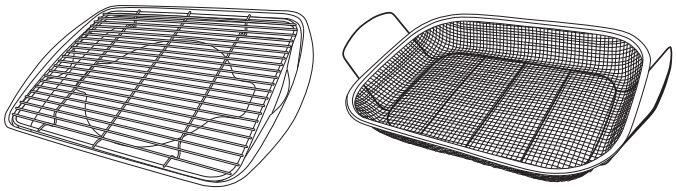
Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F.

Air Fry Cookware Guidelines

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



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

General Tips for 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.
- 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.
- For packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time.
- 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.
- Always check internal food temperature to confirm minimum safe temperatures have been reached. Minimum safe food temperatures can be found on packages and at **IsItDoneYet.gov.**

FOOD TYPE	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	RECOMMENDED SET TEMPERATURES (F°)	RECOMMENDED COOK TIME (MIN)	NOTES
Fresh boneless fish or poultry pieces, breaded such as nuggets, tenders, fillets	4	375-400	15-30	User lower set temperatures for larger pieces. Use shiny cookware.
Fresh bone in chicken wings	4	375-400	25-40	Salt wings or coat in a dry rub, if using sauce apply after cooking or toward the end of cooking
Fresh bone in chicken drumsticks or thighs	3 or 4	375-400	30-55	User lower set temperatures for larger pieces.
Fresh French fries, thin (< ½ inch)	4	400-425	15-30	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Fresh French fries, thick (> ½ inch)	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.		

Cleaning the Range – Exterior

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



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

Control Lockout

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

See Lock Controls in the Oven Controls section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

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

Reactivate the touch pads after cleaning.

Control Panel

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

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

Oven Exterior

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

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

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

Painted Surfaces, Black Stainless Steel, and Fingerprint Resistant Stainless Steel

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

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

Stainless Steel

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

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

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

Cleaning the Range – Interior

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

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

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners (unless certified for 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 vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

Steam Clean Mode

The Steam Clean feature is for cleaning light soil from your oven at a lower temperature than Self Clean.

To use the Steam Clean feature:

1. Start with the oven at room temperature.
2. Wipe excess grease and soils from the oven.
3. Pour one cup of water onto the bottom of the oven.
4. Close the door.
5. Press the **Clean** pad, select **Steam Clean** and then press **Start/Enter**.

Do not open the door during the 30 minute steam clean as this will decrease the steam clean performance. At the end of the Steam Clean cycle, soak up the remaining water, and wipe the moisture-softened soil from the oven walls and door.

Self Clean Mode

Read Self-Cleaning Oven Safety Instructions at the beginning of this manual before using the Self Clean Mode. Self Clean uses very high temperatures to clean the oven interior. For a moderately soiled oven, run a 3 hour self-clean cycle. For a heavily soiled oven, run a 5 hour self-clean cycle. Only self-clean (black) racks and grates may remain in the oven during the self-clean cycle. All other items, including nickel plated (silver) racks, should be removed. If nickel plated (silver) racks are left in the oven during a self-clean cycle, the racks will tarnish. If either type of rack is left in the oven during a self-clean cycle, the rack may become difficult to slide. See the Oven Racks section for instructions on how to improve.

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.

To use the Self Clean feature:

1. Start with the oven at room temperature.
2. Wipe excess grease and soils from the oven and interior door.
3. Remove all items other than self-clean (black) racks and grates, if desired. See Cleaning the Cooktop to determine if your grates may be self-cleaned and for important details regarding grate placement.
4. Close the door.
5. Press the **Clean** pad, select **Self Clean** and then press **Start/Enter**.

You can not open the door during the self-clean cycle. The door will remain locked after the self-clean cycle until the oven cools below the unlocking temperature. At the end of the self-clean cycle, allow the oven to cool and wipe any ash out of the oven.

To Stop a Self-Clean Cycle

Press the Cancel/Off pad. Wait until the oven has cooled below the locking temperature to unlatch the door. You will not be able to open the door right away unless the oven has cooled below the locking temperature.

The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.

Racks

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

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

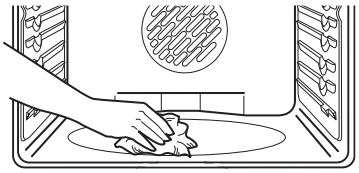
NOTE: Using other cooking oils will cause a discoloring or a rust like color residue on the racks and cavity sides. To clean this residue, use a soap and water or a vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Cleaning the Range – Interior (Cont.)

Oven Heating Elements

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

The bake element is not exposed and is under the oven floor. Clean the oven floor with warm, soapy water.



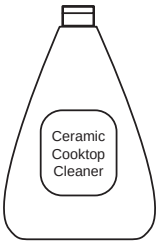
Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Cleaning the Glass Cooktop

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 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.



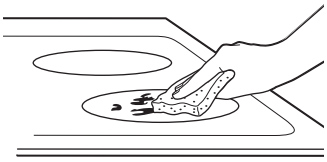
Clean your cooktop after each spill. Use a ceramic cooktop cleaner.

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.

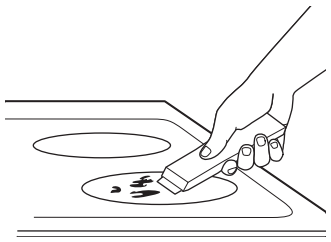


Use a non-scratch cleaning pad for Ceramic Cooktops.

Cleaning the Glass Cooktop (Cont.)

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.



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.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

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 a 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.

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:
   a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
   b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

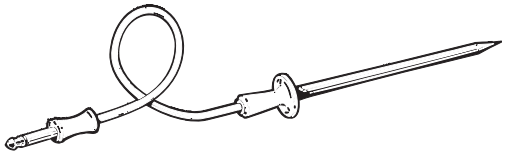
NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

Oven Probe

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

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

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



Oven Light

⚠WARNING **SHOCK OR BURN HAZARD:** Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the range 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.

Oven Light Replacement (on some models)

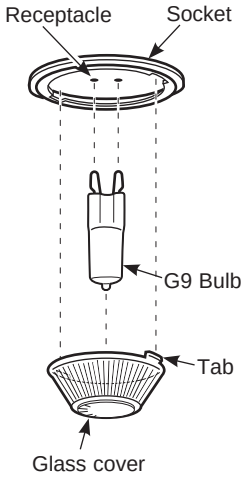
To remove:

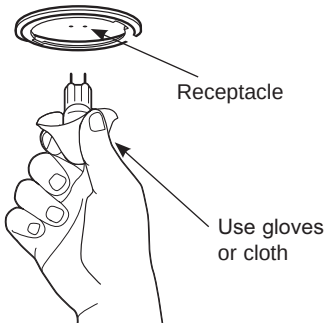
1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To replace:

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).
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. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

   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.
5. Reconnect electrical power to the oven.

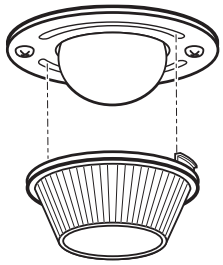




Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Remove the bulb by turning it counter-clockwise.



To replace:

1. Replace bulb with a new 40-watt appliance bulb. Insert the bulb and turn it clockwise until it is tight.
2. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

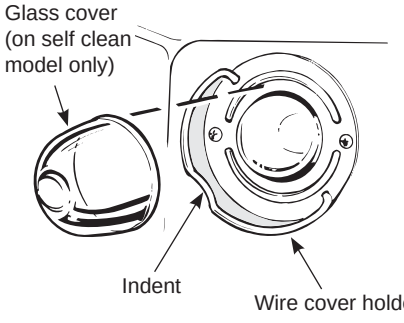
   For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
3. Reconnect electrical power to the oven.

Oven Light Replacement (on some models)

The oven light bulb is covered with a removable glass cover that is held in place with a bail-shaped wire. Remove the oven door, if desired, to reach the cover easily. See the Lift-Off Oven Door section for detailed oven door removal instructions.

Replacing the Light Bulb:

1. Disconnect electrical power to the range.
2. Hold the glass cover stable, so it doesn't fall when released.
3. Slide near the indent of the cover holder until the cover is released. **Do not remove any screws to release the glass cover.**
4. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb. **Do not touch hot bulb with hand or wet cloth. Only remove bulb when it is cool.**
5. Hold glass cover stable over new bulb.
6. Pull the wire cover holder near the indent until the indent in the wire cover holder is located in the indent of the glass cover.
7. Connect electrical power to range.



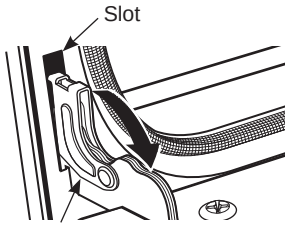
Oven Door

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.

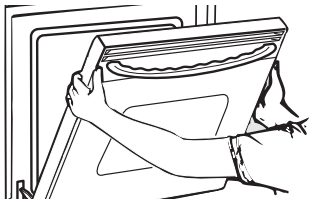
Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

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.
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.

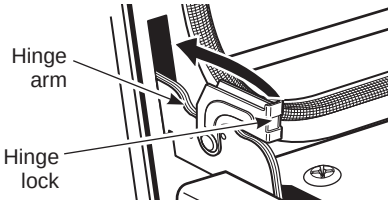


Pull hinge locks down to unlock

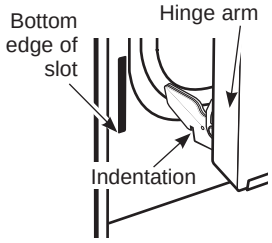

Removal position

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Starting on the left side, with the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.



Push hinge locks up to lock



Soft Close Drawer

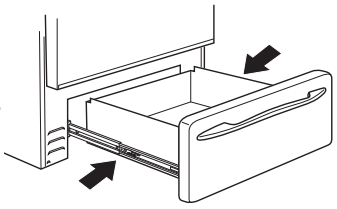
The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics or flammable material in the drawer.

The storage drawer may be removed for cleaning under the range. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

Your storage drawer has metal rails.

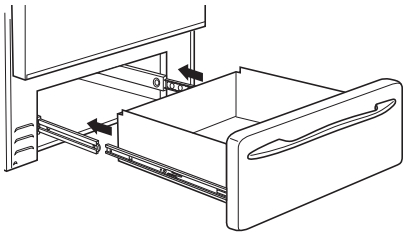
To remove the drawer:

1. Pull drawer straight out until it stops.
2. Press the left rail release in and press the right rail release in, while pulling the drawer forward and free.



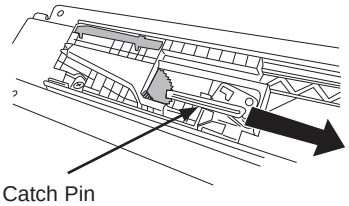
To replace the drawer:

1. Place the left drawer rail around the inner left rail guide and slide it in slightly to hook it.
2. Place the right drawer rail around the inner right rail guide and slide it in slightly to hook it.
3. Slide the drawer all the way in.



In rare cases, the soft close mechanism may become uncoupled from the drawer. To reset the mechanism:

1. Remove the drawer.
2. Slide the catch pin forward, both sides as applicable.
3. Reinstall the drawer.



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
Surface units do not work properly or flashing power setting.	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 element being used. See the Pan size and shape section.
	Pan is too small.	Pan size is below the minimum size for the element. See the Pan size and shape section. Use smaller element.
	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. The LEDs should be illuminated at least partway around the grey arc for that element. Press **On** then **+** or **-**. Verify controls are clean and dry.
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 Cleaning the 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.
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. 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. **NOTE:** This adjustment affects Bake, and Convection Bake temperatures; it will not affect Convection Roast, Broil or Clean.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	Unplug and remove the probe from the oven.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
	Ingredient substitution	Substituting ingredients can change the recipe outcome.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	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.
	In some areas the power (voltage) may be low.	Preheat the broil element for 10 minutes.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
Oven does not work or appears not to work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
“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.
Clock and timer do not work	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.
	Oven controls improperly set.	See the Oven Control section.
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 Storage Drawer Removal instructions in the Care and cleaning of the range section.
	Rear drawer support is on top of the guide rail.	Reposition the drawer. See the Storage Drawer Removal instructions in the Care and cleaning of the range section.
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 "Lift-Off Oven Door" instructions in the "Care and Cleaning" section.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	Pad operating light is broken.	Call for service.
Oven will not self-clean	The temperature is too high to set a self-clean operation.	Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	Remove the probe from the oven.
Oven will not steam clean.	Display flashes HOT.	Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	See the Using Steam Clean section.
	Oven door is not closed.	Make sure you close the door to start steam clean cycle.
Excessive smoking during clean cycle	Excessive soil or grease.	Press the **Cancel/Off** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the **LOCKED** light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Excessive smoking during broiling	Food too close to broil element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	See the Cleaning the Oven section.
	Oven was heavily soiled.	Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"DOOR LOCKING" flashes in the display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	Close the oven door.
DOOR LOCKED is on when you want to cook	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	Press the **Cancel/Off** pad. Allow the oven to cool.
“F— and a number or letter” flash in the display	You have a function error code.	Press the **Cancel/Off** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off.	See the Special features section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify that the oven is not in Sabbath Mode. See the Special Features section.
Oven or cooktop will not stay set.	Function error.	Disconnect all power for at least 30 seconds and then reconnect power. If repeating, call for service.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge	Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the **Cancel/Off** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Cleaning the Oven section.
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 a self-clean cycle.
Fan noise	A convection fan may automatically turn on and off.	This is normal. The fan is designed to operate intermittently to maximize cooking evenness. The convection fan will operate during preheat of the bake cycle. The fan will turn off after the oven is heated to the set temperature. This is normal.
	A cooling fan may automatically turn on and off.	This is normal on some models. The cooling fan will turn off and on to cool internal parts. It may run after the oven is turned off.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?	No. 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.
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.
	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 (i.e. convection bake).
Display flashes	Power failure.	Reset the clock.

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Unable to set cook time or delay time	You forgot to enter a cooking mode first.	See the Options section
Oven racks are difficult to slide	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-clean cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
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 of the range section.
	Drawer is over-loaded or load is unbalanced.	Reduce weight. Redistribute drawer contents.
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.
Display prompts for Probe Temperature	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	Enter a probe temperature.
Oven will not work remotely	Router issues, no wireless signal, etc.	For assistance with oven wireless network connectivity, please call 1-800-220-6899.
	Oven is not connected.	
	Remote enable is off	Turn remote enable on (see Special Features section of this manual)

HESTAN CUE® PAN

Problem	Possible Cause	What To Do
Pan won't pair or activate when tapping handle	Tapping force is too light.	Double tap the pan with firm taps (or knock) on the black plastic endcap.
	Battery in pan is low or dead.	Replace AAA battery, installing with positive end out of handle.
	Using different pan hardware.	Check that your pan has a black endcap that unscrews from the end of the handle. Pans with an oval module reading "Hestan Cue®" will not work.
Experiencing performance or minor technical issues including seeing 20°F or 100°F as set temperature	Old software.	Connect your unit to the SmartHQ™ mobile app and update unit software.
The unit cancelled my precision cooking mode	Battery in device is low or dead.	Replace AAA battery in pan.
	Outdated software.	Connect your unit to the SmartHQ™ mobile app and update unit software.
	Your precision cooking device has gone out of range.	This could indicate a problem with the device. If the problem persists, please contact the device manufacturer.
	Your precision cooking device had a computation malfunction.	
	The unit lost communication with your precision cooking device.	This could indicate a problem with the device or the unit. If the problem persists, please contact the device or unit manufacturer.
Unable to reach set temperature in Precision Cooking mode	Boiling water or cooking liquid based foods at high temperatures will result in temperature stalls close to the set temperature.	Use temperature settings for pan frying, sautéing, and searing when using Hestan Cue® cookware.
Hestan Cue® cookware battery life does not last as long as expected	Pan is sensing slight vibrations when not in use.	Turn the black plastic endcap of handle one half rotation to disconnect power.

LIMITED WARRANTY

GE Appliances Electric Range Limited Warranty

GEAppliances.com

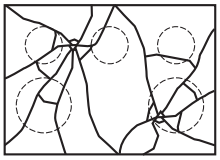
All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **GEAppliances.com/service**, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have your serial number and your model number available when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

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

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

What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- Effective January 1, 2022, 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.
- Effective January 1, 2022, damage to the glass cooktop due to impact or misuse. See example.



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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

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

Louisville, KY 40225

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

GEAppliances.com/extended-warranty

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

49-2000990 Rev. 6

Accessories

Looking For Something More?

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

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

The following products and more are available:

Accessories

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

Parts

- Oven racks
- Oven elements
- Light bulbs

Cleaning Supplies

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

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

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

Consumer Support

GE Appliances Website

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

Register Your Appliance

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

Schedule Service

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

Extended Warranties

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

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable),
visit our website at **GEAppliances.com/connect** or call 800.220.6899 in the US.

Parts and Accessories

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

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

Contact Us

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

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

Printed in the United States

49-2000990 Rev. 6

Profile

ESTUFAS

Con Control Frontal Eléctrico por Inducción

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD . . . 3

USO DE LA ESTUFA

Unidades de superficie 8
Cocción de Precisión 9
Utensilios de Estufa para Cocción por Inducción 11
Controles del Horno. 13
Cooking Options (Opciones de Cocción) 14
Settings (Configuraciones). 14
Modo Sabático 16
Modo Sabático - OU y CRC 17
Estantes del Horno. 18
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno. . . . 18
Utensilio del Horno 18
Modos de Cocción 19
Sonda del Horno. 21
Guía de Cocción del Horno. 22
Modo de Cocción para Freír con Aire. 23

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la Estufa - Exterior 24
Limpieza de la Estufa - Interior 25
Limpieza de la Placa de Cocción de Vidrio . . . 26
Sonda del Horno. 27
Luz del Horno 28
Puerta del Horno 29
Cajón con Cierre Suave. 29

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 30

GARANTÍA LIMITADA. 34

ACCESORIOS. 35

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 36

MANUAL DEL PROPIETARIO

Estufa por Inducción de 30”
PHS930
PHS93E

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.

49-2000990 Rev. 6 07-25

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.

Profile

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.**

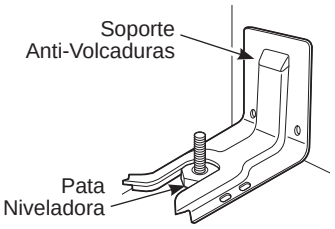
Para reducir el riesgo de volcar la estufa, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

Para Estufas Sin Apoyo y Deslizabless

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la estufa 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 estufa hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

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

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



Estufas Sin Apoyo y Deslizables

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Esta unidad ha sido probada y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, de acuerdo con la Parte 18 de la Normativa de la FCC. Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en la instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo que puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte la unidad a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.
- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en este Manual del Propietario.
- olicite que un instalador calificado instale su estufa y que esté adecuadamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste y trabajo del servicio técnico deberá ser realizado únicamente por un instalador calificado o por un técnico del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la estufa, a menos que se recomiende específicamente en este manual.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar 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 Aquellas personas que usen marcapasos o un dispositivo médico similar deberán tener cuidado al usar o permanecer cerca de una unidad de inducción mientras ésta se encuentre en funcionamiento. El campo electromagnético podrá afectar el trabajo del marcapasos o del dispositivo médico similar. Se recomienda consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación específica.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (Cont.)

- **⚠PRECAUCIÓN** No almacene elementos de interés para niños sobre una estufa o en la protección trasera de una estufa: los niños que se trepan a la estufa para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar la habitación.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la estufa antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- No use ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento para cubrir la parte inferior del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los revestimientos para horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descarga, humo o incendio.
- No use el horno si un elemento para calentar desarrolla una mancha brillante durante el uso o muestra otros signos de daños. Una mancha brillante indica que la unidad de la superficie 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 la misma
- No toque las unidades de superficie, los elementos calentadores o la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro. Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con unidades de superficie, áreas cercanas a las unidades de superficie o cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Trate de no rayar o golpear las puertas, estufas o paneles de control de vidrio. Si lo hace podría romperse el vidrio. No cocine si un producto tiene un vidrio roto. Puede provocarse una descarga, un incendio o heridas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Podrá encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima segura de la comida en **IsItDoneYet.gov** y en fsis.usda.gov. Use un termómetro para la comida para calcular su temperatura y realizar controles en diferentes áreas.
- No permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la superficie de cocción. Se podrá dañar la estufa o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.
- **Funcionamiento Remoto -** Este electrodoméstico permite su configuración para un funcionamiento remoto en cualquier momento. No guarde ningún material inflamable o ítems sensibles a la temperatura dentro, sobre o cerca de las unidades de la superficie del electrodoméstico.

⚠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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠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.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- Nunca deje las unidades de superficie sin atención. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- 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. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar 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.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa; otros pueden romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija de los recipientes deben girarse hacia el centro de la estufa sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Si flambea alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede rayarse con elementos tales como cuchillos, instrumentos filosos, anillos u otras joyas, y remaches de la ropa.
- Use un producto de limpieza para superficies de cocción de cerámica y una almohadilla no abrasiva para limpiar la superficie de cocción. Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe y que la luz indicadora se apague antes de realizar la limpieza. Una esponja o una tela húmeda sobre una superficie caliente podrán ocasionar quemaduras con vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado.
- No cocine sobre una estufa rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- No permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la superficie de cocción. Se podrá dañar la estufa o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.

⚠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 DEL HORNO

- Mantenga desobstruida la ventilación 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.
- 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, evite que el mango de la olla tenga contacto con el elemento calentador en el horno.
- Nunca coloque los utensilios de estufa, 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.
- No deje productos tales como papel, utensilios de estufa ni comida en el horno cuando éste no se encuentre en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.

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

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 cubiertos de porcelana. No use la función de limpieza automática para limpiar otras partes, tales como ollas de goteo o recipientes.
- 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 limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiadores comerciales para horno ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.

Equipo de Acceso Remoto Instalado

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

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

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

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

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

Interferencia de Frecuencias Radiales

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:

- 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.

⚠PRECAUCIÓN Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una unidad por inducción. 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.

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su estufa a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.

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.

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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Unidades de superficie

Cómo funciona la superficie de cocción por inducción

Los campos magnéticos inducen una pequeña cantidad de corriente en la olla. Los elementos que se encuentran debajo de la superficie de cocción producen un campo magnético que genera calor sobre las ollas de metal ferroso que se encuentran cerca.

La superficie de cocción misma no se calienta. El calor se produce en el recipiente de cocción y no puede generarse hasta que se coloque el recipiente en la superficie de cocción.

Cuando se activa el elemento, el recipiente comienza a calentarse de inmediato y a su vez calienta el contenido del recipiente.

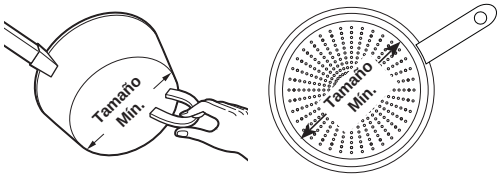
La cocción por inducción magnética requiere el uso de recipientes de cocción hechos de metales ferrosos; metales a los que se adhieren los imanes, como hierro o acero.

Utilice recipientes que se ajusten al tamaño del elemento. La olla deberá ser lo suficientemente larga para que el elemento detecte la olla y pueda generar la totalidad de su energía.

La superficie de cocción no funcionará si un pequeño utensilio de metal o acero, tal como una espátula metálica, una cuchara de estufa, un cuchillo u otro utensilio pequeño, es colocado sobre la superficie de cocción cuando la unidad es encendida.

⚠PRECAUCIÓN

- Los elementos de cocción por inducción pueden parecer fríos cuando están encendidos (ON) y después de haber sido apagados (OFF). La superficie de vidrio puede estar CALIENTE debido a calor residual transferido del recipiente de cocción y pueden provocarse quemaduras.
- 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 de cerámica.



Utilice el recipiente de tamaño mínimo para el elemento. El material del recipiente de cocción es el correcto si un imán puede pegarse a la base.

Uso de los Elementos de la Superficie de Cocción

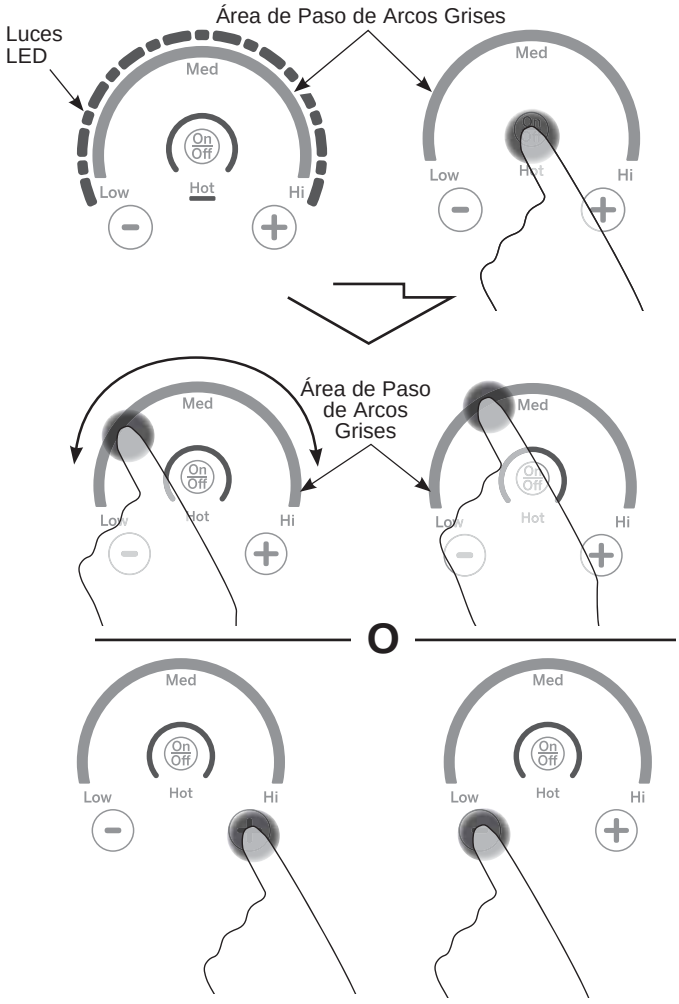
⚠ADVERTENCIA **RIESGO DE INCENDIO: Nunca pierda de vista la estufa cuando la estufa esté en las configuraciones medio o alto. Mantenga los ítems inflamables alejados de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios, lesiones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

Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.

Encienda el elemento(s): Coloque su utensilio diseñado por inducción sobre la superficie de cocción. Mantenga presionada la tecla **On/Off (Encendido/ Apagado)** durante aproximadamente medio segundo. Se podrá escuchar un repique cada vez que se presione una tecla.

El nivel de potencia puede ser seleccionado de cualquiera de las siguientes formas:

1. **Deslice su dedo sobre el arco gris** (en los gráficos) hasta el nivel de potencia deseado. **No hay sensor en las luces LED**, o;
2. **Presione En Cualquier Parte** del arco gris, o;
3. Presione las teclas **+** o **–** para ajustar el nivel de potencia, o;
4. Atajo hasta Hi (Alto): inmediatamente luego de encender la unidad, presione la tecla **+**, o;
5. Atajo hasta Low (Bajo): Inmediatamente luego de encender la unidad, presione la tecla **-**.



Unidades de superficie (Continúa)

Uso del Área para Calentar

⚠ADVERTENCIA

RIESGO DE ENVENENAMIENTO CON COMIDA: Se pueden desarrollar bacterias cuando la comida esté a una temperatura inferior a los 140º.

- Siempre comience con comida caliente. No use la configuración caliente para calentar comida fría.
- No use la configuración caliente durante más de 2 horas.

WARMING ZONE (Área para Calentar), ubicada en la parte central trasera de la superficie de vidrio, mantendrá la comida caliente y cocida a la temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente. No use la función para calentar comida fría. Colocar comida que no está cocinada o fría en el **WARMING ZONE (Área para Calentar)** podría producir enfermedades desarrolladas por bacterias en la comida.

Para usar la función WARMING ZONE (Área para Calentar):
Presione la tecla **WARMING ZONE (Área para Calentar)**, seleccione el nivel deseado (Bajo, Medio o Alto) usando la pantalla LCD.

Para apagar la función WARMING ZONE (Área para Calentar):
Presione la tecla **WARMING ZONE (Área para Calentar)**.

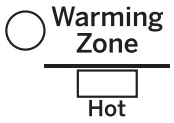
NOTA: Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) NO apagará la función del área para calentar.

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

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

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

NOTA: El calentador superficial emitirá un brillo rojo.



Cómo Sincronizar los Elementos Izquierdos

Para Encender

Mantenga la tecla **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)** por aproximadamente medio segundo para conectar los dos elementos. Utilice cualquiera de estos elementos como se describe en Uso de los Elementos de la Superficie de Cocción para ajustar el nivel de potencia.



Para Apagar

1. Presione la tecla **On/ Off (Encender/ Apagar)** de uno de los elementos para apagar la función **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)**.

o

2. Presione **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)** para apagar ambos elementos.

Cocción de Precisión

La función Precision Cooking (Cocción de Precisión) permite un control de temperatura preciso para obtener mejores resultados. Esta función se podrá usar con dispositivos de cocción emparejados por Bluetooth en cualquiera de los quemadores. Sólo un quemador podrá funcionar en el modo de cocción de precisión por vez.

Emparejamiento de un Dispositivo con Bluetooth®

Para emparejar el dispositivo Bluetooth, consulte la sección de Configuraciones en el Manual del Propietario.

Para Estufas Conectadas a WiFi

Si la estufa está conectada a Wi-Fi, entonces la temperatura de la función Precision Cooktop (Superficie de Cocción de Precisión) se podrá configurar desde la aplicación SmartHQ mobile desde el control del quemador. En cualquier momento, el control del quemador se podrá usar para apagar o anular una configuración de temperatura. Consulte Configuraciones - Wi-Fi y Acceso Remoto.

Cocción de Precisión (Cont.)

Use la función Precision Cooking (Cocción de Precisión) con la Sonda de Precisión Bluetooth Compatible o el Utensilio Hestan Cue®.

La estufa puede tener comunicación a través de Bluetooth con accesorios inteligentes tales como el utensilio Hestan Cue® o la Sonda de Precisión. Cada accesorio inteligente deberá ser emparejado con la estufa, a fin de establecer la conexión Bluetooth.

A fin de emparejar un dispositivo Bluetooth con la estufa, presione la tecla Settings (Configuraciones) y seleccione Bluetooth. Seleccione Pair (Emparejar) y active su dispositivo para iniciar el modo de emparejamiento de dispositivos. Consulte la siguiente tabla para acceder a instrucciones específicas de cada dispositivo.

Una vez emparejado, el utensilio Hestan Cue® y la Sonda de Precisión estarán disponibles como una opción de la función Precision Cooking (Cocción de Precisión) para cualquier quemador. Se podrán emparejar múltiples accesorios inteligentes. Se le indicará que elija activar uno cada vez que use Precision Cooking (Cocción de Precisión). (La Cocción de Precisión no está disponible en el área de calentamiento). Sólo un quemador podrá funcionar en un modo de Cocción de Precisión por vez.

Use la función Precision Cooking (Cocción de Precisión) con la Sonda de Precisión o el Utensilio Hestan Cue®.

1. El quemador se deberá apagar para comenzar.
2. Gire la perilla a la función Precision Cooking (Cocción de Precisión) sobre el quemador que desee usar.
3. Active el utensilio de acuerdo con la tabla de instrucciones de activación.

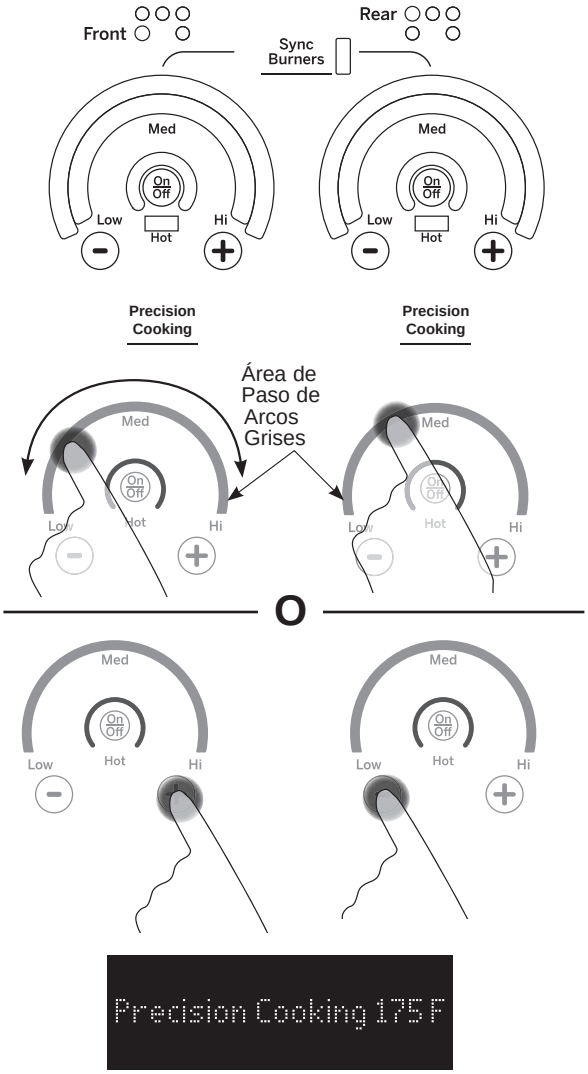
Dispositivos Compatibles	Cómo Activarlos
Utensilios de estufa Heston Cue®	De manera firme, presione dos veces la tapa negra de plástico del extremo
Sonda Paragon	Presione el botón lateral una vez

NOTA: Los dispositivos de Cocción de Precisión también se pueden controlar a través de la aplicación SmartHQ™.

4. Gire la perilla en sentido horario hasta la temperatura deseada del utensilio o use la aplicación SmartHQ para configurar la temperatura, de acuerdo con las instrucciones que figuran más arriba para la aplicación y el control local

NOTA: Sólo un quemador podrá funcionar en un modo de Cocción de Precisión por vez. Si se intenta usar otro modo de Cocción de Precisión, el quemador en el cual se esté usando la Cocción de Precisión parpadeará, y se visualizará el siguiente mensaje de error.





Utensilios de Estufa para Cocción por Inducción

Cómo usar el tamaño correcto de recipiente

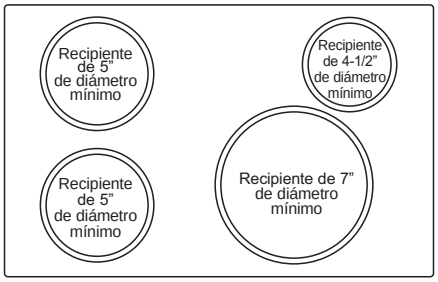
Las bobinas de inducción requieren un tamaño de olla mínimo para funcionar de forma correcta. Las ollas que no son ferrosas o que son demasiado pequeñas no permitirán que los elementos de inducción se enciendan, y el indicador ON (Encender) para la ubicación de dicho elemento titilará durante 25 segundos y luego se apagará. Si una olla es retirada de o no está centrada sobre la bobina de inducción durante más de 30 segundos, la energía de dicho elemento será apagada.

Pueden utilizarse recipientes de cocción más grandes que el anillo del elemento; sin embargo, el calor se generará sólo por encima del elemento.

Para mejores resultados, el recipiente debe hacer contacto TOTAL con la superficie de vidrio.

No permita que la parte inferior del recipiente de cocción toque los rebordes de metal que rodean la estufa.

Para un mejor desempeño, ajuste el tamaño del recipiente al tamaño del elemento. Usar una olla más pequeña sobre un quemador más grande genera menos energía en cualquier configuración.



Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.

Recipientes de cocción adecuados

Utilice recipientes de cocción de calidad con bases más pesadas para lograr una mejor distribución del calor y resultados de cocción uniforme. Elija recipientes de cocción hechos de acero inoxidable magnético, hierro fundido esmaltado, acero esmaltado y combinaciones de estos materiales.

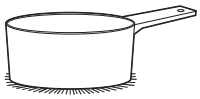
Algunos recipientes de cocción están específicamente identificados por el fabricante para utilizar con estufas de inducción. Utilice un imán para comprobar que el recipiente sea el adecuado.

Los recipientes de base plana dan los mejores resultados. Pueden utilizarse recipientes con bordes o pequeños rebordes.

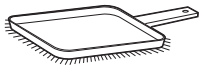
Los recipientes redondos dan los mejores resultados. Los recipientes con bases torcidas o curvadas no calentarán de manera uniforme.

Para cocinar con wok, utilice uno con base plana. No utilice un wok con un anillo de soporte.

NOTA: El área para calentar NO es un elemento de inducción y funcionará con utensilios con fondo plano que NO sean ferrosos.



Utilice recipientes de base plana.



Utilice una plancha.



Utilice un wok de base plana.

“Ruidos” de los recipientes de cocción

Diferentes tipos de recipientes de cocción pueden producir sonidos suaves. Los recipientes más pesados como los de hierro fundido esmaltado producen menos ruido que los recipientes más livianos de acero inoxidable de capas múltiples. El tamaño del recipiente y la cantidad de contenidos también pueden contribuir al nivel de sonido.

Al usar elementos adyacentes configurados en un nivel de energía más alto, los campos magnéticos podrán interactuar y producir un silbido en un tono alto. El sonido cambiará de tono al cambiar el nivel de potencia de un quemador. Estos sonidos se podrán reducir o eliminar reduciendo o incrementando las configuraciones de los niveles de potencia de uno o ambos elementos. Las ollas que cubren completamente el anillo del elemento producirán menos sonido.

Un “zumbido” bajo resulta normal particularmente en configuraciones altas.

Sonidos que podrá escuchar: es posible que escuche un “Zumbido” suave al cocinar en el modo Hi (Alto). Esto es normal. El sonido depende del tipo de cacerola que se use. Algunas cacerolas “Zumbarán” más fuerte, dependiendo del tipo de material. Un sonido de “Zumbido” se podrá escuchar si los contenidos de la cacerola están fríos. A medida que la cacerola se caliente, el sonido decrecerá. Si el nivel de potencia es reducido, el nivel de sonido se reducirá.

Control de Energía

Si la unidad de una superficie se encuentra en el nivel de energía H (Alta), durante un período de tiempo extenso o si múltiples unidades de una superficie se encuentran encendidas, es posible que haya una reducción de corriente en la unidad superficial. El agua debajo de las ollas también hará que los controles reduzcan la potencia recibida por el utensilio de estufa.

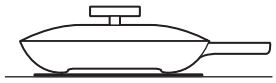
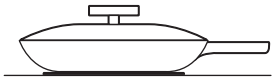
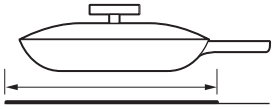
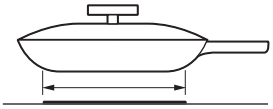
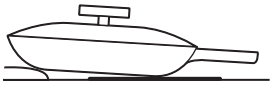
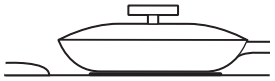
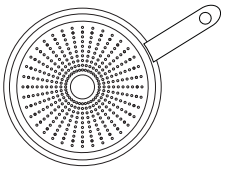
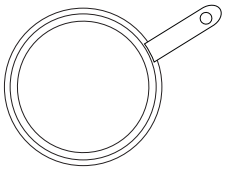
Utensilios de Estufa para Cocción por Inducción (Cont.)

Recomendaciones sobre recipientes de cocción

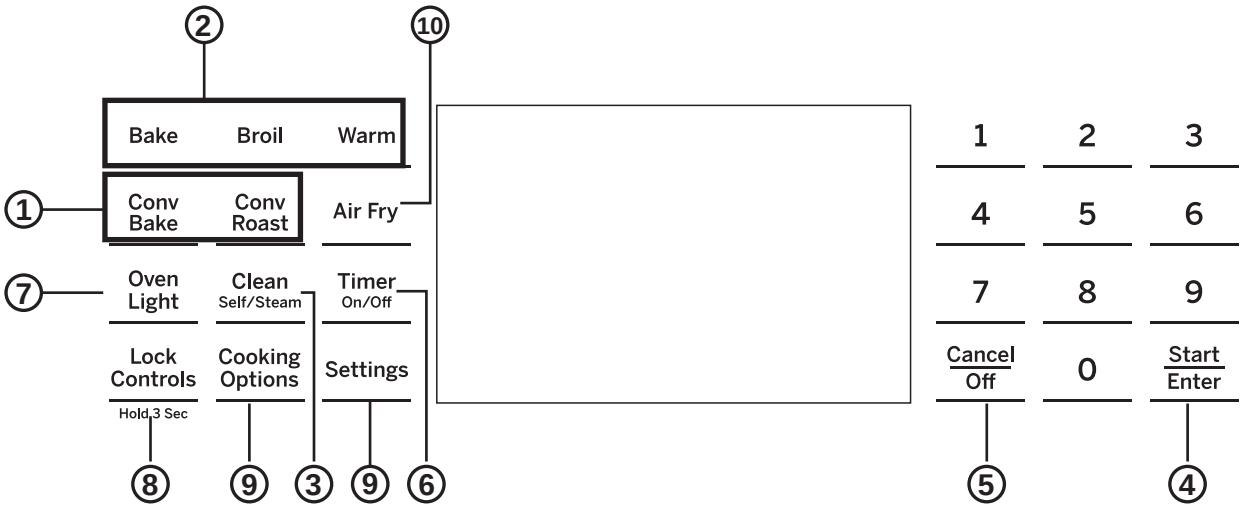
Las bobinas de inducción requieren un tamaño de olla mínimo para funcionar de forma correcta. Los recipientes deben hacen contacto total sobre la superficie del elemento de cocción.

Utilice recipientes de base plana del tamaño adecuado para el elemento de cocción y también adecuado para la cantidad de alimentos que se están preparando.

NO se recomienda el uso de discos de interface de inducción.

INCORRECTO	CORRECTO
	
El recipiente de cocción no está centrado en la superficie del elemento de cocción.	El recipiente de cocción está centrado correctamente en la superficie del elemento de cocción.
	
Bases o lados del recipiente de cocción curvados o torcidos.	Base de recipiente plana.
	
El recipiente no cumple con el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.	El tamaño del elemento cumple con el tamaño mínimo recomendado, o lo supera, 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.	La base del recipiente se apoya completamente sobre la superficie de la estufa.
	
Una manija pesada inclina el recipiente.	El recipiente está bien equilibrado.
	
La cacerola es parcialmente magnética en su parte inferior.	La cacerola es completamente magnética en su parte inferior.

Controles del Horno



1. **Convection Cooking Modes (Modos de Cocción por Convección):** Los modos de cocción por convección utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el rendimiento. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

   Convection Bake (Hornear por Convección) está activado en su horno. Use WiFi Connect (Conexión WiFi) para activar la función Convect Roast (Dorar por Convección).

2. **Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil (Asar), y Warm (Calentar). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

3. **Clean (Limpieza):** El horno podrá contar con dos modos de limpieza: Self Clean (Limpieza Automática) y Steam Clean (Limpieza al Vapor). Para acceder a información importante sobre el uso de estos modos, consulte la sección de Limpieza del Horno.

4. **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.

5. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):** Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.

6. **Timer (Temporizador):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y las teclas **+/-** para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start (Iniciar)**. La cuenta regresiva del temporizador se completó. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.

7. **Oven Light(s) (Luz(es) del Horno):** Enciende o apaga la luz(es) del horno.

8. **Lock Controls (Controles de Bloqueo):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionada la **Lock Controls (Controles de Bloqueo)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.

   NOTA: Locking Controls (Controles Bloqueados) cancelará cualquier función que esté actualmente en funcionamiento.

9. **Cooking Options (Opciones de Cocción) y Settings (Configuraciones):** Las teclas Options (Opciones) y Settings (Configuraciones) abren menús más detallados en la pantalla, los cuales permiten acceso a funciones adicionales y modos de cocción. Para cada uno, seleccione la función en la pantalla a través de la tecla numérica asociada. Puede salir en cualquier momento presionando la tecla **Options (Opciones)** o **Settings (Configuraciones)** nuevamente. Para más detalles, consulte las secciones de Configuraciones, Opciones y Modos de Cocción.

10. **Air Fry:** El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para producir comidas con un exterior más crocante que en la cocción de horno tradicional. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción en Horno.

    Use WiFi Connect to enable the Air Fry feature.

Cooking Options (Opciones de Cocción)

La tecla de opciones de cocción abre un menú con más modos de cocción cuando el horno está apagado. Abre un menu con funciones adicionales si un modo de cocción ya está en proceso. Puede salir del menú en cualquier momento presionando la tecla **Cooking Options (Opciones de Cocción)** nuevamente.

Primero deberá seleccionar un modo (hornear, hornear por convección, dorar por convección) y luego seleccionar Cooking Options (Opciones de Cocción) para acceder a las siguientes funciones.

Cook Time (Tiempo de Cocción)

Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Seleccione un modo de cocción deseado. Use las teclas numéricas para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla **Cooking Options (Opciones de Cocción)** y seleccione **Cook Time (Tiempo de Cocción)**. Use la tecla numérica para programar un tiempo de cocción en horas y minutos. Luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Esto sólo puede ser usado con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).

Delay Time (Tiempo de Retraso)

Genera un retraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desee que el horno se inicie. Seleccione un modo de cocción deseado. Use la tecla numérica para programar una temperatura de horneado. Presione la tecla **Cooking Options (Opciones de Cocción)** y seleccione **Delay Time (Tiempo de Retraso)**. Use las teclas numéricas para programar la hora del día en que desee que el horno se encienda, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. La función Delay (Retraso) no está disponible en todos los modos.

NOTA: Al usar la función Delay Time (Tiempo de Retraso), las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevo, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

Oven Probe (Sonda del Horno)

NOTA: Sólo accesible a través de los modos de cocción tradicional y por convección.

Monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando la comida alcanza la temperatura programada. Inserte la sonda, presione el modo de cocción deseado, y programe la temperatura de la sonda. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción. La sonda sólo puede ser usada con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).

Settings (Configuraciones)

Las teclas Options (Opciones) y Settings (Configuraciones) abren menús más detallados en la pantalla, los cuales permiten acceso a funciones adicionales. Para cada uno, seleccione la función en la pantalla a través de la tecla numérica asociada. Puede salir en cualquier momento presionando la tecla Options (Opciones) o Settings (Configuraciones) nuevamente.

Conexión WiFi y Acceso Remoto

Su horno de está diseñado para brindarle una comunicación recíproca entre su electrodoméstico y dispositivos inteligentes. Mediante el uso de las funciones WiFi Connect, usted podrá controlar funciones esenciales de su horno tales como las configuraciones de temperatura, temporizadores y modos de cocción (tales como Freír con Aire), utilizando su teléfono inteligente o tableta*.

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

Conexión de su Horno con Opción de WiFi Connect

Qué necesitará

Su horno de GE Appliances utiliza su red de WiFi hogareña existente para realizar la comunicación entre el electrodoméstico y su dispositivo inteligente. A fin de configurar su horno de GE Appliances, usted necesitará reunir cierta información:

1. Cada horno de GE Appliances cuenta con una etiqueta informativa del electrodoméstico conectado, que incluye un ID de UPD del Electrodoméstico. Éste es un detalle importante que necesitará para realizar la conexión al electrodoméstico. La etiqueta está ubicada normalmente dentro de la puerta del horno o en el cajón. En algunos modelos, también estará accesible a través del menú de configuraciones sobre la pantalla de control.

Connected Appliance Information

Contains FCC: ZKJ-WCATA009 **UPD ID: XX-XX-XX-XX-XX-XX**
Contains IC: 10229A-WCATA009
MAC ID: D8-28-C9-XXXXXXXX **PT. NO. XXXXXXXXXXXX**

Ejemplo de Etiqueta

2. Su teléfono inteligente o tableta deben estar preparados con la capacidad de acceder a Internet y descargar aplicaciones.
3. Usted deberá conocer la contraseña del enrutador WiFi de su hogar. Tenga esta contraseña a mano al configurar el horno de GE Appliances.

Conexión de su horno de GE Appliances

1. A través de su teléfono inteligente o tableta, visite **GEAppliances.com/connect** para aprender más sobre las funciones del electrodoméstico conectado y para descargar la aplicación correspondiente.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectar su horno de GE Appliances.
3. Una vez que el proceso se haya completado, la luz de conexión ubicada en la pantalla de su horno GE Appliances, permanecerá en sólido y la aplicación confirmará que usted está conectado.

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

49-2000990 Rev. 6

Settings (Configuraciones) (Cont.)

Conexión WiFi y Acceso Remoto (cont.)

4. Si la luz de conexión no se enciende o está titilando, siga las instrucciones en la aplicación para volver a realizar la conexión. Si los problemas continúan, comuníquese al Connected Call Center (Centro de Conexión de Llamadas) al 1.800.220.6899 y solicite asistencia en relación a la conectividad inalámbrica del horno.

Para conectar dispositivos inteligentes adicionales, repita los pasos 1 y 2.

Observe que todos los cambios o modificaciones al dispositivo de acceso remoto instalado en este horno que no están expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

INICIO DEL HORNO EN FORMA REMOTA

Para poder iniciar el horno en forma remota una vez conectado a WiFi, presione la tecla Settings (Configuraciones) y seleccione WiFi desde el menú sobre la pantalla VFD. Seleccione “Turn Remote On” (Encender Control Remoto) desde el menú de la pantalla VFD y la función Remote Setting (Configuración Remota) estará activada. El ícono se encenderá. El horno puede ser iniciado ahora de forma remota con un dispositivo conectado. Abrir una puerta del horno o apagar el horno hará que se apague el ícono . El ícono deberá estar iluminado para iniciar el horno de forma remota. No se requiere el ícono para modificar la temperatura del horno mientras esté funcionando, configurar un temporizador o apagar el horno desde la aplicación del teléfono mientras el ícono muestre que está Conectado a WiFi.

Recuerde verificar que el ícono esté iluminado, si desea iniciar el horno de forma remota.

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

Clock (Reloj)

Esta configuración ajusta el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla **Settings (Configuraciones)** y seleccione **Clock (Reloj)**. Seleccione **Set Clock (Configurar Reloj)** y siga las instrucciones para configurar el reloj. Esta función también especifica cómo se mostrará la hora del día. Puede seleccionar el reloj con hora estándar de 12 horas (12 H), la hora militar de 24 horas (24 H), o que no se exhiba ningún reloj (Off) (Apagado). Presione la tecla **Settings (Configuraciones)**, seleccione **Set Clock (Configurar Reloj)** y seleccione la opción **12/24** u **On/Off (Encender/ Apagar)**.

Bluetooth® - Chef Connect

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

Auto Conv (Conversión Automática)

Al usar las opciones de cocción Convection Bake (Hornear por Convección) o Convection Roast (Dorar por Convección), Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática) convertirá de forma automática las temperaturas de horneado regular ingresadas a temperaturas de cocción de horneado por convección cuando se active. Se debe observar que esta opción no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sino sólo las temperaturas. Esta función podrá ser encendida o apagada. Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **Auto Conversion (Conversión Automática)**, y luego siga las indicaciones para activar o desactivar esta función.

Auto Off (Apagado Automático)

Esta función apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. Podrá estar activada o desactivada. Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Auto Off (Apagado Automática)** para activar o desactivar esta función.

Sound (Sonido)

Podrá ajustar el volumen y el tipo de alerta que su dispositivo utilice. Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Sound (Sonido)**. Siga las instrucciones para realizar ajustes de volumen o para cambiar entre tonos de alerta continuos o simples. Una configuración continua seguirá haciendo que un tono suene hasta que un botón del control sea presionado. El volumen del tono del horno podrá ser ajustado. El control hará que el tono del horno suene en el nuevo nivel de volumen cada vez que el nivel de sonido sea modificado.

F/C (Fahrenheit o Celsius)

El control del horno está configurado para su uso con temperaturas Fahrenheit (F), pero puede ser modificado a temperaturas Celsius (C). Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **F/C** para alternar entre las escalas de temperatura exhibidas.

Adjust the Oven temperature (Ajuste de la Temperatura del Horno)

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno y de horneado por convección sean ajustadas hasta 35°F más caliente o 35°F más fría. Use esta función si considera que la temperatura de su horno está demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta los modos Bake (Hornear) y Convection Bake (Hornear por Convección). No modifica los modos Proof (Leudar) o Cleaning (Limpieza). Seleccione **Settings (Configuraciones)** y **Oven Adjust (Ajuste del Horno)** para agregar **More Heat (Más Calor)** o **Less Heat (Menos Calor)** y luego presione **Save (Guardar)**.

Oven Info (Información del Horno)

Seleccione **Settings (Configuraciones)**, **More (Más)**, y **Oven Info (Información del Horno)** para activar o desactivar esta función. Esta configuración muestra el Número de Modelo y la Versión del Software.

Modo Sabático

La función de modo sabático cumple con los requisitos Sabáticos Judíos. Algunos de estos estándares que serán observados por el consumidor incluyen la desactivación de los tonos, la desactivación de las luces del horno, y retrasos de aproximadamente 30 segundos a un minuto en relación a los cambios en la pantalla. Sólo el horneado continuo y el horneado por tiempo están permitidos en el modo sabático. La cocción en el modo sabático es un proceso de dos pasos; primero el modo sabático debe ser configurado y luego el modo hornear debe ser configurado.

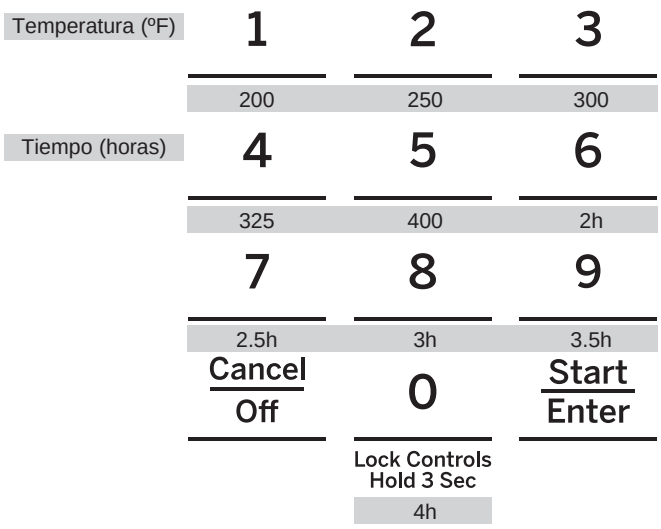
Configuración del Modo Sabático

Presione la tecla **Settings (Configuraciones)**, seleccione **Sabbath (Sabático)** y seleccione **Turn On (Encender)**. Un solo corchete "]" aparecerá en la pantalla, indicando que el modo sabático fue configurado. El reloj no aparecerá. El horneado continuo o el horneado por tiempo no pueden ser configurados.

Inicio del Horneado Continuo

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. (Para hornos dobles, permite utilizar el horno superior. Si se desea usar el Horno Inferior, presione Lower Oven (Horno Inferior) y luego Bake (Hornear).)
2. Si la temperatura deseada es 350ºF, presione **Start/ Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Si se desea una temperatura de cocción diferente, use las teclas numéricas de **1** a **5** para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**. Consulte el siguiente gráfico para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada.

Luego de una demora, un segundo corchete "] [" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando.



1 = 200°F, 2 = 250°F, 3 = 300°F, 4 = 325°F, 5 = 400°F

6 = 2 horas, 7 = 2.5 horas 8 = 3 horas, 9 = 3.5 horas, 0 = 4 horas

Ajuste de Temperatura

Presione **Bake (Hornear)** (o presione Lower Oven (Horno Inferior) y luego Bake (Hornear) para usar el horno inferior en un unidad con horno doble), use las teclas numéricas de **1** a **5** para seleccionar una temperatura de cocción actual diferente, y presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

Inicie un Horneado por Tiempo

1. Presione la tecla **Bake (Hornear)**.
2. Si la temperatura deseada es de 350ºF, use las teclas numéricas de **6** a **0** para seleccionar un tiempo de cocción. Si se desea una temperatura de cocción diferente a 350ºF, use las teclas numéricas de **1** a **5** para seleccionar una temperatura de cocción predeterminada, y luego seleccione el tiempo de cocción. Consulte el gráfico en esta página para determinar qué tecla configura la temperatura de cocción deseada y el tiempo de cocción.
3. Presione **Start/Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

Luego de una demora, un segundo corchete "] [" aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando. Cuando el tiempo de cocción finalice, la pantalla volverá a cambiar a un solo corchete "]", indicando que el horno ya no está horneando. No sonará ningún tono cuando el tiempo de cocción se haya completado.

Salir del Modo Sabático

Sólo se deberá salir del modo sabático una vez finalizado el mismo.

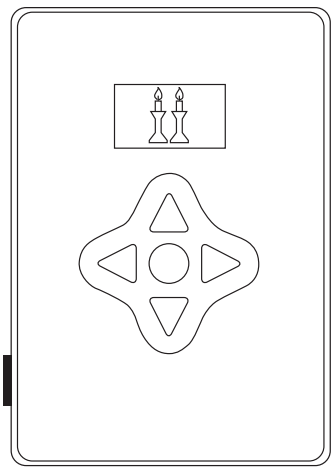
1. Presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** para finalizar cualquier ciclo de horneado que pueda estar funcionando.
2. Mantenga presionada la tecla **Settings (Configuraciones)** hasta que se muestre **Sabbath Mode off (Modo Sabático apagado)**.

Aviso de Corte de Corriente durante el Modo Sabático

Si se produce un corte de corriente mientras el horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático), la unidad regresará a Sabbath Mode (Modo Sabático) cuando el suministro sea reestablecido; sin embargo, el horno regresará al estado de apagado incluso cuando haya estado en un ciclo de horneado en el momento del corte de corriente.

Modo Sabático - OU y CRC

Esta cocina ofrece un modo Sabbath (Sabático) OU y CRC 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. A fin de activar el modo Sabbath (Sabático) OU y CRC, se deberá conectar a la cocina un Conservador de Shabbos para Hornos separado. El Conservador de Shabbos se podrá adquirir a través de **zmantechnologies.com** o **geappliances.com**. La única forma de activar el modo Sabbath (Sabático) OU y CRC y es adquiriendo el Conservador de Shabbos para Hornos.



Conservador de Shabbos

El Conservador de Shabbos se conecta a su cocina para activar de forma automática modos compatibles con Shabbos cada semana o antes de cada feriado. Usando dos modos, el modo Shabbos y el Modo Holiday (Feriado), el Conservador de Shabbos permitirá la apertura y cierre de puertas, desactivará la mayoría de los botones del electrodoméstico, y ajustará las temperaturas de forma automática durante Shabbos y Yom Tov. El modo apropiado se activará de forma automática en base a la fecha del calendario Judío de acuerdo a su ubicación. Las funciones Warming (Calentar) y Baking (Hornear) se podrán activar cuando el usuario acepte con hasta cuatro horas de anticipación el uso de Sabbath (Sabático) o Holiday (Feriado).

Cuando el Shabbos Keeper (Guardián de Shabat) esté correctamente conectado a la cocina, el control del horno exhibirá uno de los siguientes mensajes mientras se encuentre en uso durante el Sabbath (Sabático) o feriado:



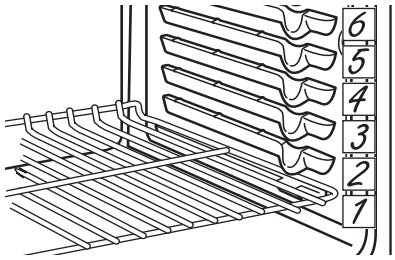


Estantes del Horno

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.

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



La cantidad de posiciones de la bandeja puede variar en relación al modelo.

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.

Utensilio del Horno

Pautas de Uso de Utensilios

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

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

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

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

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

El utensilio usado en los modos para asar y freír con aire deberá ser de uso seguro para asar.

Modos de Cocción

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

Modos de Horneado y Dorado

Seleccione un modo para hornear y dorar basado en el tipo y cantidad de comida que está preparando. Al preparar comidas horneadas tales como tartas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero. Siga las recomendaciones de la receta sobre la colocación de la comida. Si no se brindan pautas, centre la comida en el horno.

Horneado Tradicional

El modo de horneado es utilizado para hornear y dorar. Al preparar comidas horneadas tales como tartas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**.

Hornear por Convección

Este modo usa el movimiento del aire desde el ventilador por convección para lograr una cocción más pareja. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática); de modo que no es necesario ajustar la temperatura al usar este modo. Siempre realice el precalentamiento al usar este modo. Es posible que el tiempo de horneado sea un poco más prolongado con estantes múltiples, en comparación con lo que se espera con un solo estante. Para usar este modo, presione la tecla **Convection Bake (Hornear por Convección)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**.

Convection Roast (Dorar por Convección)

El modo Convection Roast (Dorado por Convección) está pensado para dorar cortes enteros de carne en un solo estante. Este modo usa el movimiento del aire desde el ventilador por convección para mejorar el dorado y reducir el tiempo de cocción. Controle la comida antes que el tiempo sugerido en la receta al usar este modo, o use la sonda (para más información, consulte la sección de la Sonda). No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo. Para usar este modo, presione la tecla **Conv Roast (Dorar por Convección)**, ingrese una temperatura con las teclas numéricas, y luego presione **Start (Iniciar)**.

Use WiFi Connect (Conexión WiFi) para activar esta función.

Fritura 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. El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para la cocción en un solo estante únicamente. Seleccione **Air Fry** (Freír con Air) y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione **Start** (Iniciar). La temperatura se podrá configurar entre 300°F y 500°F. No es necesario precalentar en este modo. Siga las pautas de la receta tradicional para horno o del paquete en relación a los ajustes de temperatura y tiempos de cocción;

Modo para Asar

Siempre ase con la puerta del horno/cajón cerrados. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar; posicionar la comida cerca del elemento para asar o del quemador incrementa el nivel de humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Asar Alto

El modo 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)**.

Asar Bajo

El modo Broil Lo (Asar Bajo) usa menos calor intenso del elemento superior para cocinar la comida completamente mientras también se dora la superficie. Use la función Broil Lo (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)**.

Calentar

Los modos calientes están diseñados para mantener calientes las comidas cocinadas. Cubra las comidas que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellas comidas que deberían quedar crocantes. No se requiere precalentar las mismas. No use la función Warm (Calentar) para calentar comida fría. Se recomienda, a fin de mantener la calidad de la comida, que ésta no se mantenga caliente por más de dos horas. Para usar este modo, presione la tecla **Warm (Caliente)** y luego presione **Start (Iniciar)**. La pantalla del control mostrará que el horno está configurado en Bake (Hornear) en 170°F.

Baked Goods (Productos Horneados)

El modo Baked Goods (Productos Horneados) fue diseñado para cocinar tortas, panes, galletas, y comidas similares en un solo estante. Este modo fue diseñado para brindar un dorado superior más leve y un mejor volumen. Algunas comidas podrán requerir tiempos de cocción más prolongados en relación a cuando se estufa en el modo de horneado tradicional. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Baked Goods (Productos Horneados)** y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

Use WiFi Connect (Conexión WiFi) para activar esta función.

Proof (Leudar)

El modo Proof (Leudar) mantiene un ambiente caliente para leudar masa fermentada a base de levadura. Si el horno está demasiado caliente, el modo Proof (Leudar) no funcionará y la pantalla mostrará “Horno demasiado caliente para Leudar”. Para obtener mejores resultados, cubra la masa mientras realiza el leudado y haga un control a tiempo para evitar un leudado excesivo.

⚠PRECAUCIÓN No use el modo Proof (Leudar) para calentar comida o mantener la comida caliente. La temperatura del horno al leudar no está lo suficientemente caliente como para mantener comidas a temperaturas seguras.

Modos de Cocción (Continúa)

Frozen Snacks (Refrigerios Congelados)

Los modos Frozen Snacks (Refrigerios Congelados) fueron diseñados para cocinar comidas congeladas tales como medallones de papa, papas fritas, y refrigerios congelados y aperitivos similares. La mayoría de las comidas se cocinarán dentro de los tiempos que aparecen recomendados en el paquete. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con sus preferencias individuales.

Use la función Frozen Snacks Single (Refrigerios Congelados en un Solo Estante) cuando cocine refrigerios en un solo estante. Este modo no requiere el precalentamiento del horno. La comida deberá ser colocada en el horno antes o inmediatamente al iniciar el modo.

Use la función Frozen Snacks Multi (Refrigerios Congelados en Múltiples Estantes) cuando cocine refrigerios congelados en dos estantes simultáneamente. Este modo incluye un ciclo de precalentamiento para preparar el horno para hornear en múltiples estantes. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Frozen (Congelado)**, y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

Use WiFi Connect (Conexión WiFi) para activar esta función.

Frozen Pizza (Pizza Congelada)

Los modos de Frozen Pizza (Pizza Congelada) fueron diseñados para cocinar pizzas congeladas. La mayoría de las pizzas se cocinarán dentro de los tiempos que aparecen recomendados en el paquete. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con sus preferencias individuales.

Use la función Frozen Pizza Single (Pizza Congelada en un Estante) cuando cocine en un solo estante. Este modo no requiere el precalentamiento del horno. La comida deberá ser colocada en el horno antes o inmediatamente al iniciar el modo.

Use el modo Frozen Pizza (Pizza Congelada) al cocinar en dos estantes de forma simultánea. Este modo incluye un ciclo de precalentamiento para preparar el horno para hornear en múltiples estantes. Presione la tecla **Options (Opciones)** y seleccione **Frozen (Congelado)**, y luego siga las instrucciones en pantalla para acceder a este modo.

Use WiFi Connect (Conexión WiFi) para activar esta función.

Precalentamiento

Un precalentamiento adecuado asegura que el horno esté suficientemente caliente como para comenzar a hornear. Un precalentamiento inadecuado (es decir: cocinar cuando el horno aún no alcanzó la temperatura configurada) podrá afectar la cocción de forma negativa. Dependiendo de las recomendaciones de la receta, la temperatura de las comidas al ingresar al horno podrán determinar el tiempo de horneado final y los resultados del mismo; si introduce comidas tales como galletas o panes durante la función Pre-heat (Precalentamiento), se podrán dorar en exceso en su parte superior o quemarse.

IMPORTANTE: Agregar mayor cantidad de ítems para calentar en el horno durante el precalentamiento (esto incluye muchos estantes, piedras de horneado, etc.) afectará la duración del precalentamiento. Siempre comience a hornear luego de la señal de precalentamiento. La señal será un pitido, una luz indicadora o un sonido de campanada. Esto le permitirá saber que el horno se encuentra en la temperatura de horneado necesaria. Para obtener mejores resultados, encienda el horno antes de comenzar con el trabajo de preparación.

Sonda del Horno (en algunos modelos)

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

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

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

Ubicación Correcta de la Sonda

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

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

Uso de la Sonda

La sonda de temperatura sólo puede ser usada con las funciones Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).

Para usar la sonda con precalentamiento:

1. Configure el modo de cocción deseado (**Hornear**, **Hornear por Convección**, o **Dorar por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada con las teclas numéricas.
2. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
3. Una vez que el horno fue precalentado, coloque la comida en el mismo y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente, asegurándose de que esté completamente insertada. Tenga cuidado, ya que las paredes del horno y el tomacorriente de la sonda están calientes.
4. Cuando la sonda esté conectada, la pantalla le indicará que ingrese la temperatura deseada para la comida. La temperatura interna máxima de la comida que se puede configurar es 200° F..

Para usar la sonda sin precalentamiento:

1. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
2. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente en el horno.
3. Presione la tecla del modo de cocción deseado (**Horneado Tradicional**, **Hornear por Convección**, o **Dorar por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada con las teclas numéricas. Presione **Options (Opciones)** y seleccione **Probe (Sonda)** y luego siga las instrucciones en pantalla para ingresar la temperatura deseada para la comida.

Pautas para el Cuidado de la Sonda

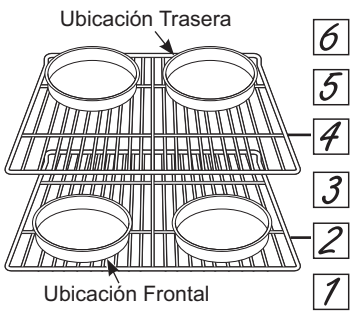
- Si se usa una sonda que no sea la provista con este producto, se podrán producir daños sobre la salida de la sonda.
- Use las manijas de la sonda al enchufar y desenchufar la misma, luego de insertar o de retirar la sonda de la carne o del tomacorriente.
- Para evitar daños sobre la sonda, no use agarraderas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

Guía de Cocción del 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 Productos Horneados	3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear Horneado por Convección	2 y 4	Use utensilios brillantes. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear Productos Horneados	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear Productos Horneados	3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección	2 y 4 2, 4, y 6	Use utensilios brillantes. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Panes de Levadura	Leudar	2 o 3	Cubra la masa sin mucha rigidez.
	Hornear Productos Horneados	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	5 o 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.
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	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, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	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, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
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	3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Pescado	Asado Bajo	6 (mitad del grosor o menos) 5 (>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 o 4	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza en un Estante Simple	Pizza Congelada Simple	3	Coloque la comida en el horno antes de iniciar el modo.
Pizza en Estantes Múltiples	Pizza Congelada Múltiple	2 y 4	Escalone las pizzas de izquierda a derecha, y no las coloque directamente una sobre otra.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Refrigerios Congelados Simples	4 o 5	Coloque la comida en el horno antes de iniciar el modo. Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Refrigerios Congelados Múltiples	2 y 4	Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.

*Al hornear cuatro capas de torta a la vez, use los estantes 2 y 4. Coloque las ollas como se muestra, de modo que no quede una olla encima de la otra.

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



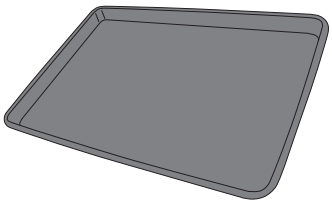
Posiciones de los Estantes

Modo de Cocción para Freír con Aire

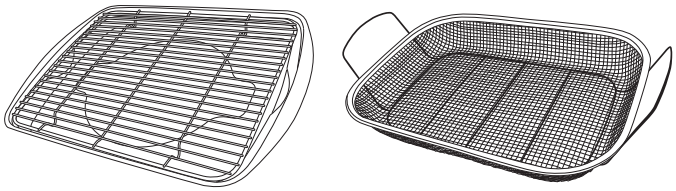
Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento, que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. Seleccione Air Fry (Freír con Aire) y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione 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 el uso de una bandeja de lámina oscura. Una bandeja oscura promueve un mejor dorado y que la comida quede más crocante.
- También se podrán usar canastas de horneado en el horno y rejillas de horneado. Se deberá colocar una bandeja plana sobre el estante debajo de las comidas, a fin de atrapar cualquier goteo al usar la canasta de horneado.



Utensilio 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.
- 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.
- En el caso de comidas empaquetadas, utilice las instrucciones de cocción tradicionales para horno en relación a la configuración de temperatura y tiempos de cocción esperados.
- 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.
- Siempre controle la temperatura interior de la comida, a fin de confirmar que se hayan alcanzado las temperaturas mínimas seguras. Las temperaturas mínimas seguras de la comida se podrán encontrar en los paquetes y en **IsItDoneYet.gov.**

TIPO DE COMIDA	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADAS	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA RECOMENDADA (°F)	TIEMPO DE COCCIÓN RECOMENDADO (MÍN.)	NOTAS
Trozos de pescado fresco deshuesado o ave, empanados en forma de patitas, frituras crocantes, filetes	4	375-400	15-30	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes. Use utensilios brillantes.
Huesos frescos de alitas de pollo	4	375-400	25-40	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.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	4	400-425	15-30	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas frescas. Para frituras más crocantes, mezcle las papas fritas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	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.		

Limpieza de la Estufa - Exterior

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



⚠ADVERTENCIA Si se quita la estufa 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 estufa. Si no toma esta precaución, la estufa puede volcarse y provocar lesiones.

Bloqueo del Control

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

Consulte Lock Controls (Controles de Bloqueo) en la sección Oven Controls (Controles del Horno) en este manual.

Limpie los derrames con un paño húmedo.

También puede utilizar un limpiador de vidrios.

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

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

Panel de control

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

Exterior del Horno

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar. Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Deje que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Superficies pintadas, Acero Inoxidable Negro, y Acero Inoxidable Resistente a Huellas Dactilares

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

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

Superficies de Acero Inoxidable

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

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

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

Limpieza de la Estufa - Interior

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

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

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno (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 una solución 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 finalidad de la función Steam Clean (Limpieza con Vapor) es usar agua para limpiar la suciedad leve de su horno en una temperatura inferior a la de Self Clean (Limpieza Automática).

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor):

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y la suciedad del horno.
3. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno.
4. Cierre la puerta.
5. Presione la tecla **Clean (Limpiar)**, seleccione **Steam Clean (Limpieza con Vapor)** y luego presione Start/ Enter (Iniciar/ Ingresar).

No abra la puerta durante los 30 minutos de la limpieza con vapor, ya que esto reducirá su rendimiento. Al finalizar el ciclo de Steam Clean (Limpieza con Vapor), absorba el agua restante, y limpie la suciedad ablandada por la humedad de las paredes y la puerta del horno.

Modo de Limpieza Automática

Lea las Instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática, en el comienzo de este manual, antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Este modo usa temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Para un horno moderadamente sucio, use un ciclo de limpieza automática de 3 horas. Sólo los estantes del horno de limpieza automática (negros) y las rejillas podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Todos los demás ítems, incluyendo los estantes niquelados (plateados), deberán ser retirados. Si los estantes niquelados (plateados) se dejan dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática, los estantes sufrirán deslustre. Si cualquier tipo de estante es dejado en el horno durante el ciclo de limpieza automática, es posible que se vuelva difícil deslizar el estante. Para acceder a instrucciones sobre cómo mejorar esto, consulte la sección de Estantes del Horno.

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

Para usar la función Self Clean (Limpieza Automática):

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y las suciedades del horno y del interior de la puerta.
3. Retire cualquier ítem que no sean los estantes y rejillas de limpieza automática (negros), si lo desea. Consulte sobre la Limpieza de la Superficie de Cocción para determinar si sus rejillas pueden ser limpiadas automáticamente y para detalles importantes en relación a la colocación de las rejillas.
4. Cierre la puerta.
5. Presione la tecla **Clean (Limpiar)**, seleccione **Self Clean (Limpieza Automática)** y luego presione **Start/ Enter (Iniciar/ Ingresar)**.

No podrá abrir la puerta durante el ciclo de limpieza automática. La puerta permanecerá bloqueada luego del ciclo de limpieza automática hasta que el horno se enfríe y se alcance la temperatura de desbloqueo. Al finalizar el ciclo de limpieza automática, deje que el horno se enfríe, destrabe la puerta, y limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

Para Detener un Ciclo de Limpieza Automática

Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)**. Espere hasta que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo para destrabar la puerta. No podrá abrir la puerta de inmediato, a menos que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo.

Las unidades de superficie se desactivan automáticamente durante el ciclo de auto-limpieza. Verifique que todos los controles de unidades de superficie estén apagados en todo momento durante el ciclo de auto-limpieza.

Espere hasta que termine el ciclo de auto-limpieza para configurar y usar las unidades de superficie.

Estantes

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

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

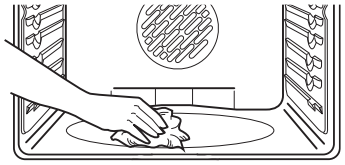
NOTA: El uso de otros aceites de estufa provocará una descoloración o un residuo de color similar al óxido en los estantes y laterales de las cavidades. Para limpiar este residuo, use agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

Limpieza de la Estufa - Interior (Continúa)

Elementos calentadores del horno

No limpie los elementos para asar. Las suciedades se quemarán cuando se calienten los elementos.

El elemento para hornear no está expuesto y se encuentra debajo de la base del horno. Limpie la base del horno con agua caliente y jabón.



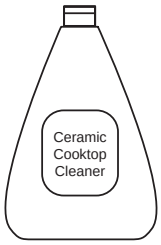
Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.

Limpieza de la Placa de Cocción de Vidrio

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

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso diario del limpiador de estufas cerámicas ayudará a que la estufa quede como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas del limpiador de estufas cerámicas directamente sobre la estufa.
4. Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza para estufas cerámicas para limpiar toda la superficie de la estufa.
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.



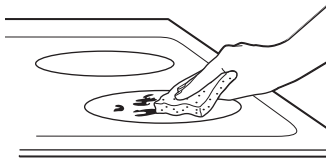
Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas

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. Coloque unas gotas del limpiador de estufas cerámicas sobre toda el área de residuos pegados.
3. Utilizando un paño de limpieza para superficies de cocción de cerámica, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.
4. Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas y una toalla de papel.

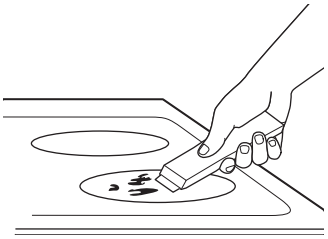


Utilice un paño de limpieza para estufas cerámicas.

Cómo limpiar la estufa de vidrio (Continúa)

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. Después de utilizar el raspador, coloque unas gotas de limpiador de estufas cerámicas sobre toda el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza para quitar la suciedad restante.
4. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas y una toalla de papel.



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.

NOTA: No utilice hojas desafiladas o dañadas.

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 pueden quitarse utilizando limpiador de estufas cerámicas con el paño de limpieza para estufas cerámicas.
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.

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.

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.

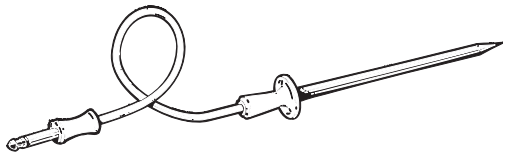
NOTA: Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá cambiarse. En ese caso, será necesaria la atención de un técnico.

Sonda del Horno

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

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

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



Luz del Horno

⚠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.

Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

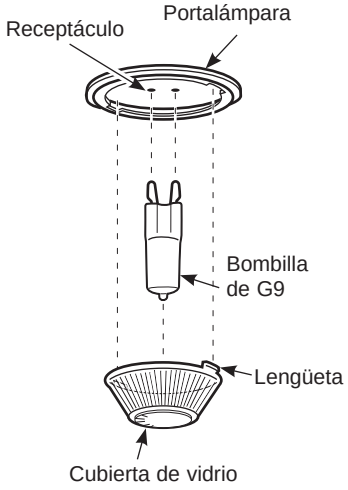
Para retirar:

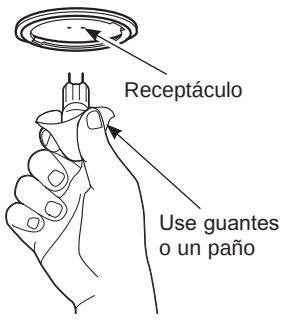
1. Gire la cubierta de vidrio en sentido contrario a las manecillas del reloj 1/4 de vuelta hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio liberen los surcos del portalámparas. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola en línea recta.

Para reemplazar:

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).
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. Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio dentro de los surcos del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio en sentido de las manecillas del reloj 1/4 de vuelta.

   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.
5. Conecte nuevamente el suministro eléctrico al horno.

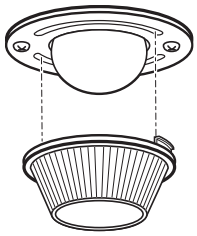




Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

Para quitar la tapa:

1. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en contra de las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio limpien las ranuras de la ficha. Si usa guantes de látex tendrá un mejor agarre.
2. Retire la lámpara girando la misma en dirección contraria a las agujas del reloj.



Para volver a colocar la tapa:

1. Reemplace la lámpara por una para electrodoméstico de 40 watts. Inserte la lámpara y gire la misma en dirección de las agujas del reloj, hasta que quede ajustada.
2. Coloque las lengüetas de la tapa de vidrio en las ranuras de la ficha. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en dirección de las agujas del reloj.

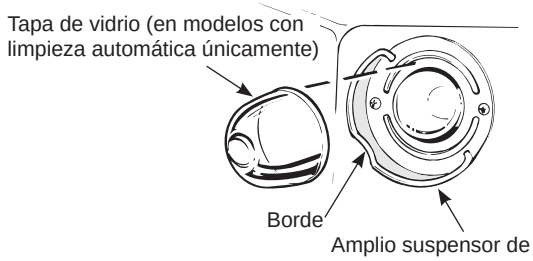
   Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.
3. Vuelva a conectar el cable de electricidad del horno.

Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

La lámpara de luz del horno está cubierta por una tapa de vidrio extraíble que es sostenida por un cable que la cruza. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente. Para acceder a instrucciones detalladas sobre el retiro de la puerta del horno, consulte la sección sobre Cómo Retirar la Puerta del Horno.

Reemplazo de la Lámpara:

1. Desconecte el cable de electricidad a la estufa.
2. Mantenga estable la tapa de vidrio, de modo que no se caiga al ser liberada.
3. Deslice la misma cerca del borde del suspensor de la tapa, hasta que la tapa sea liberada. **No retire ningún tornillo para retirar la tapa de vidrio.**
4. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos de 40 watts. **No toque la lámpara caliente con la mano o una tela húmeda. Sólo retire la lámpara cuando esté fría.**
5. Mantenga la tapa de vidrio estable sobre la lámpara nueva.
6. Empuje el suspensor de la tapa del cable cerca del borde, hasta que el borde del suspensor de la tapa del cable esté ubicado en el borde de la tapa de vidrio.
7. Conecte la electricidad a la estufa.



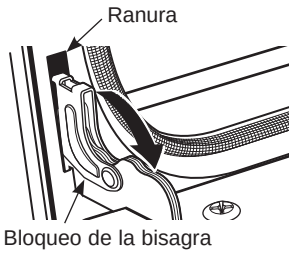
Puerta del Horno

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

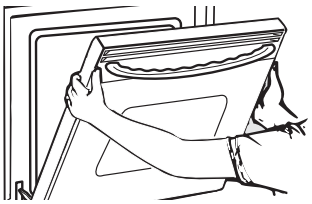
No levante la puerta usando la manija.

Para retirar la puerta:

1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia 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.
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. Levante la puerta hacia arriba y afuera, hasta que los brazos de las bisagras queden fuera de las ranuras.



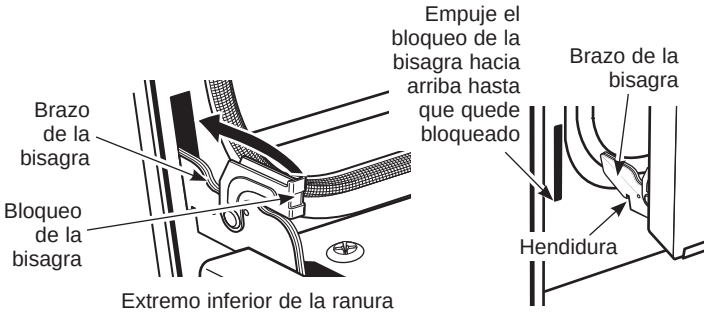
Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para desbloquear



Posición de retiro

Para reemplazar la puerta:

1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Comenzando desde el lado izquierdo, con la puerta en el mismo ángulo de la posición de retiro, apoye la hendidura del brazo de la bisagra en el extremo inferior de la ranura de la bisagra. 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 totalmente, la hendidura no está correctamente apoyada en el extremo inferior de la ranura.
4. Empuje los bloqueos de la bisagra contra la estructura frontal de la cavidad del horno, hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.



Extremo inferior de la ranura

Cajón con Cierre Suave

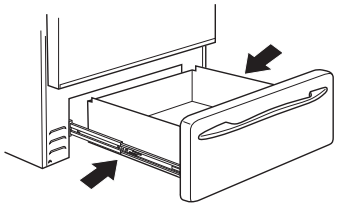
El cajón de almacenamiento es un buen lugar para guardar utensilios de estufa y panadería. No guarde plásticos ni materiales inflamables en el cajón.

El cajón de almacenamiento se podrá retirar para limpiar debajo de la estufa. Limpie el cajón de almacenamiento con una tela o esponja húmeda. Nunca use abrasivos duros ni almohadillas para fregar.

Su cajón de almacenamiento cuenta con rieles metálicos.

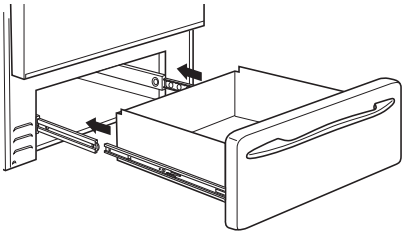
Para retirar el cajón:

1. Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Presione el liberador del riel izquierdo hacia adentro y presione el derecho hacia adentro, mientras empuja el cajón hacia adelante y lo libera.



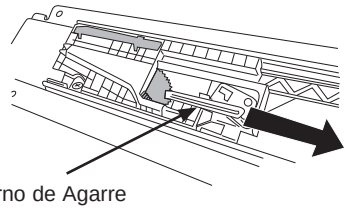
Para reemplazar el cajón:

1. Coloque el riel del cajón izquierdo alrededor de la guía del riel interior izquierdo y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
2. Coloque el riel del cajón derecho alrededor de la guía del riel interior derecho y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
3. Deslice el cajón totalmente hasta adentro.



En algunos casos extraños, el mecanismo de cierre suave podrá quedar desacoplado del cajón. Para reiniciar el mecanismo:

1. Retire el cajón.
2. Deslice el perno de agarre hacia adelante, sobre ambos lados según corresponda.



Perno de Agarre

3. Vuelva a instalar el cajón.

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
Las unidades de superficie no funcionan bien o destella la configuración de energía.	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Recipiente incorrecto. Use un imán para verificar que el recipiente sea compatible con la inducción. Use un recipiente plano con capacidad de inducción que cumpla con el tamaño mínimo para el elemento que se está usando. Ver la sección Tamaño y forma de los recipientes.
	El recipiente es muy pequeño.	El tamaño del recipiente es menor al tamaño mínimo para el elemento. Ver la sección Tamaño y forma de los recipientes. Use el elemento más pequeño.
	La bandeja no están en contacto completo con la superficie de vidrio.	La bandeja debe ser plana.
	En algunas regiones la energía (voltaje) puede ser baja.	Cubra el recipiente con una tapa hasta obtener el calo deseado.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El recipiente no está bien colocado. El control de la estufa está mal configurado.	Asegúrese de que el control esté correctamente configurado. Las luces LED deberán estar iluminadas por lo menos en una intensidad media, alrededor del arco gris para ese elemento. Presione ON (Encender) y luego **+** o **-**. Verifique que los controles estén limpios y secos.
La configuración de la unidad de superficie cambió o se apagó de repente.	Temperatura elevada de la estufa.	Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
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.	Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	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.	Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
Marcas (o hendiduras) en la estufa	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.	Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
Mi horno nuevo no estufa como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo estufa con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. **NOTA:** Este ajuste afecta las temperaturas de Bake (Hornear) y Convection Bake (Hornear por Convección); no afectará las funciones Convection Roast (Dorar por Convección), Broil (Asar), o Clean (Limpiar).
La comida no se hornea de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	Consulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	La sonda está enchufada en la salida del horno.	Desconecte y retire la sonda del horno.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La comida no asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Asegúrese de que el utensilio esté frío
	Utensilio de estufa 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.
	En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo.	Precaliente el elemento para asar durante 10 minutos.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
El horno no funciona o parece no funcionar	El enchufe de la estufa 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.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Uso del Horno.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales.
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.
El reloj y el temporizador no funcionan	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 estufa 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.
	Los controles del horno están mal configurados.	Ver la sección Cómo usar el temporizador de estufa.
El cajón de almacenamiento no cierra	El cable de energía puede estar obstruyendo el cajón en la parte trasera inferior de la estufa.	Cambie la ubicación del cajón y del cable de energía. Ver las instrucciones de Remoción del cajón de almacenamiento en la sección Cuidado y limpieza de la estufa.
	El soporte de cajón trasero se encuentra sobre el riel de la guía.	Vuelva a colocar el cajón. Ver las instrucciones de Remoción del cajón de almacenamiento en la sección Cuidado y limpieza de la estufa.
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 las instrucciones sobre “Cómo Retirar la Puerta del Horno” en la sección “Cuidado y Limpieza”.
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	Llame al servicio técnico.
El modo de limpieza automática del horno no funciona	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.	Espere a que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	La sonda está enchufada dentro de la boca de salida del horno.	Quite la sonda del horno.
Exceso de humo durante un ciclo de limpieza	Suciedad o grasa excesiva.	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que la luz de la función **LOCKED (Bloqueado)** desaparezca. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del elemento para asar.	Baje la posición del estante con comida.
La puerta del horno no se abrirá luego de un ciclo de limpieza	El horno está demasiado caliente.	Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, sea necesario usar la limpieza automática nuevamente o usarla durante un período de tiempo más prolongado.
"TRABA DE LA PUERTA" titila en la pantalla	El ciclo de limpieza automática fue seleccionado pero la puerta no está cerrada.	Cierre la puerta del horno.
La luz de LOCKED DOOR (Puerta Bloqueada) está encendida cuando desea estufar	La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Deje que el horno se enfríe.
"F – y un número o letra" titila en la pantalla	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
	Si el código de función se repite.	Desconecte totalmente la corriente de la estufa 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.
La pantalla queda en blanco	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El reloj está apagado.	Consulte la sección Funciones Especiales.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)..	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales.
Corte de corriente, el reloj titila	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)** configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Olor a "quemado" o "aceite" desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Limpieza del Horno.
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 o de un ciclo de limpieza automática.
Se oye un ventilador	Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente.	Esto es normal. Para potenciar al máximo una cocción pareja, el ventilador está diseñado para girar en ambas direcciones, con una pausa entre ellas. El ventilador de convección funciona durante el precalentamiento del ciclo de horneado. El ventilador se apagará después de que el horno haya alcanzado la temperatura configurada. Esto es normal.
	Un ventilador de refrigeración puede encenderse y apagarse automáticamente.	Esto es normal. Se encenderá y apagará un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Puede funcionar aún después de que el horno se haya apagado.
La puerta de vidrio del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoíris". ¿Es esto un defecto?	No. El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris.
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.
	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 (tales como: horneado por convección múltiple).
La pantalla destella	Corte de energía.	Reconfigure el reloj.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
No se puede configurar el tiempo de cocción o el tiempo de retraso	Olvidó ingresar un temperatura de horneado o un horario de limpieza.	Consulte la sección de Opciones
Resulta difícil deslizar las bandejas del horno	Las parrillas de color plateado brillante se limpiaron en un ciclo de auto limpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las bandejas del horno. No rocíe con Pam® u otro lubricante en spray.
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 de la estufa.
	El cajón está muy cargado o la carga no está equilibrada.	Reduzca el peso. Redistribuya el contenido del cajón.
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 una esponja o tela seca.
La pantalla da indicaciones sobre la Temperatura de la Sonda	Esto le está recordando que debe ingresar una temperatura de sonda luego de enchufar la misma.	Ingrese una temperatura de sonda.
El horno no funciona en forma remota	Problemas en el enrutador, no hay señal inalámbrica, etc.	Para solicitar asistencia con la conectividad de red inalámbrica, comuníquese al 1-800-220-6899.
	El horno no está conectado.	
	La función de control remoto activado está desactivada	Active la función de control remoto activado (consulte la sección de Funciones Especiales de este manual)

CHAROLA HESTAN CUE®

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La cacerola no se empareja ni se activa al presionar la manija.	La fuerza ejercida al presionar es demasiado débil.	Presione la cacerola dos veces dando palmadas firmes (o golpeando) sobre el extremo de la tapa de plástico negra.
	La carga de la batería de la cacerola es baja o nula.	Reemplace la batería AAA, instalando la misma con el extremo positivo fuera de la manija.
	Uso de un hardware para cacerolas diferente.	Controle que la cacerola posea una tapa de plástico negra que se desenrosque desde el extremo de la manija. Las cacerolas con un módulo ovalado en las cuales se lea “Hestan Cue®” no funcionarán.
Se experimentan problemas de funcionamiento o problemas técnicos menores, incluyendo ver 20F o 100F como la temperatura configurada.	Software antiguo.	Conecte la unidad a la aplicación SmartHQ™ mobile y actualice el software de la unidad.
La unidad canceló mi modo de cocción de precisión.	La carga de la batería en el dispositivo es baja o nula.	Reemplace la batería AAA en la cacerola.
	Software antiguo.	Conecte la unidad a la aplicación SmartHQ™ mobile y actualice el software de la unidad.
	Su dispositivo de cocción de precisión quedó fuera del alcance.	Esto podría indicar un problema con el dispositivo. Si el problema persiste, por favor comuníquese con el fabricante del dispositivo.
	Su dispositivo de cocción de precisión tuvo un mal funcionamiento informático.	
	La unidad perdió comunicación con su dispositivo de cocción de precisión.	Esto podría indicar un problema con el dispositivo o la unidad. Si el problema persiste, por favor comuníquese con el fabricante del dispositivo o de la unidad.
Imposible alcanzar la temperatura configurada en el modo Precision Cooking (Cocción de Precisión)	Hervir agua o cocinar comidas con líquido en altas temperaturas producirá incrementos cercanos a la temperatura configurada.	Use las configuraciones de temperatura para freír con ollas, saltear, y dorar al usar el utensilio Hestan Cue®.
La vida útil de la batería del utensilio Hestan Cue® no duró tanto como se esperaba	Hay leves vibraciones sobre la cacerola cuando no se encuentra en uso.	Dé una rotación de medio giro al extremo de plástico de la manija para su desconexión de la corriente.

GARANTÍA LIMITADA

Garantía Limitada de la Estufa Eléctrica de GE Appliances

GEAppliances.com

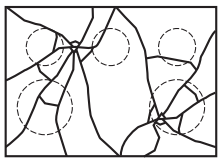
Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **GEAppliances.com/service**, o llame al 800. GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para 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.
- A partir de enero 1, 2022, 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.
- A partir de enero 1, 2022, daños sobre la placa de cocción de vidrio debido a impactos o uso inadecuado. Vea el ejemplo.



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.

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

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

GEAppliances.com/extended-warranty

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial. Los Servicios para los GE Appliances aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

49-2000990 Rev. 6

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
- Sonda

Suministros de Limpieza

- Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine™
- 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”.

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

Soporte para el Consumidor

Sitio Web de GE Appliances

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

Registre su Electrodoméstico

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

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de GE Appliances está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: **GEAppliances.com/service**
o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de GE Appliances aún estarán allí cuando su garantía caduque.
En EE.UU.: **GEAppliances.com/extended-warranty**
o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en **GEAppliances.com/connect** o comuníquese al 800.220.6899 en EE.UU.

Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: **GEApplianceparts.com** o de forma telefónica al 877.959.8688 durante el horario de atención comercial.

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

Contáctenos

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

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