

CAFÉ

Owner's Manual



CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

Owner's Manual

Induction Front Control Ranges

Models: CHS900M and CHS90XM

Contents

Safety Information 3

Using the Range

Surface Units 7
Cookware for Induction Cooktop 9
Precision Cooking 11
Oven Controls 17
Settings 19
Sabbath Mode 21
Oven Racks 22
Aluminum Foil and Oven Liners 23
Cookware 23
Cooking Modes 23
Oven Door Camera 24
Probe 25
Cooking Guide 26
Air Fry Cooking Guide 27

Care And Cleaning

Cleaning the Range – Exterior 28
Cleaning the Range – Interior 29
Glass Cooktop 30
Probe 32
Oven Light 32
Oven Doors 33
Removable Storage Drawer 34

Troubleshooting Tips 35

Limited Warranty 42

Accessories 43

Consumer Support 44

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

Español

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

49-2001001 Rev. 6 05-26

THANK YOU FOR MAKING CAFÉ A PART OF YOUR HOME.

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

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

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

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.**

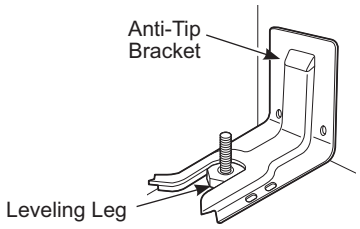
To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

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

- 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.
- 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—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children 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.
- 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- 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.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops 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.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- **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.

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

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

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- 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.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING GLASS COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- 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.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- 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.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- 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.
- 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.

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

Remote Enable Equipment

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

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

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

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

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

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

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

Operating the Cooktop Elements

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

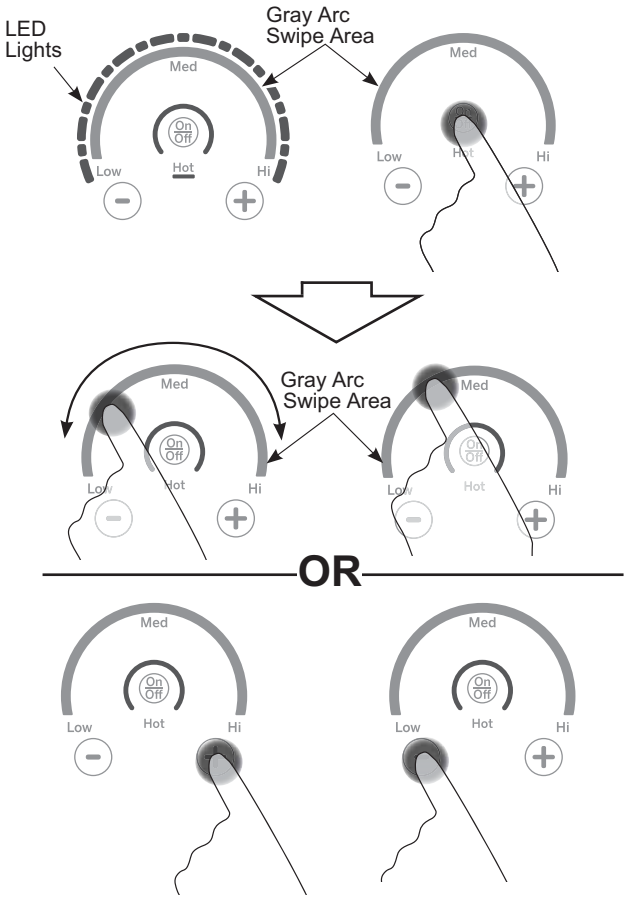
Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.

Turn element(s) On: 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.

Graphics are representative; your control may have alternate graphic details.



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).

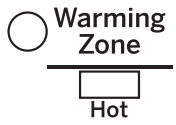
To turn off the WARMING ZONE:
Press the **WARMING ZONE** pad.

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.

Surface Units (Cont.)

How To Synchronize Left Elements

The left elements of the cooktop can be controlled together via the Sync Burners feature. Sync Burners feature is useful for cooking activities such as griddle cooking.

The **Sync Burners** feature is only intended for cookware that completely spans both burners.



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.

Cookware for Induction Cooktop

Using the Correct Size Cookware

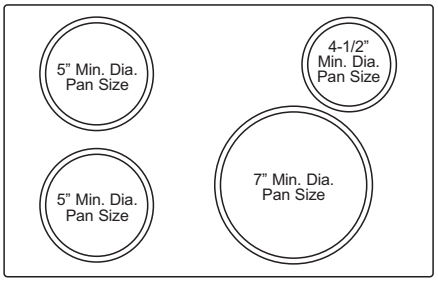
The induction coils require a minimum pan size to function properly. Pans that are not ferrous or are too small will not allow the induction elements to turn on, and the ON indicator for that element location will flash for 25 seconds and then turn off. If a pan is removed from or not centered on the 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. Cookware that is small may be too light to compress the Precision Cooktop Sensor on models with sensor on left front burner and should not be used on that burner. Small pans with heavy handles are likely to be incompatible with the Precision Cooktop Sensor.

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.

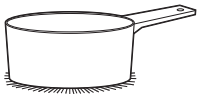
Some cookware is specifically identified by the manufacturer for use with induction cooktops. Use a magnet to test if the cookware will work.

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

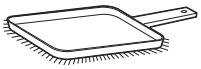
Round pans give best results. Pans with warped or curved bottoms will not heat evenly.

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.



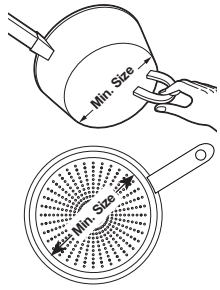
Use flat-bottomed pans.



Use a griddle.



Use a flat-bottomed wok.



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

Cookware "Sounds"

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 certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a high pitch whistle or intermittent "hum". 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.

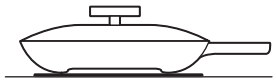
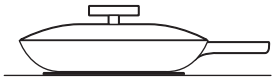
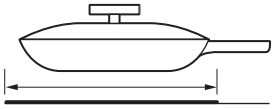
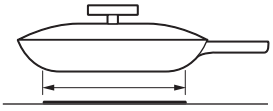
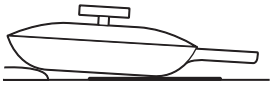
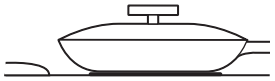
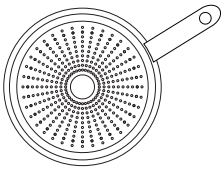
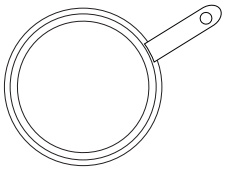
Cookware for Induction Cooktop (Cont.)

Cookware Recommendations

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.

Precision Cooking

The Precision Cooking feature allows precise temperature control for improved results. This feature may be used with the Precision Cooktop Sensor on the front left burner or 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, controls on the range may be used to turn Off or override a temperature setting. See Settings - Wi-Fi & Remote Enable

Device	Works on. . .	How it works. . .	Use this for. . .	Temperature range.	Additional information
Precision Cooking Cooktop Sensor	Front left burner only	Controls cookware temperature based on the temperature of the cooktop sensor. Cookware must be in good contact with the sensor	Precise control of cookware temperature	100°F-425°F	Cooktop sensor temperature can be set with the range controls or through the SmartHQ app. See SmartHQ App for recommended food/ technique temperature settings. Good for pan frying, sauteing, and searing. For boiling, simmering and similar liquid based cooking, traditional power control settings are recommended rather than temperature based control (temperature of a large liquid load will be lower than the temperature of the cookware).
Hestan Cue Cookware	All burners except the warming zone. **NOTE:** only one burner may operate in precision cook mode at a time	Controls cookware temperature based on a sensor in the cookware	Precise control of cookware temperature	Small to medium elements (A): 100°F-500°F Large elements (B): 150°F-500°F Left front element: 100°F-425°F	Can be set with the range controls, with the SmartHQ app.
Precision Cooktop Probe	All burners except the warming zone. **NOTE:** only one burner may operate in precision cook mode at a time	Controls the temperature of liquid loads based on a sensor in the probe. The probe tip must be in good contact with the liquid load	Precise control of liquid load temperature for sous-vide cooking or other low temperature liquid cooking	Small to medium element (A): 100°F-200°F Large element (B): 100°F-200°F	See the Smart HQ app for recommended settings food/ technique temperature settings If you are experiencing trouble maintaining lower set temperatures try changing your set up by: • Remove the lid from the pot. • Use a larger diameter pot. • Use a smaller burner with a pot larger than the burner. Can also be used to hold foods at a specific temperature for applications like melted chocolate for dipping or fondue. If using for these scenarios, use traditional power control settings to bring the item to the target temperature first, then use the precision probe to hold.

NOTE: only one precision cooking device may operate at a time

Precision Cooking (Cont.)

Precision Cooking Control Modes

There are two control modes available:

- **App Control** - the user interacts with SmartHQ.
- **Local Control** - the user interacts with the burner to set a target temperature and no App use is required.

App Control

After activating your device on your selected burner, open the SmartHQ mobile app designed to control the selected device. Depending on the device and application, the set temperature may be shown in the unit display, in the SmartHQ mobile app, or hidden from view. **NOTE:** Use of Local Control mode is blocked upon entering App Control mode.

Local Control

After activating your device on your selected burner, use glide touch control to set temperature. The set temperature will be shown in the display. **NOTE:** Use of App Control mode is blocked upon entering Local Control mode.

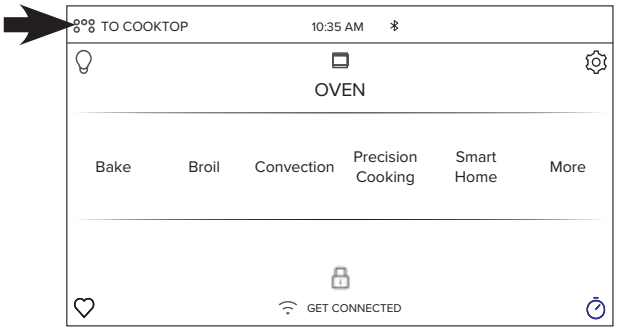
Precision Cooktop Sensor

Cookware needs to make contact with the sensor for proper operation of the left front burner on models with the precision cooktop sensor. Cookware will bow naturally during heating therefore cookware with recessed bottoms including griddles should not be used due to risk of not having proper contact with sensor. Bowed cookware is at risk of improper contact with the sensor and poor cooking performance and damage to the sensor are likely.

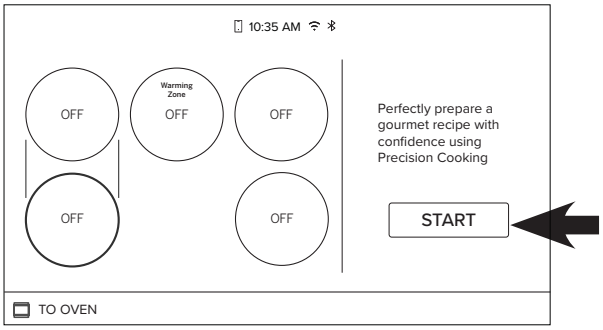
Precision Cooking (Cont.)

Use Precision Cooking with the Precision Cooktop Sensor (on some models)

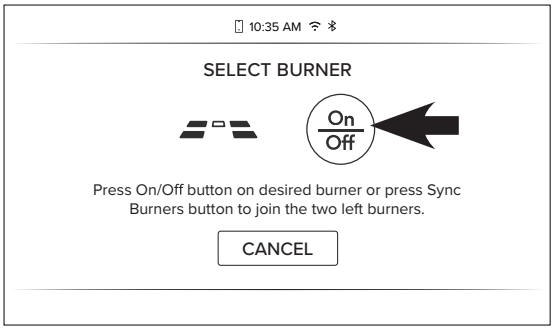
1. The front left burner should be turned OFF to begin
2. Touch the **TO COOKTOP** banner at the top of the display.



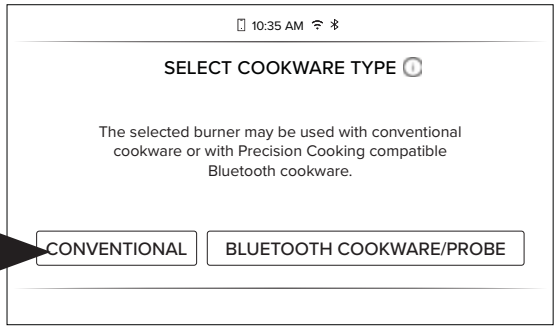
3. Touch **Start.**



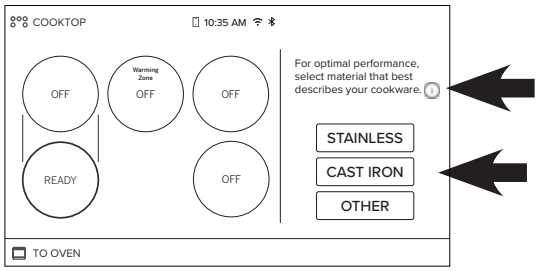
4. When prompted, touch the **On/Off** button on the left front burner.



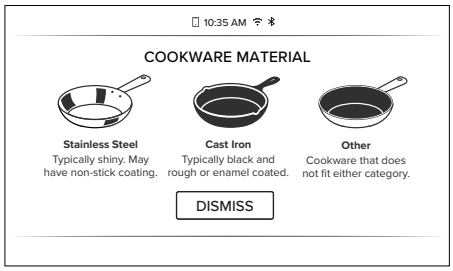
5. If the range has a Bluetooth pan or probe paired, it will prompt for you to choose which type of cookware you wish to use. To use the Precision Cooktop Sensor, choose **CONVENTIONAL**.



6. For optimal cooking performance, choose the type that best matches the cookware you are using.

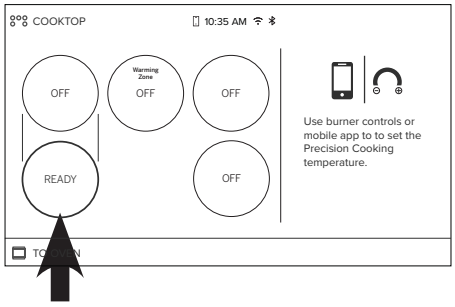


7. Touch the (i) icon for help selecting the closest match.

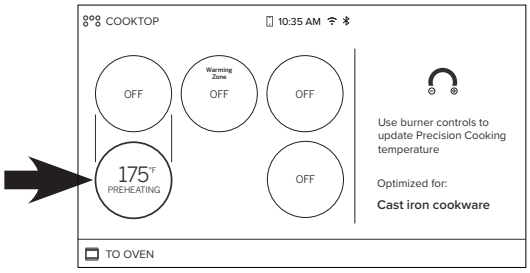


8. When screen below shows, you adjust the temperature level at the burner control, the desired temperature will appear on the display. Temperature level can also be adjusted in the SmartHQ app by selecting Precision Cooking and typing in the desired temperature. See section Surface Units – Operating the Cooktop Elements.

When the burner is On, the LCD display shows an orange outline.



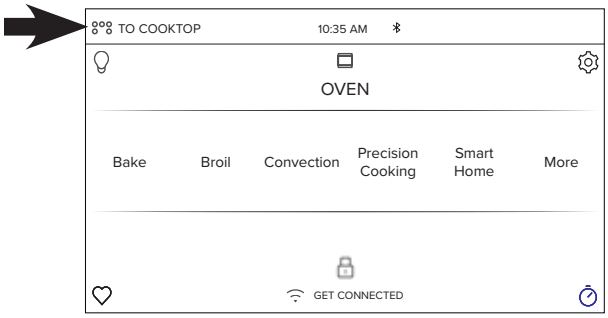
When the display shows “PREHEATING” the cookware temperature is increasing. When it reaches the desired set temperature, the word “PREHEATING” will disappear.



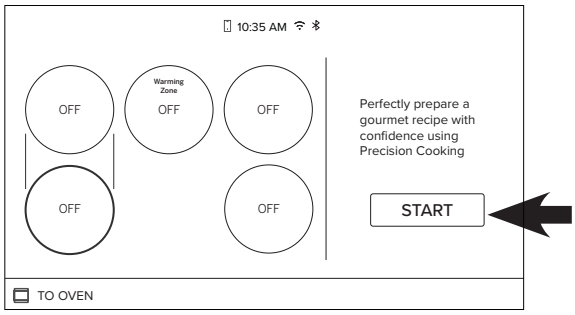
Precision Cooking (Cont.)

To Use Two Burners in Sync for Large Cookware (on some models)

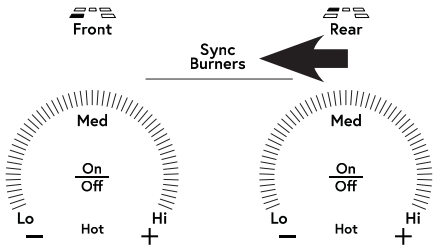
1. The front left burner should be turned OFF to begin.
2. Touch the **TO COOKTOP** banner at the top of the display



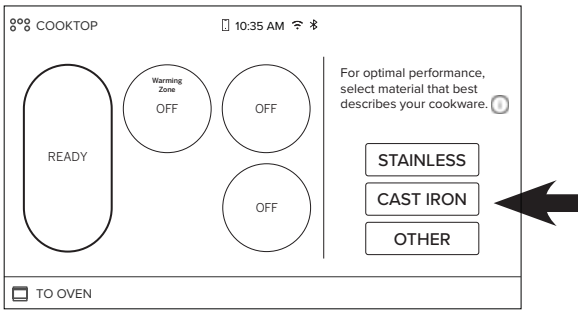
3. Touch **Start**



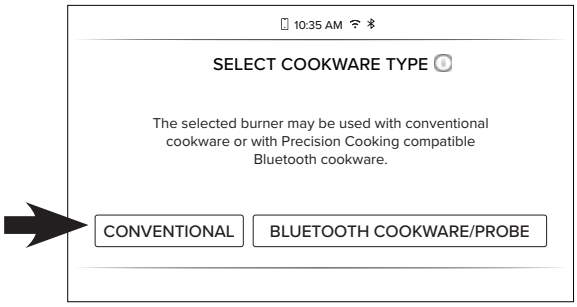
4. When prompted, touch the **Sync Burners.**



The display will indicate when the two burners are ready. Setting the temperature will control both front and left burners.



5. If the range has a Bluetooth pan or probe paired, it will prompt for you to choose which type of cookware you wish to use. To use the Precision Cooktop Sensor, choose **CONVENTIONAL**.



6. Follow steps 6 - 8 from page 13 to complete.

Precision Cooking (Cont.)

Precision Cooking with Compatible Bluetooth Devices

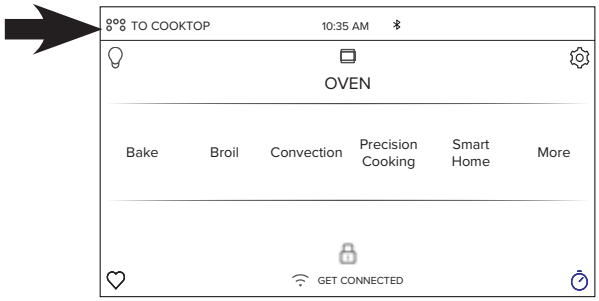
The range is able to communicate via Bluetooth with smart accessories such as Hestan Cue® cookware or the Precision Probe. Each smart accessory must be paired with the range to establish the Bluetooth connection. See Settings – Bluetooth.

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.

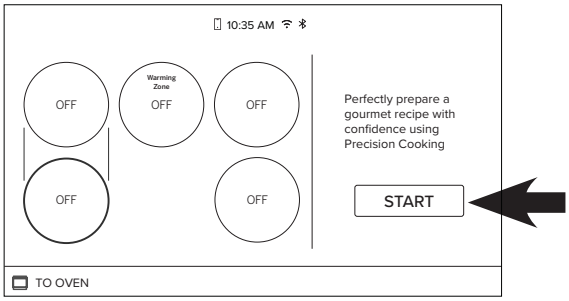
(Precision cooking is not available on the warming zone.)

Hestan Cue® Cookware or Precision Probe

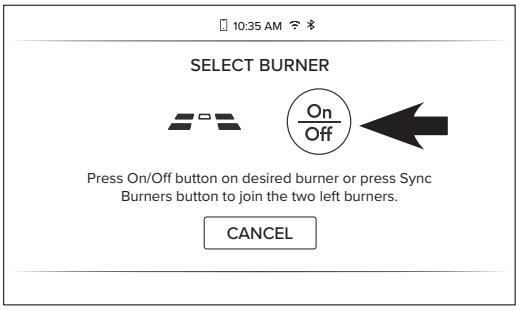
1. The burner desired for use should be turned OFF to begin.
2. Touch the **TO COOKTOP** banner at the top of the display.



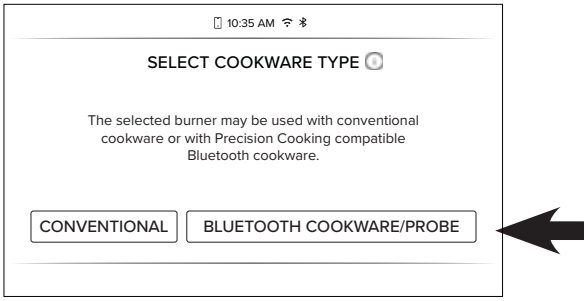
3. Touch **Start.**



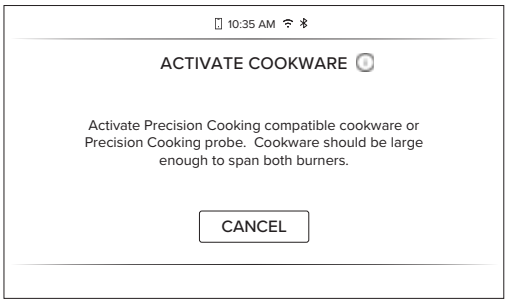
4. When prompted, touch the **On/Off** button of the desired burner.



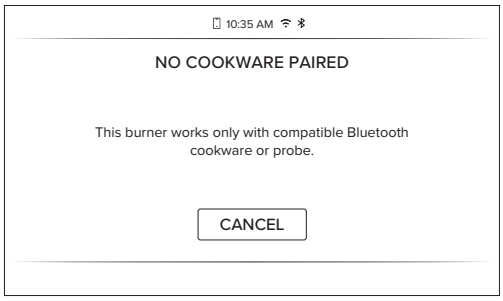
5. If you choose the rear burners or front right, the range will search for your paired smart accessory.
6. On some models, if you choose the front left burner, the LCD will prompt for you to choose which type of cookware you wish to use. To use Hestan Cue® cookware or Precision Probe, choose **BLUETOOTH COOKWARE/PROBE.**



7. When your paired cookware or probe is detected, you will be prompted to activate it. This turns it on so it is ready for cooking.



8. If no paired accessories are found, Precision Cooking will cancel. Refer to Settings – Bluetooth to pair Hestan Cue® cookware or Precision probe.



Precision Cooking (Cont.)

Hestan Cue® Cookware or Precision Probe (Cont.)

9. Activate your Hestan Cue® cookware or Precision Probe. Refer to the table for instructions for each device.

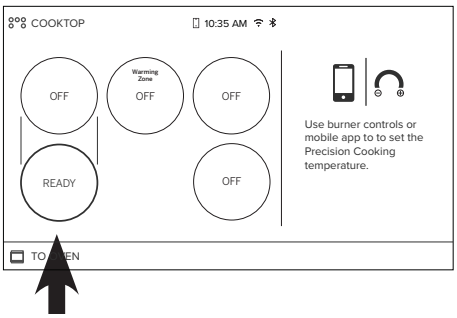
Supported Devices	How to Activate
Hestan Cue® cookware	Firmly double tap the black plastic endcap
Precision Probe	Press side button once

If it is not activated within 2 minutes, the Precision Cook mode will timeout.

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

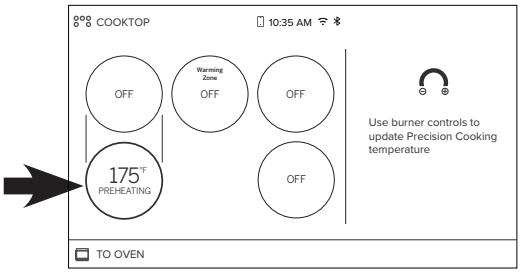


10. When this screen shows, your Hestan Cue® cookware or Precision probe is ready to select the cooking temperature. As you adjust the temperature level at the burner control or in the SmartHQ app, the desired set temperature will appear on the display. See section Surface Units – Operating the Cooktop Elements.



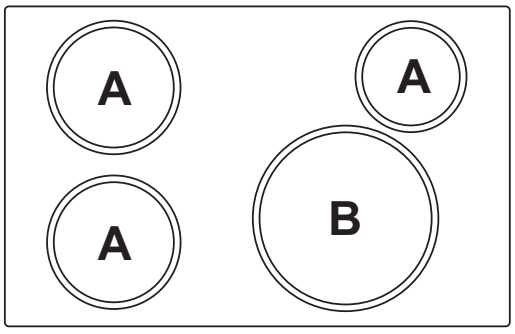
When the burner is On, the LCD display shows an orange outline.

When the display shows “PREHEATING” the cookware temperature is increasing. When it reaches the desired set temperature, the word “PREHEATING” will disappear.



Precision Device Minimum Temperatures

Device temperature ranges are dependent on burner size:



Using the Precision Probe at low temperatures

Device	Small to Medium Burners (A)	Large Burners (B)
Hestan Cue® cookware	100°F – 500°F	150°F – 500°F
Precision Probe	100°F – 200°F	120°F – 200°F

If you are experiencing trouble maintaining lower set temperatures with a precision probe, try changing your set-up by:

- Remove the lid from the pot
- Use a larger diameter pot
- Use a smaller burner with a pot larger than the burner.

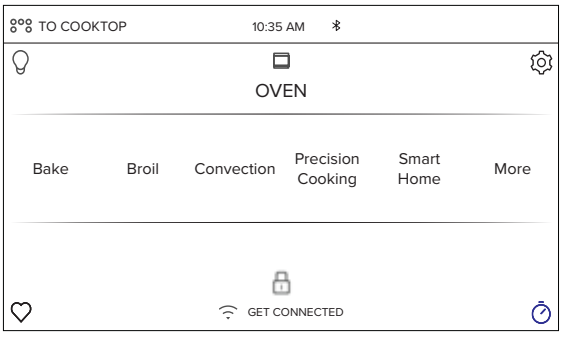
Precision Cooking (Cont.)

Suggested Cooking Temperatures for Common Foods

Food	Variation	Temp. (F)
Butter	Melt	240
	Melt and Hold	150
	Brown	350
	Clarify	240
Chocolate	Melt and Hold	115
Crepes		375
Eggs	Fried - white and tender	250
	Fried - browned and crispy	350
	Omelette	275
	Scrambled	275
French Toast - 0.5-0.875” thick		375
French Toast - 1-1.5” thick		350
Grilled Sandwiches - 0.5-1” thick		375
Grilled Sandwiches - 1.125-2.5” thick		350
Pancakes		375
Potatoes	Diced - 0.5-1” thick	375
	Patties	375
	Shredded	375

Food	Thickness (in)	Temp. (F)
Bacon		375
Beef - ground		350
Beef - patties	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Beef - steak (rare)	0.5 - 0.875	400
	1 - 1.5	375
Beef - steak (medium rare)	0.5 - 0.875	400
	1 - 1.5	375
Beef - steak (medium)	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Beef - steak (medium well)	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Beef - steak (well)	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Chicken - breasts	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Chicken - thighs	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Chicken - ground		350
Pork - chops	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Pork - ground		350
Sausage - ground		350
Sausage - links	0.25 - 0.875	350
	1 - 1.5	325
Sausage - patties	0.25 - 0.875	375
Seafood - fish fillet or steak	0.25 - 0.875	425
	1 - 1.5	400
Seafood - scallops		425

Oven Controls



Bake

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

Broil

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

Convection

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

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

Oven Controls (Cont.)

Precision Cooking

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

Use WiFi Connect to enable the Precision Cooking feature.

Smart Home

This option connects you to resources detailing GE Appliances Smart Home solutions and connected partners. Life's more convenient when you're connected. It enables you to manage everyday tasks with ease when you can control your appliances from your smart device. With our WiFi Connect appliances and our SmartHQ mobile app, among other things you can:

- Preheat your oven on your way home from work.
- Change the oven temperature while you help with homework.
- Set and adjust cooking timers during your favorite TV show.

See the WiFi Connect section for instructions on connecting your smart device.

More

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

Oven Light

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

Settings

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

Favorite

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

Kitchen Timer

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

Cook Time

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

Delay Time

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

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.

Wi-Fi & Remote Enable

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

Air Fry (on some models)

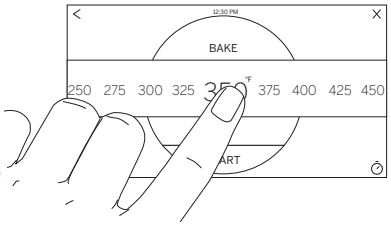
Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. The Air Fry mode is intended for single rack cooking only.

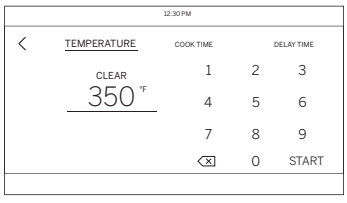
Use WiFi Connect to enable the Air Fry feature.

Specific Temperature Setting

Oven temperature is defaulted to scroll in 25 deg increments.

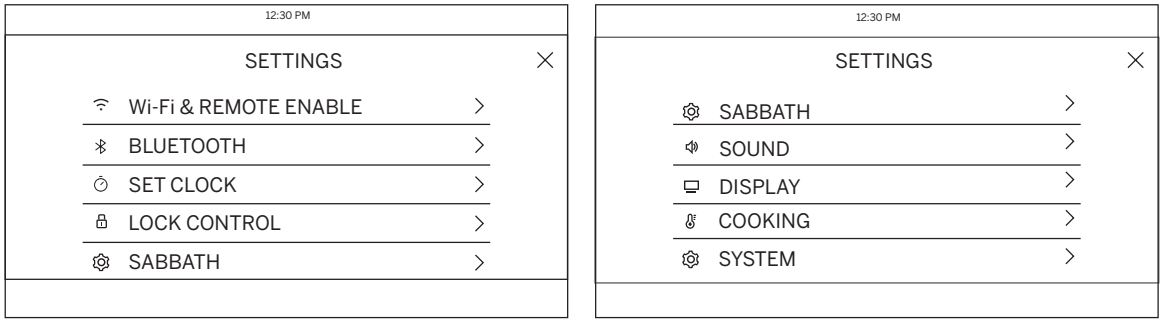
To set a specific temperature, press and hold on the temperature and a number pad will come up to enter a specific value. Then press **Start** to enter.





Settings

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



Slide up and down to access all the settings

Wi-Fi & Remote Enable

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

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

Connecting your Wi-Fi Connect Enabled oven

1. Have your smart device ready with the ability to access the internet and download apps.
2. You will need to know the password of your home Wi-Fi router. Have this password ready while you are setting up your GE Appliances oven.
3. On your smart device, visit **cafeappliances.com/connect** to learn more about connected appliance features and to download the SmartHQ mobile app to connect to your oven.
4. Follow the onscreen instructions in the SmartHQ mobile app to connect your GE Appliances oven. When connected, your oven should show that it is connected to your home Wi-Fi network.
5. If there are issues connecting wirelessly to your oven, please call 800.220.6899 and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

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

Remote Starting your Oven

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

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

Set Clock

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

Lock Control

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

Sabbath

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

Sound

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

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

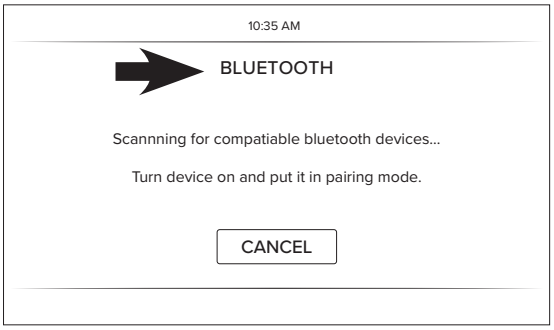
Settings (Cont.)

Bluetooth® Pairing

Connected features such as the Precision Cooking Probe and Chef Connect enabled products like an over-the-range microwave oven or range hood can be paired using the Bluetooth® feature. 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 Bluetooth® 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.

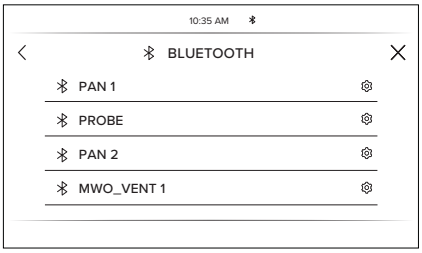
1. Touch **Gear** for Settings Menu.
2. Touch **Bluetooth** in Settings Menu.

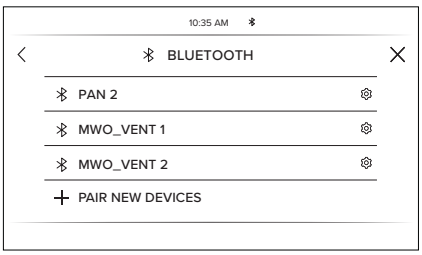
When no device is paired, the range will search automatically. This will timeout after 2 minutes if no device is found.



3. Follow the instructions for device you wish to pair.
   a. **For Chef Connect** - Follow the instructions on the mating Chef Connect enabled product. When a Chef Connect product is paired, the Clock time of day will sync automatically across products.
   b. **For Precision Probe** - Press side button once.
   c. **For Hestan Cue® cookware** Firmly double tap the black plastic endcap.

When devices are paired, they appear in a list that scrolls.



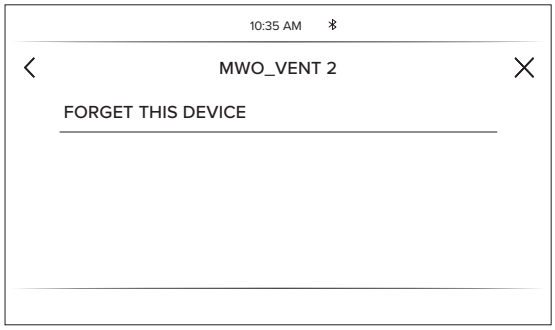


To pair a new Bluetooth device:

1. Scroll down the list to + PAIR NEW DEVICE to add another.

To remove a Bluetooth device:

1. Touch the device name.
2. Touch **FORGET THIS DEVICE.**



Display

This screen shows the options for brightness, clock off, and energy saver. Clock off will remove the clock from the display when the screen is inactive, but it will be shown after pressing the screen.

Cooking

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

System

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

Sabbath

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

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

Entering Sabbath Mode

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

Start a Sabbath Bake

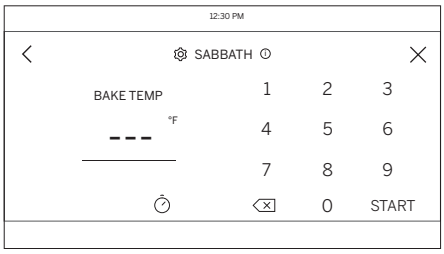
Use the keypad on the screen to enter the temperature that you would like to use for Sabbath Bake. Once the temperature is set, press the ⏱ to set the cook time for the cycle in hours and minutes. If using a double oven, you can then set the temperature and time desired for the other cavity by selecting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

Adjusting the Temperature During a Sabbath Bake

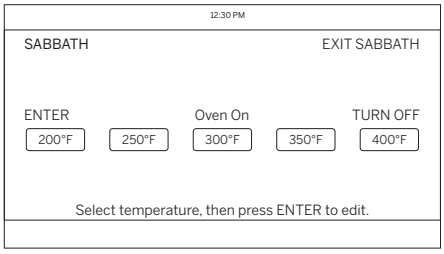
If the temperature needs to be adjusted after programming the oven for a Sabbath Bake, press one of the temperature icons displayed on the Sabbath cycle screen and press **Enter**. This will allow you to adjust the temperature for the cycle. Note that the display will not show that the oven temperature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

Exit the Sabbath Mode

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



Programming Screen



Sabbath Cycle Screen

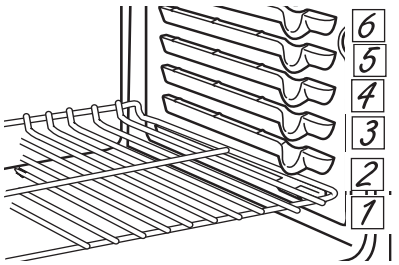
Oven Racks

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.

Your Oven may have extension racks and/or traditional flat racks.

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



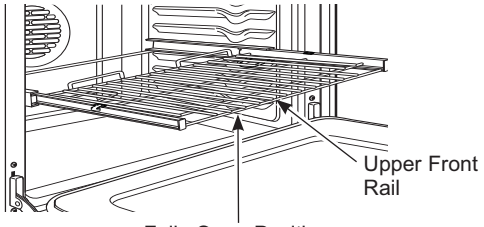
The number of rack positions may vary by model.

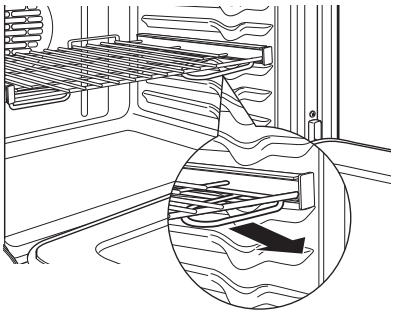
Extension Racks

Always pull the rack out by its upper front rail to its fully open position, when placing or removing cookware.

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

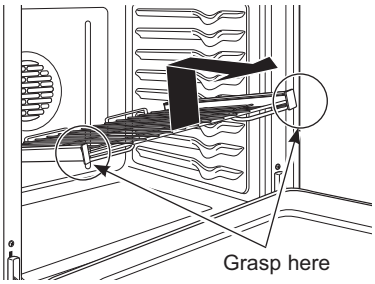
To order additional graphite lubricant, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.





To Remove An Extension Rack:

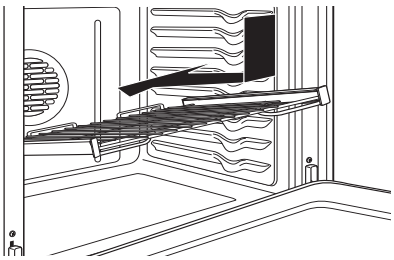
1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven so that side paddles on the rack disengage from the oven support.
2. Slide the rack toward you to the bump (stop position) on the rack support.
3. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack, tilt the front end up and pull it out.



To Replace An Extension Rack:

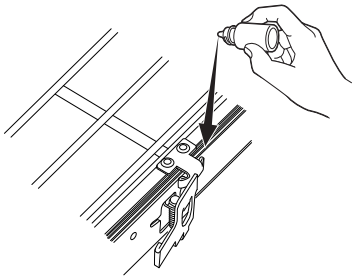
1. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack.
2. Place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push it in as far as it will go.

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



To Lubricate the Paddle:

Shake lubricant and apply to the moving parts of the paddle mechanisms as shown.



Aluminum Foil and Oven Liners

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

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

Cookware

Cookware Guidelines

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

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

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

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

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

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

Cooking Modes

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

Temperature Setting

When selecting a temperature, the traditional preset temperatures are shown and can be selected by scrolling horizontally and selecting the desired temperature. If you wish to cook at an alternate temperature, see the Oven Controls section.

Bake

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

Broiling Modes

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

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

Broil

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

Convection Modes

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

Cooking Modes (Cont.)

Convection Bake Multi Rack

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

Convection Roast

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

Proof

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

Warm

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

Precision Cooking

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

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

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

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

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 Door Camera (on some models)

The **Oven Door Camera** allows for remote viewing of the center of the oven cavity using the SmartHQ mobile app. Download the SmartHQ mobile app and follow instructions in the SmartHQ mobile app to connect your range. From the app's home page, select your range, then tap on the camera icon to start the camera stream to your smart device. The oven lights will illuminate while the camera is streaming. The camera stream will stop if the oven door is opened, and is not allowed during certain modes such as Proof and Self Clean.

Soils on the oven door glass and oven cavity light cover may cause an unclear oven camera image. Refer to Care and Cleaning section for door glass cleaning instructions. For best results, clean door glass immediately after spillage once the oven has cooled.

Probe

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

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

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

Proper Probe Placement

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

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

Probe Usage

To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Select the desired cooking mode and temperature. Before pressing start, press the **Probe** icon at the bottom left of the screen. The probe setting screen will be displayed. Enter the desired internal food temperature and press **Start**. The probe temperature can be set between 100°F and 200°F.

To use the probe with preheating:

1. Press the desired cook mode (**Traditional Bake, Convection Bake**, or **Convection Roast)** pad and enter the desired cooking temperature.
2. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
3. Once the oven is preheated, place the food in the oven and connect the probe to the probe outlet, making sure it is fully inserted. Use caution, the oven walls and probe outlet are hot.
4. The oven will detect that the probe has been inserted and the probe setting screen will be displayed. Enter the desired internal food temperature and press **Start**. The probe temperature can be set between 100°F and 200°F.

Probe Care Guidelines

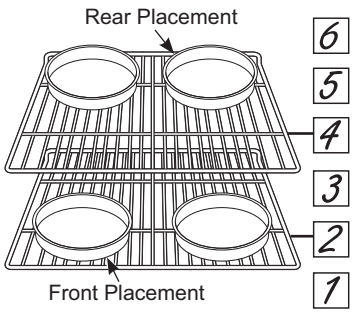
- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe input jack.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid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

Cooking Guide

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	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	Do not preheat. 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.

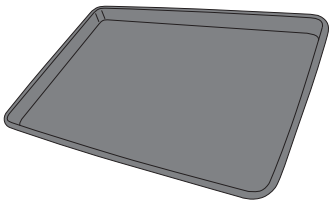


Air Fry Cooking Guide (on some models)

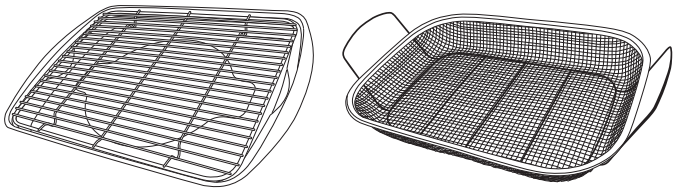
Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F.

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 Stainless Steel.

Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleaners, 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 and Black 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 - Excluding Black Stainless Steel (on some models)

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

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

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

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.

IMPORTANT: For models with Oven Camera in the door: If door glass or oven cavity light cover is not clean, camera image clarity may be affected. Please follow directions below to properly clean the door glass. For best results, clean door glass and oven light cover immediately after spillage once the oven has cooled.

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners (unless certified for self-cleaning oven), abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, or scouring pads on the interior of the oven. For soils on the oven bottom and other enameled surfaces, use a gentle abrasive containing oxalic acid, such as Bar Keepers Friend®, with a non-scratch sponge. Take care not to apply any abrasive cleaners or sponges to the door glass, as it will scratch the reflective coating. The oven interior and door glass may be cleaned using a soft cloth with a mild soap and water, or vinegar and water solution. After cleaning, rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Steam Clean Mode

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. Touch the LCD screen, select **Oven**. Select **More**, and then select **Steam Clean**.

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 (on some models)

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 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, if desired. Refer to the Rack portion of the Cleaning the Range section of this manual for important details about self clean (black) racks.
4. Close the door.
5. Select the **More** option from the menu and then select **Self Clean**.
6. Select any clean time between 3 and 5 hours on the LCD screen and press the **Start/Cancel** button to the right of LCD screen.

You cannot 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 **Start/Cancel** button to the right of LCD screen. 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.

On Some Models:

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.

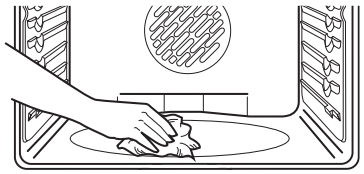
Racks may be more difficult to slide, especially after a self-clean. Put some vegetable oil on a soft cloth or paper towel and rub onto the left and right edges.

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.

Glass Cooktop

Normal Daily Use Cleaning

For models with Precision Cooktop Sensor on the left front element: ONLY use water and dish detergent on the Precision Cooktop Sensor. Do not use cream based cleaners. Cleaners that have grit can cause build up around sensor and restrict its ability to move freely.

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

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Regular use of ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of a 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.

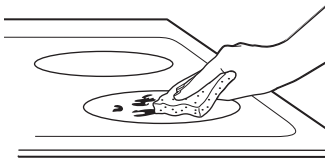
For cleaning videos and instructions, scan the QR code with your device.

Burned-On Residue

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

For models with Precision Cooktop Sensor on the left front element: ONLY use non-scratch pads to clean the surface of the Precision Cooktop Sensor. DAMAGE to the sensor surface may occur if you use scrub pads that are abrasive.

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included 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.



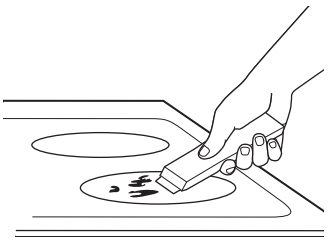
Use a non-scratch cleaning pad for Ceramic Cooktops.

Glass Cooktop (Cont.)

Heavy, Burned-On Residue

For models with Precision Cooktop Sensor on the left front element: ONLY use non-scratch pads to clean the surface of the Precision Cooktop Sensor. DAMAGE to the sensor surface may occur if you use scrub pads that are abrasive**.**

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use the 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.



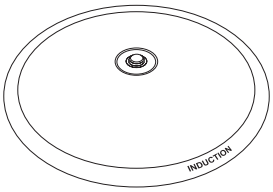
The ceramic cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Precision Cooktop Sensor

1. Allow cooktop to cool.
2. Apply soapy water to a non-abrasive sponge and spread across any residue on the sensor.
3. Using the sponge, rub the residue area applying pressure as needed
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. Wipe the sensor with a wet towel or sponge to remove any soap.
6. Dry the sensor after cleaning using dry towel.

IMPORTANT: Make sure sensor is dry before cooking. If sensor is not clean and dry cooking performance could be affected. Do not use cream based cleaners, abrasive pads or razor blades on sensor surfaces.



Metal Marks and Scratches

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

   These marks are removable using the ceramic cooktop cleaner with the 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.

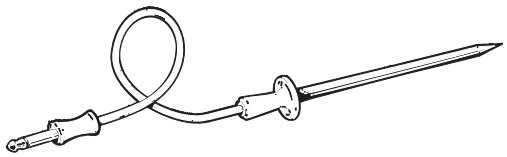
NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

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)

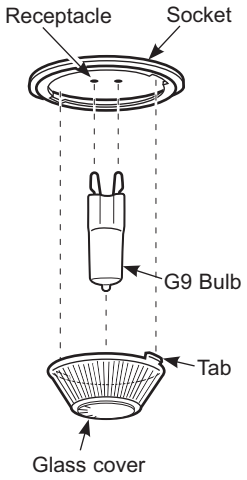
To remove:

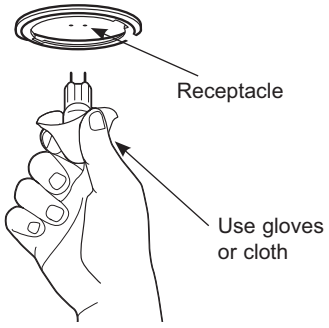
1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

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.

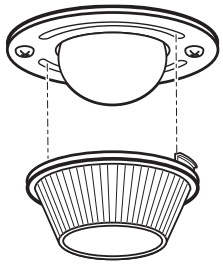




Oven Light Replacement (on some models)

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.

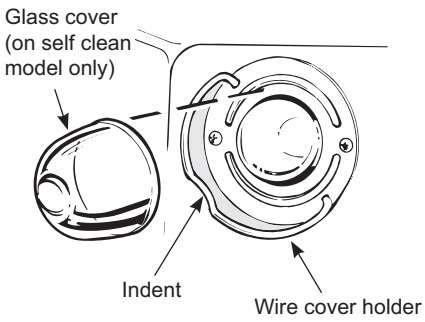
Oven Light (Cont.)

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.



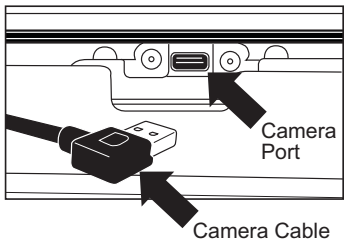
Oven Doors

Lift-Off Lower Oven Door

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

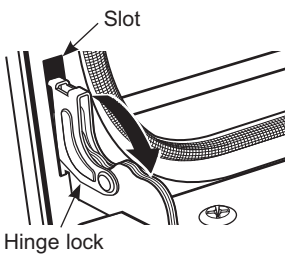
Do not lift the door by the handle.

For models with oven camera, the camera harness must be removed before removing the door. Open the warming drawer and disconnect the camera harness by unhooking the connector that is snapped into the front frame bracket before door removal.

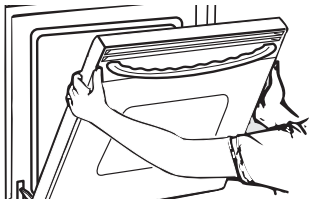


To remove the door:

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.



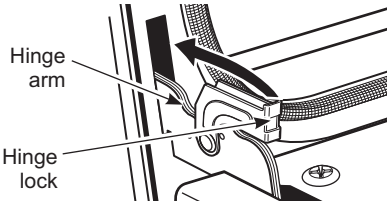
Pull hinge locks down to unlock



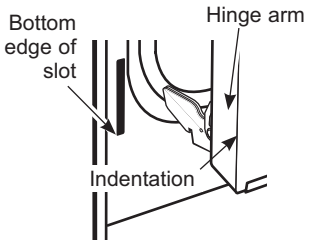
Removal position

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



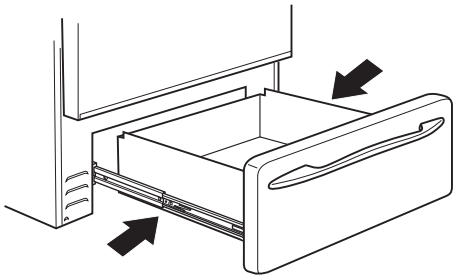
Removable Storage Drawer

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

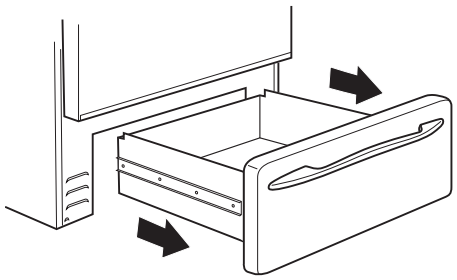
The storage drawer may be removed for cleaning under the range. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

Removing the Push to Open Storage Drawer:

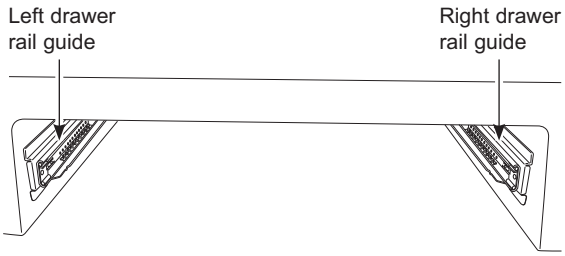
1. Push the center of the drawer in and allow it to slide out.
2. Pull drawer straight out until it stops.
3. While pushing in the left rail release tab and the right rail release tab, continue to pull the drawer forward.



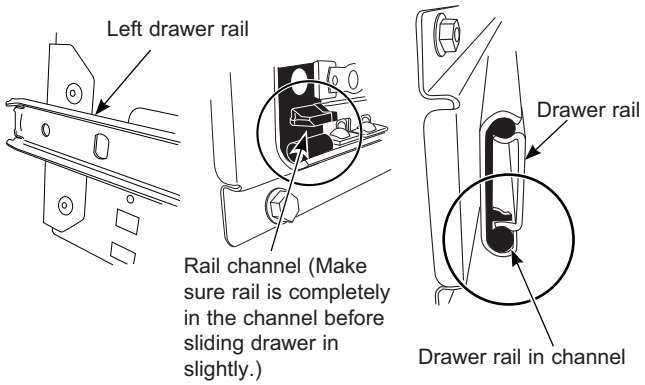
4. Continue to pull forward until it is completely detached from the oven.



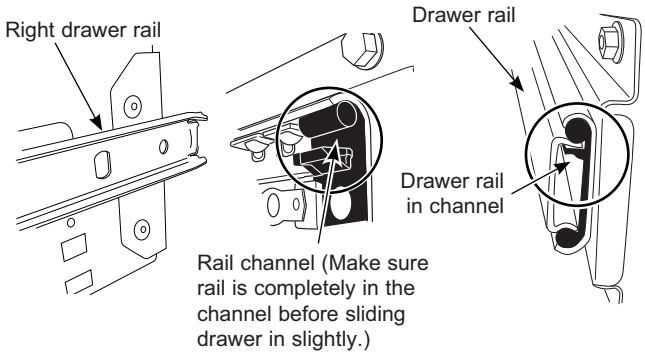
Replacing the Storage Drawer:



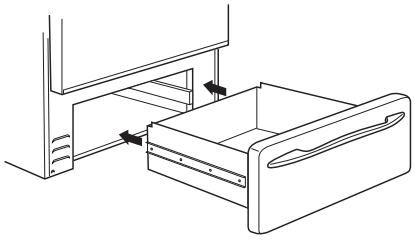
1. Move ball bearing slide to the front of both the rail guides.
2. Rest the left drawer rail inside the inner left rail guide channel at the bottom and slide it in slightly.



3. Place the right drawer rail inside the inner right rail guide channel at the top and slide it in slightly.



4. Keep the drawer straight (no need to tilt) and slide the drawer all the way in.



Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to schedule service. Check out self-help videos and FAQ at **cafeappliances.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. Press **On** then **+** or **-**
Surface unit setting changed or turned off unexpectedly.	High cooktop temperature.	Allow the internal fan to cool the cooktop. Check if pan boiled dry.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface.	Incorrect cleaning methods being used.	Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillovers not cleaned before next use.	See the 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 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.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Special Features section.
	Ingredient substitution.	Substituting ingredients can change the recipe outcome.
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.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	Unplug and remove the probe from the oven.
	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.

Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
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 Using the kitchen timer 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.
Excessive smoking during broiling.	Food too close to burner element.	Lower the rack position of the food.
Oven door will not open after a clean cycle.	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.
"LOCK DOOR" flashes in the display.	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	Close the oven door.
DOOR LOCK light 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, visit **cafeappliances.com/service**.

Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
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 or cooktop will not stay set.	Function error.	Disconnect all power for at least 30 seconds and then reconnect power. If repeating, visit **cafeappliances.com/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. 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.
Control signals after entering cooking time or start time.	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	Touch the **Bake** pad and desired temperature or the **Self Clean** pad and desired clean time.
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.
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.
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 Settings section of this manual)
“Probe” appears in the display.	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.	Enter a probe temperature.
Precision probe actual temperature is not stable while charger is inserted	Electrical noise is impacting the signal.	Probe should be charged before cooking. Do not leave probe plugged in while cooking.

Troubleshooting tips ... Before you schedule service

Problem	Possible Cause	What To Do
My precision probe JXSOUSV1 won't pair	Existing precision probes are not compatible with new features.	Connect a model compatible precision probe.
My precision probe is not accurately maintaining low temperatures	The pot size, pot set-up, and/or burner size you are using may be unsuitable to hold low temperatures.	Remove the lid, use a larger diameter pot, or use a smaller burner. Please keep your unit connected and install upcoming updates to improve performance.
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 with Café appliances.
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, or charge probe.
	Old 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.
	Some cooking techniques and set temperatures in combination may trigger a fault in the temperature sensing algorithm.	Re-start the precision cooking mode and if problem persists under the same conditions but is not consistent in other use cases, contact the 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 or built-in conventional Precision Cooktop Sensor. The Precision Cooking Probe accessory can be used to control liquid temperatures between 100-200 degrees F for slow cooking, simmering, and advanced cooking techniques like Sous Vide.
Hestan Cue cookware battery life does not last as long as expected	Limitation of Hestan Cue cookware design	Replace battery
Oven camera image is not clear	Oven door glass is dirty	Follow directions in Care and Cleaning section to properly clean oven door glass.
No image on oven camera app	Camera cable unplugged	Check to make sure camera cable is plugged into bottom of door.
Camera stream color fluctuates between red and green tint	Auto white balancing of camera	if fluctuation occurs for longer than 30 seconds, reach out to service. If internet connection is suboptimal, you may experience frequent resetting of the camera stream, which will trigger color fluctuation
Reflection of the kitchen or reflections of the door mask pattern are visible in the camera image.	Reflections are likely when kitchen has very bright lighting that shines onto the oven door or onto surfaces in front of the oven.	Dim kitchen lights and or close window blinds when using the oven camera. If lighting modification is not possible, then a kitchen towel could be hung off door handle to block ambient light.
Camera stops and starts intermittently while streaming. Sometimes stream is disconnected and must be manually restarted.	Poor/suboptimal internet connection	Check internet connection. If internet connection is suboptimal, you may experience frequent resetting of the camera stream
Camera image appears darker than when camera stream started	Optimized camera settings need to be re-set	Open and close oven door or STOP and restart camera stream.

Notes

Notes

Notes

LIMITED WARRANTY

Café Electric Range Limited Warranty

cafeappliances.com

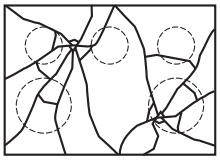
All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized service technician. To schedule service online, visit us at **bodewell.com/schedule-service**. Please have your serial number and your model number available when scheduling service.

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

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

What Café will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified or used for other than the intended purpose or used commercially.
- 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 Café Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Café Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

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

Louisville, KY 40225

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

bodewell.com/protection-plans

Café Service will still be there after your warranty expires.

49-2001001 Rev. 6

Accessories

Looking For Something More?

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

Refer to the Consumer Support page for website information.

The following products and more are available:

Accessories

- Custom Handles
- 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
- Probe

Cleaning Supplies

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

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

NOTE: Go to **cafeappliances.com** to view recommended cleaners.

Consumer Support

Visit us at **cafeappliances.com**

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

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

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

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

cafeappliances.com

Printed in the United States

49-2001001 Rev. 6

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

Manual del Propietario

Estufas de Inducción con Control Frontal

Modelos: CHS900M and CHS90XM

Contenido

Información de Seguridad 3

Uso de la Estufa

Unidades de superficie 7
Utensilio para la Superficie de Cocción por Inducción . .9
Cocción de Precisión 11
Controles del Horno 17
Settings (Configuraciones). 19
Modo Sabático 21
Estantes del Horno 22
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno 23
Utensilios 23
Modos de Cocción 23
Cámara de la Puerta del Horno 24
Probe (Sonda) 25
Guía de Cocción 26
Modo de Cocción para Freír con Aire 27

Cuidado y Limpieza

Limpieza de la Estufa - Exterior. 28
Limpieza de la Estufa - Interior 29
Superficie de Cocción de vidrio 30
Probe (Sonda) 32
Luz del Horno. 32
Puertas del Horno 33
Cajón de Almacenamiento Extraíble 34

Consejos para la Solución de Problemas 35

Garantía Limitada 40

Accesorios 41

Soporte para el Consumidor 42

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.

49-2001001 Rev. 6 05-26

GRACIAS POR HACER QUE CAFÉ SEA PARTE DE SU HOGAR.

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

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

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA Lea todas las instrucciones antes de usar el producto. Si no se siguen estas instrucciones se podrán producir incendios, descargas eléctricas, lesiones graves 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.**

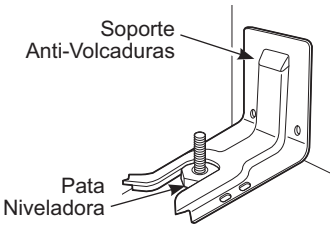
Para reducir el riesgo de volcar la estufa, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

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

- 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.
- 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** 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.
- 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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (Cont.)

- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- 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.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **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.

⚠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 en configuraciones de calor media o alta. 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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

- 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.
- 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.
- Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de la etiqueta de la crema de limpieza.
- No coloque ni guarde productos que se puedan mezclar o incendiar sobre la superficie de cocción de vidrio, incluso cuando ésta no se encuentre en uso. Si la superficie de cocción es accidentalmente encendida, dichos productos se podrán incendiar. El calor de la superficie de cocción o de la ventilación del horno luego de que este fue apagado podrá hacer que dichos productos se incendien también.
- No coloque objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la base de la superficie de cocción, ya que estos se podrán calentar.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use el horno si un elemento de calentamiento genera un punto brillante durante el uso o aparecen otros signos de daños. Un punto brillante indica que el elemento para calentar puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el elemento para calentar.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa del horno se puede incendiar.
- 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.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Coloque el estante del horno en la posición de bloqueo, al introducir y retirar comida del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de estufa ni comida en el horno cuando éste no se encuentre en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- 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.

⚠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. Solo se pueden dejar parrillas esmaltadas (no brillantes) en el horno. 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 una capa protectora para cubrir el horno ni use limpiadores de horno comerciales, a menos que estén certificados para su uso en un horno con limpieza automática.
- IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de limpieza automática de cualquier estufa. Coloque las aves en otra habitación bien ventilada.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

Equipo de Acceso Remoto Instalado

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

El equipo de comunicación inalámbrica instalado en esta 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.

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

Uso de los Elementos de la Superficie de Cocción

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

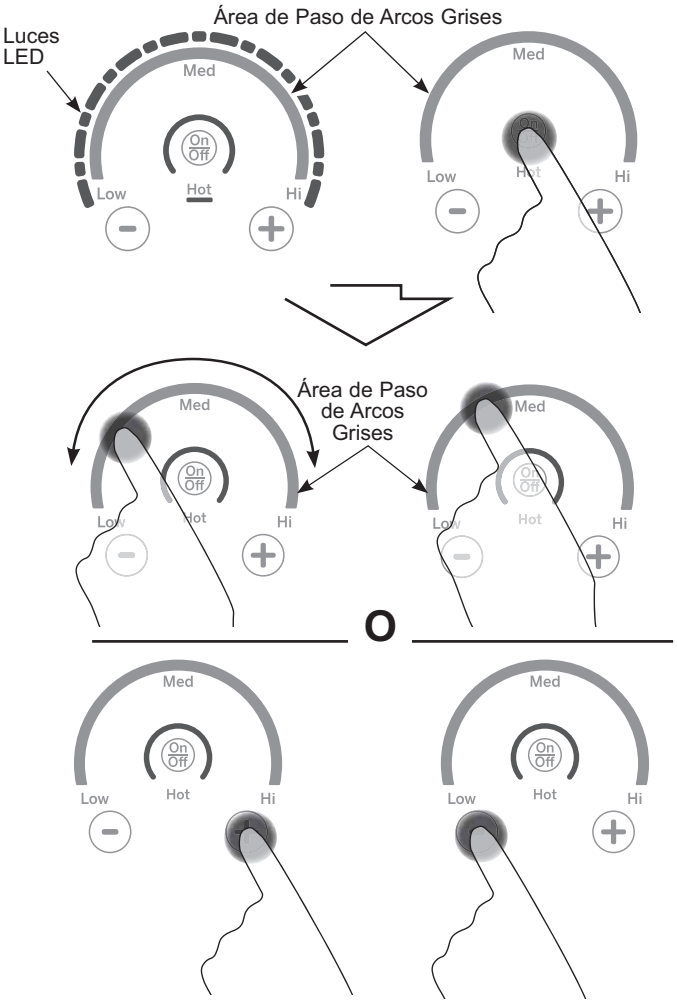
Antes de usar la superficie de cocción por primera vez, limpie la misma con un limpiador para superficies de cocción de cerámica. Esto ayuda a proteger la parte superior y facilita la limpieza.

Encienda el elemento(s): 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 **-**.

Los gráficos son representativos; es posible que su control presente detalles gráficos alternativos.



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, Alto).

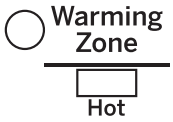
Para apagar la función WARMING ZONE (Área para Calentar):
Presione la tecla **WARMING ZONE (Área para Calentar)**.

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.

Unidades de superficie (Cont.)

Cómo Sincronizar los Elementos Izquierdos

Los elementos del lado izquierdo de la superficie de cocción se podrán controlar juntos a través de la función Sync Burners (Quemadores Sincronizados). La función Sync Burners (Quemadores Sincronizados) es útil para actividades de cocción tales como la cocción en parrilla.

La función **Sync Burners** (Quemadores Sincronizados) fue diseñada únicamente para utensilios que abarcan ambos quemadores completamente.



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.

Utensilios de Estufa para Cocción por Inducción

Cómo usar el tamaño correcto de recipiente

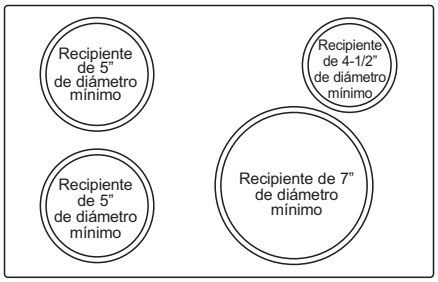
Las bobinas de inducción requieren un tamaño de bandeja mínimo para funcionar de forma correcta. Las ollas que no son ferrosas o que son demasiado pequeñas no permitirán que los elementos de inducción se enciendan, y el indicador ON (Encender) para la ubicación de dicho elemento titilará durante 25 segundos 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. Un utensilio pequeño podrá ser demasiado liviano como para comprimir el Sensor de Precisión de la Superficie de Cocción en modelos con sensor sobre el quemador frontal izquierdo, y no se deberá usar sobre dicho quemador. Es probable que las ollas pequeñas con manijas pesadas sean incompatibles con el Sensor de Precisión de la Superficie de Cocción.

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.

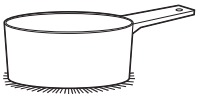
Algunos recipientes de cocción están específicamente identificados por el fabricante para utilizar con estufas de inducción. Utilice un imán para comprobar que el recipiente sea el adecuado.

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

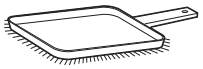
Los recipientes redondos dan los mejores resultados. Los recipientes con bases torcidas o curvadas no calentarán de manera uniforme.

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.

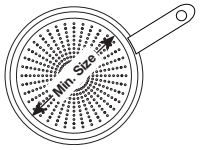


Utilice una plancha.



Utilice un wok de base plana.





Use la bandeja del tamaño más pequeño para el elemento. El material de la bandeja funciona correctamente si se adhiere un imán a la parte inferior.

"Sonidos" de la Superficie de Cocción

Diferentes tipos de recipientes de cocción pueden producir sonidos suaves. Las ollas más pesadas tales como aquellas de hierro forjado esmaltadas producen menos sonido que aquellas de acero inoxidable de capas múltiples más livianas. El tamaño del recipiente y la cantidad de contenidos también pueden contribuir al nivel de sonido.

Cuando se usan elementos cercanos que están programados en configuraciones de energía determinadas, los campos magnéticos pueden interactuar y producir un silbido de alto volumen o un "zumbido" intermitente. Estos sonidos se pueden reducir o eliminarse bajando o subiendo las configuraciones de nivel de energía de uno o ambos elementos. Las ollas que cubren completamente el anillo del elemento producirán menos sonido.

Un sonido de "zumbido" bajo es 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.

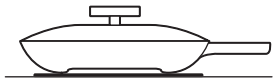
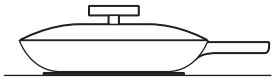
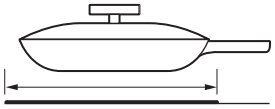
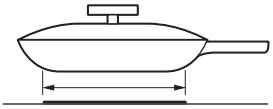
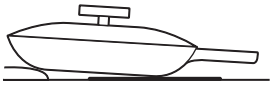
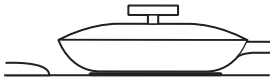
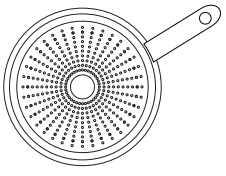
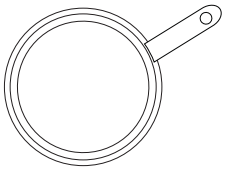
Utensilios de Estufa para Cocción por Inducción (Cont.)

Temperaturas Mínimas del Dispositivo de Precisión

Los rangos de temperatura del dispositivo dependen del tamaño del quemador:

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.

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 la función Precision Cooktop Sensor (Sensor de Precisión de la Superficie de Cocción) sobre el quemador frontal izquierdo o con dispositivos de cocción emparejados por Bluetooth que sean compatibles, sobre cualquier quemador. 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, los controles de la estufa se podrán usar para apagar o anular una configuración de temperatura. Consulte Configuraciones - Wi-Fi y Acceso Remoto.

Dispositivo	Funciona en…	Cómo funciona…	Use esto para…	Rango de temperatura	Información Adicional
Sensor de la Superficie de Cocción de Precisión	Quemador frontal izquierdo	Controla la temperatura de la superficie de cocción en base a la temperatura del sensor de la superficie de cocción. El utensilio deberá estar bien en contacto con el sensor	Control preciso de la temperatura del utensilio	100°F-425°F	La temperatura del sensor de la superficie de cocción se podrá configurar con los controles de la estufa o a través de la aplicación SmartHQ. Consulte la Aplicación SmartHQ para acceder a configuraciones recomendadas de temperaturas de comida/ técnicas. Bueno para freír en sartén, saltear y soasar. Para hervir, hervir a fuego lento y para cocciones similares con líquido, se recomiendan las configuraciones tradicionales de configuración de control en lugar del control basado en la temperatura (la temperatura de una carga de líquido grande será inferior a la temperatura del utensilio).
Utensilio Hestan Cue	Todos los quemadores excepto la zona de calentamiento. **NOTA:** sólo podrá funcionar un quemador a la vez en el modo de cocción de precisión.	Controla la temperatura del utensilio en base a un sensor del utensilio.	Control preciso de la temperatura del utensilio.	Elementos pequeños a medianos (A): 100°F - 500°F Elementos grandes (B): 150°F - 500°F Elemento frontal izquierdo: 100°F - 425°F	Se puede configurar con los controles de la estufa, a través de la aplicación SmartHQ.
Sonda de Precisión de la Superficie de Cocción	Todos los quemadores excepto la zona de calentamiento. **NOTA:** sólo un quemador podrá funcionar en el modo de cocción de precisión por vez.	Controla la temperatura de las cargas líquidas en base a un sensor de la sonda. El extremo de la sonda deberá tener un buen contacto con la carga líquida.	Control de precisión de temperatura de la carga líquida para cocciones sous-vide u otras cocciones con líquido en temperatura baja.	Elementos pequeños a medianos (A): 100°F - 200°F Elementos grandes (B): 100°F - 200°F	Consulte la aplicación SmartHQ para acceder a configuraciones recomendadas de temperaturas de comida/ técnicas. Si está experimentando problemas para mantener las temperaturas en una configuración más baja, intente cambiar dicha configuración: • Retirando la tapa de la cacerola. • Usando una cacerola de un diámetro más grande. • Usando un quemador más pequeño con una cacerola más grande que el quemador También se podrá usar para mantener comidas a una temperatura específica en aplicaciones tales como chocolate derretido para sumergir o en fondue. Si se usará en estas situaciones, utilice las configuraciones de control de energía tradiciones para llevar el ítem a la temperatura deseada primero, y luego use la sonda de precisión para mantener dicha temperatura.

NOTA: sólo podrá funcionar un dispositivo de cocción de precisión a la vez.

Cocción de Precisión (Cont.)

Modos de Control de la Cocción de Precisión

Hay dos modos de control disponibles:

- **Control de la Aplicación –** el usuario interactúa con la aplicación móvil SmartHQ.
- **Control Local –** el usuario interactúa con el quemador para configurar una temperatura específica y no se requiere el uso de ninguna Aplicación.

Control de Aplicaciones
Luego de activar su dispositivo en el quemador seleccionado, abra la aplicación móvil SmartHQ designada para controlar el dispositivo seleccionado. Dependiendo del dispositivo y la aplicación, la temperatura configurada podrá ser mostrada en la pantalla de la unidad, en la aplicación móvil SmartHQ, o podrá no estar visible. **NOTA:** El uso del modo Local Control (Control Local) estará bloqueado al ingresar al modo App Control (Control de Aplicaciones).

Control Local
Luego de activar su dispositivo en su quemador seleccionado, use el control táctil brillante para configurar la temperatura. La temperatura seleccionada será visualizada en la pantalla. siga las instrucciones en pantalla. **NOTA:** El uso del modo App Control (Control de Aplicaciones) estará bloqueado al ingresar al modo Local Control (Control Local).

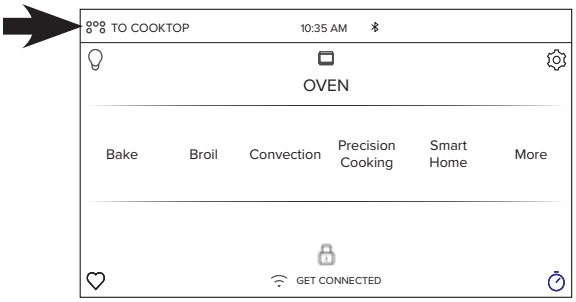
Sensor de Precisión de la Superficie de Cocción

La superficie de cocción deberá tener contacto con el sensor para un funcionamiento correcto del quemador frontal izquierdo en modelos con sensor de la superficie de cocción de precisión. La superficie de cocción se arqueará naturalmente al calentar; por lo tanto, las superficies de cocción con botones huecos, incluyendo parrillas, no se deberán usar debido al riesgo de que no tengan el contacto adecuado con el sensor. El utensilio arqueado corre el riesgo de tener un contacto inadecuado con el sensor y un rendimiento bajo de la cocción, y es posible que se produzcan daños sobre el sensor.

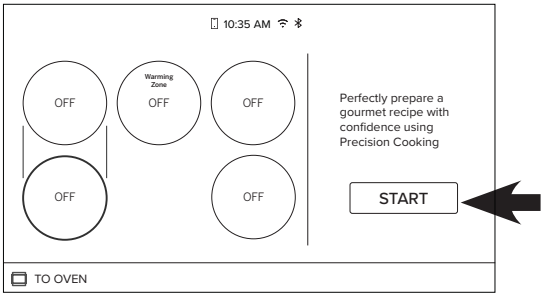
Cocción de Precisión (Cont.)

Use la función Precision Cooking (Cocción de Precisión) con la función Precision Cooktop Sensor (Sensor de Cocción de Precisión) (en algunos modelos).

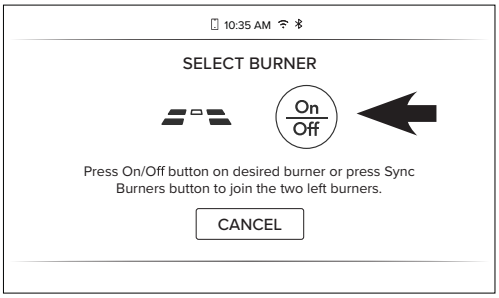
1. El quemador frontal izquierdo se deberá apagar para comenzar.
2. Presione el anuncio **TO COOKTOP** (Para la Superficie de Cocción) en la parte superior de la pantalla.



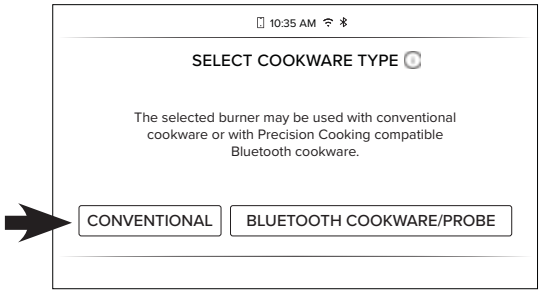
3. Presione **Start** (Iniciar).



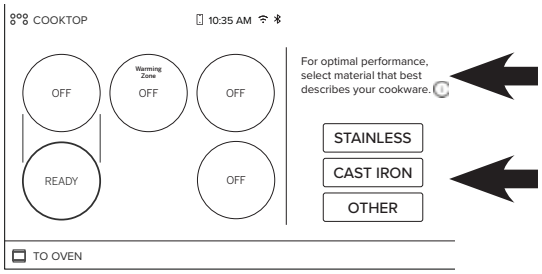
4. Cuando se indique, presione el botón **On/Off** (Encender/Apagar) sobre el quemador frontal izquierdo.



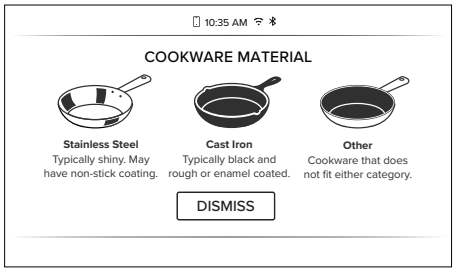
5. Si la estufa cuenta con una red de área personal de Bluetooth o con una sonda emparejada, ésta le indicará que elija qué tipo de utensilio desea usar. Para usar la función Precision Cooktop Sensor (Sensor de Cocción de Precisión), elija **CONVENTIONAL** (Convencional).



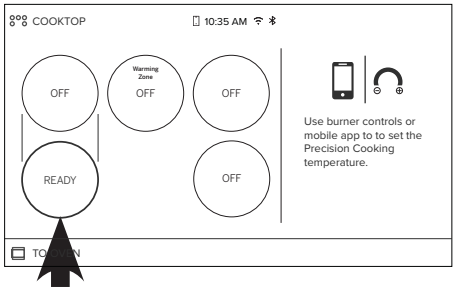
6. Para un rendimiento óptimo de la cocción, elija el tipo que mejor se adapte al utensilio que usará.



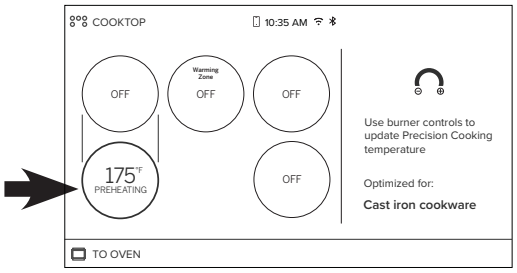
7. Presione el ícono (i) como ayuda para seleccionar el enlace más cercano.



8. Cuando se muestre la pantalla que aparece más abajo, estará lista para seleccionar la temperatura de cocción. El nivel de temperatura también se podrá ajustar a través de la aplicación SmartHQ, seleccionando la función Precision Cooking (Cocción de Precisión) y tipiando la temperatura deseada. A medida que ajusta el nivel de temperatura en el control del quemador, la temperatura deseada aparecerá en la pantalla. Consulte la sección de Unidades de las Superficies – Uso de los Elementos de la Superficie de Cocción.
   Cuando el quemador se encuentre en On (Encendido), la pantalla LCD mostrará un apunte de color anaranjado. Cuando la pantalla muestre “PREHEATING”



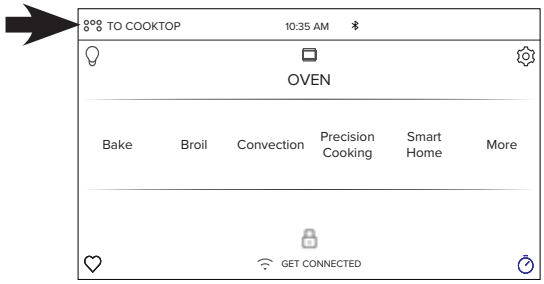
(Precalentamiento), significará que la temperatura del utensilio se está incrementando. Cuando se alcance la temperatura configurada deseada, la pantalla “PREHEATING” (Precalentamiento) desaparecerá.



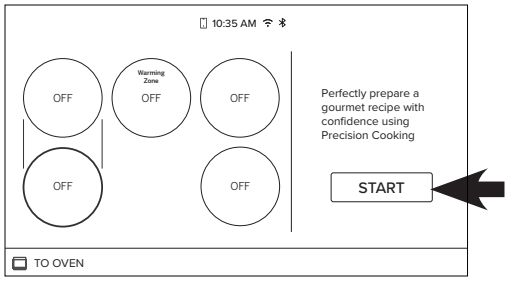
Cocción de Precisión (Cont.)

Para Usar Dos Quemadores Sincronizados para Utensilios Grandes (en algunos modelos)

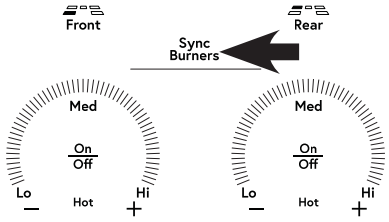
1. El quemador frontal izquierdo se deberá apagar para comenzar.
2. Presione el anuncio **TO COOKTOP** (Para la Superficie de Cocción) en la parte superior de la pantalla.



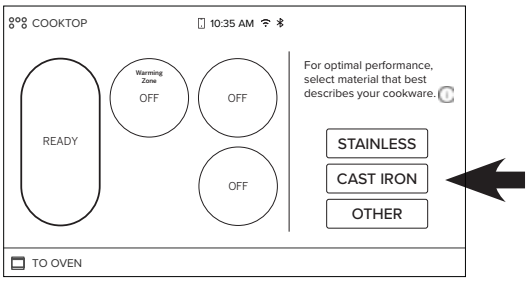
3. Presione **Start** (Iniciar).



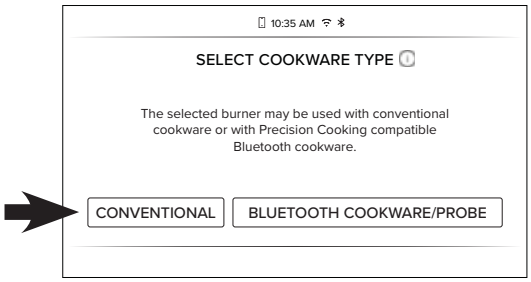
4. Cuando se indique, presione **Sync Burners** (Quemadores Sincronizados).



La pantalla mostrará una indicación cuando los dos quemadores estén listos. Configurar la temperatura controlará ambos quemadores frontal e izquierdo.



5. Si la estufa cuenta con una red de área personal de Bluetooth o con una sonda emparejada, ésta le indicará que elija qué tipo de utensilio desea usar. Para usar la función Precision Cooktop Sensor (Sensor de Cocción de Precisión), elija **CONVENTIONAL** (Convencional).



6. Siga los pasos 6 a 8 desde la página 13 para completar la acción.

Cocción de Precisión (Cont.)

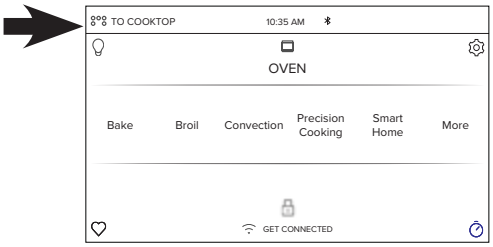
Cocción de Precisión con Dispositivos Compatibles con Bluetooth

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. Consulte Configuraciones – Bluetooth.

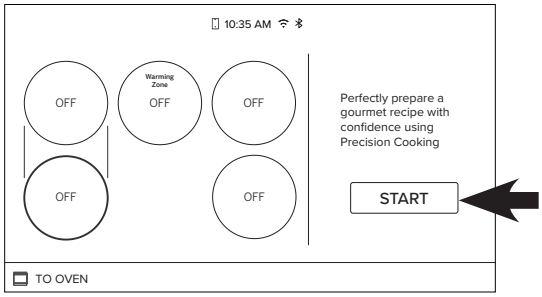
Una vez emparejado, el utensilio Hestan Cue® y la Sonda de Precisión estarán disponibles como una opción de la función Precision Cooking (Cocción de Precisión) para cualquier quemador. Se podrán emparejar múltiples accesorios inteligentes. Se le indicará que elija activar uno cada vez que use Precision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

Utensilio Hestan Cue® o Sonda de Precisión

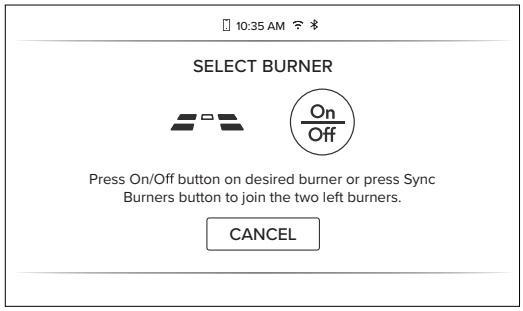
1. El quemador que desee usar se deberá configurar en OFF (Apagado) para comenzar.
2. Presione el anuncio **TO COOKTOP** (Para la Superficie de Cocción) en la parte superior de la pantalla.



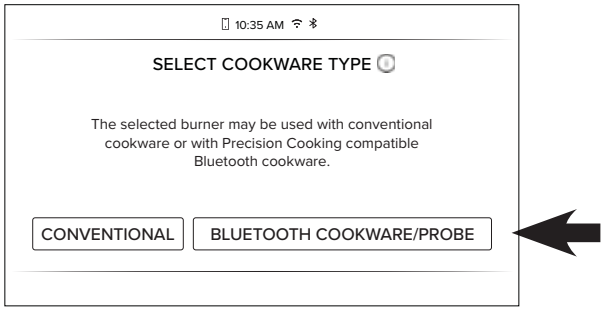
3. Presione **Start** (Iniciar).



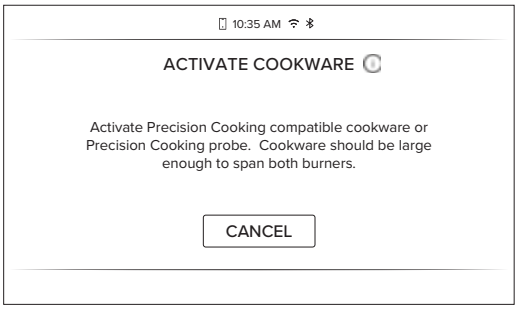
4. Cuando se indique, presione el botón **On/Off** (Encender/ Apagar) sobre el quemador deseado.



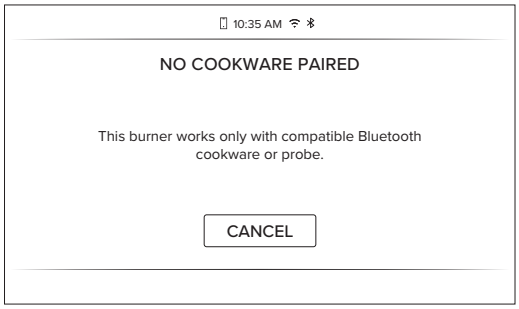
5. Si elije los quemadores traseros o el frontal derecho, la estufa buscará su accesorio inteligente emparejado.
6. En algunos modelos, si elije el quemador frontal izquierdo, la pantalla LCD le indicará que elija qué tipo de utensilio desea usar. Para usar el utensilio Hestan Cue® o la Sonda de Precisión, elija **BLUETOOTH COOKWARE/PROBE** (Utensilio con Bluetooth/ Sonda).



7. Cuando se detecte su utensilio o sonda emparejados, se le indicará que active los mismos. Esto los activará a fin de que estén listos para la cocción.



8. Si no se encuentran accesorios emparejados, la función Precision Cooking (Cocción de Precisión) será cancelada. Consulte Settings – Bluetooth (Configuraciones – Bluetooth) para emparejar el utensilio Hestan Cue® o la Sonda de Precisión.



Cocción de Precisión (Cont.)

Utensilio Hestan Cue® o Sonda de Precisión (Cont.)

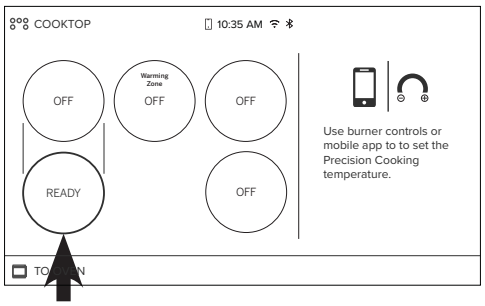
9. Active el utensilio Hestan Cue® o la Sonda de Precisión. Consulte la siguiente tabla para acceder a instrucciones sobre cada dispositivo.

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

Si no es activada dentro de los 2 minutos, el modo Precision Cook (Cocción de Precisión) alcanzará el límite de tiempo.
NOTA: Los dispositivos de Cocción de Precisión también se pueden controlar a través de la aplicación SmartHQ™.

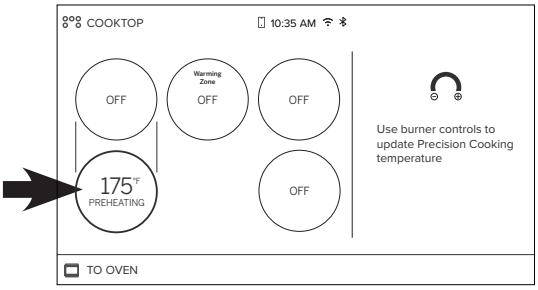


10. Cuando se muestre esta pantalla, el utensilio Hestan Cue® o la Sonda de Precisión estarán listos para seleccionar la temperatura de cocción. A medida que ajusta el nivel de temperatura desde el control del quemador o la aplicación SmartHQ, la temperatura deseada aparecerá en la pantalla. Consulte la sección de Unidades de las Superficies – Uso de los Elementos de la Superficie de Cocción.



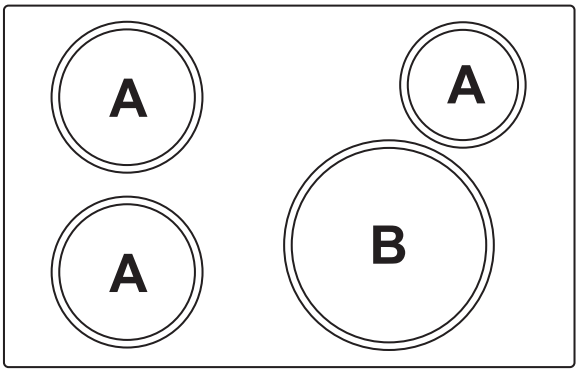
Cuando el quemador se encuentra en On (Encendido), la pantalla LCD mostrará un apunte de color anaranjado.

Cuando la pantalla muestre “PREHEATING” (Precalentamiento), significará que la temperatura del utensilio se e stá incrementando. Cuando se alcance la temperatura configurada deseada, la pantalla “PREHEATING” (Precalentamiento) desaparecerá.



Recomendaciones sobre recipientes de cocción

Los recipientes deben hacen contacto total sobre la superficie del elemento de cocción.



Uso de la Sonda de Precisión en temperaturas bajas

Dispositivo	Quemadores Pequeños a Medianos (A)	Quemadores Grandes (B)
Sartén Hestan Cue®	100°F – 500°F	150°F – 500°F
Sonda de Precisión	100°F – 200°F	120°F – 200°F

Si está experimentando problemas para mantener las temperaturas en configuración baja con una sonda de precisión, intente cambiar dicha configuración:

- Retirando la tapa de la cacerola
- Usando una cacerola con un diámetro más grande
- Usando un quemador más pequeño con una cacerola más grande que el quemador

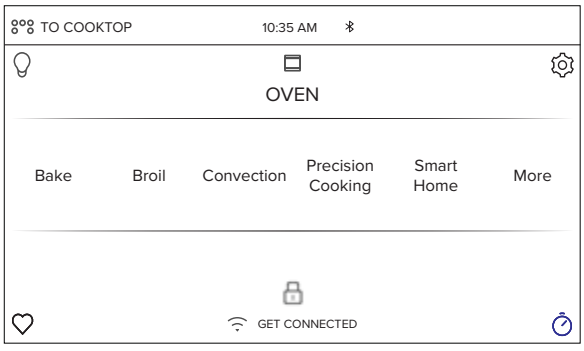
Cocción de Precisión (Cont.)

Temperaturas de Cocción Sugeridas para Comidas Comunes

Comida	Variación	Temp. (F)
Manteca	Derretir	240
	Derretir y Esperar	150
	Dorar	350
	Clarificar	240
Chocolate	Derretir y Esperar	115
Crepas		375
Huevos	Fritura – blanca y blanda	250
	Fritura – dorada y crocante	350
	Omelette	275
	Revueltos	275
Tostada Francesa – grosor de 0.5 – 0.875”		375
Tostada Francesa – grosor de 1 – 1.5”		350
Sándwiches a la Parrilla – grosor de 0.5-1”		375
Sándwiches a la Parrilla – grosor de 1.125-2.5”		350
Panqueques		375
Patatas	Cubos – grosor de 0.5-1”	375
	Hamburguesas	375
	Rallado	375

Comida	Grosor (pulg.)	Temp. (F)
Tocino		375
Bife – carne picada		350
Bife - hamburguesas	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Bife – bistec (jugoso)	0.5 - 0.875	400
	1 - 1.5	375
Bife – bistec (jugoso medio)	0.5 - 0.875	400
	1 - 1.5	375
Bife – bistec (medio)	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Bife – bistec (medio cocido)	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Bife – bistec (cocido)	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Pollo - pechugas	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Pollo - muslos	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Pollo – carne picada		350
Cerdo - costillas	0.5 - 0.875	375
	1 - 1.5	350
Cerdo – carne picada		350
Salchicha – embutida		350
Salchicha - atadas	0.25 - 0.875	350
	1 - 1.5	325
Salchicha - hamburguesas	0.25 - 0.875	375
Mariscos – filete de pescado o bistec	0.25 - 0.875	425
	1 - 1.5	400
Mariscos - vieiras		425

Controles del Horno



Bake (Hornear)

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

Broil (Asar)

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

Convection (Convección)

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

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

Controles del Horno (Cont.)

Precision Cooking (Cocción de Precisión)

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

Use WiFi Connect (Conexión WiFi) para activar la función Precision Cooking (Cocción de Precisión).

Smart Home

Esta opción lo conecta con recursos que detallan soluciones de GE Appliances Smart Home y asociados conectados. La vida es más fácil cuando está conectado. Poder controlar sus electrodomésticos desde su dispositivo inteligente le permite manejar tareas diarias con facilidad. Con nuestros dispositivos WiFi Connect y nuestra la aplicación SmartHQ mobile, entre otras cosas usted puede:

- Precalentar su horno en su vuelta a casa desde el trabajo.
- Modificar la temperatura del horno mientras ayuda con las tareas para el hogar.
- Configurar y ajustar temporizadores de cocción durante su programa de TV favorito.

Para acceder a instrucciones sobre cómo conectar su dispositivo inteligente, consulte la sección WiFi Connect.

More (Más)

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

Oven Light (Luz del Horno)

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

Settings (Configuraciones)

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

Favorite (Favoritos)

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

Kitchen Timer (Temporizador de la Estufa)

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

Cook Time (Tiempo de Cocción)

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

Delay Time (Tiempo de Retraso)

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

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.

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

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

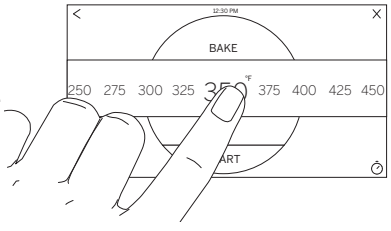
Freír con Aire (En Algunos Modelos)

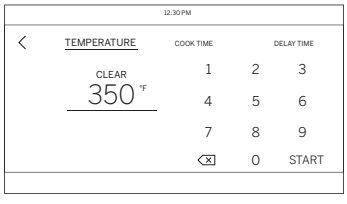
Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento, que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para la cocción en un solo estante únicamente. .

Use WiFi Connect (Conexión WiFi) para activar la función Air Fry (Freír con Aire).

Configuración de Temperatura Específica

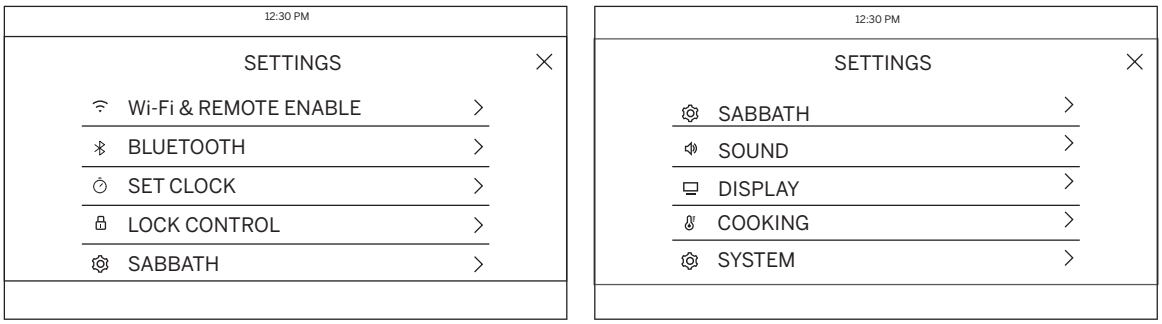
La temperatura del horno está programada para desplazarse por incrementos de 25 grados. Para configurar una temperatura específica mantenga presionada la temperatura, y la tecla numérica aparecerá para ingresar un valor específico. Luego presione **Start (Iniciar)** para ingresar.





Settings (Configuraciones)

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



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

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

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

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

Conecte su horno con Conexión Habilitada de Wi-Fi

1. Tenga preparado su teléfono inteligente o tableta con la posibilidad de acceso a Internet y a la descarga de aplicaciones.
2. Usted deberá conocer la contraseña del enrutador Wi-Fi de su hogar. Tenga esta contraseña a mano al configurar el horno de GE Appliances.
3. En su teléfono inteligente o tableta, visite **cafeappliances.com/connect** para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado y para descargar la aplicación SmartHQ mobile.
4. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación SmartHQ mobile para conectar su horno de GE Appliances. Una vez conectado, su horno debe mostrar que se encuentra conectado a la red de Wi-Fi de su hogar.
5. Si se producen inconvenientes para conectarse de forma inalámbrica a su horno, por favor comuníquese al 800.220.6899 y solicite asistencia en relación a la conectividad inalámbrica de su horno.

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

Inicio Del Horno en Forma Remota

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

Luego de usar el horno, recuerde verificar que el ícono esté iluminado, si desea iniciar el horno de forma remota en el futuro.

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

Set Clock (Configuración del Reloj)

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

Lock Control (Control de Bloqueo)

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

Sabbath (Modo Sabático)

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

Sound (Sonido)

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

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

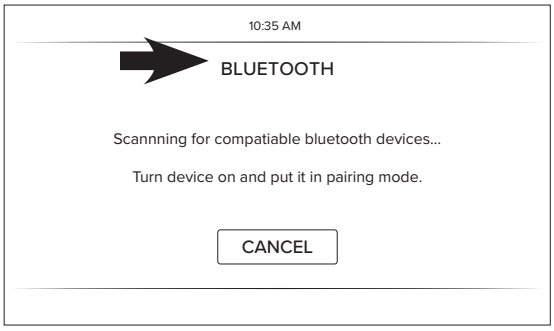
Settings (Configuraciones) (Cont.)

Emparejamiento de Bluetooth®

Las funciones conectadas tales como Precision Cooking Probe (Sonda para Cocción de Precisión) y los productos permitidos de Chef Connect tales como un horno microondas para uso sobre la estufa o una campana de estufa se podrán emparejar utilizando la función Bluetooth®. 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 Bluetooth®. 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.

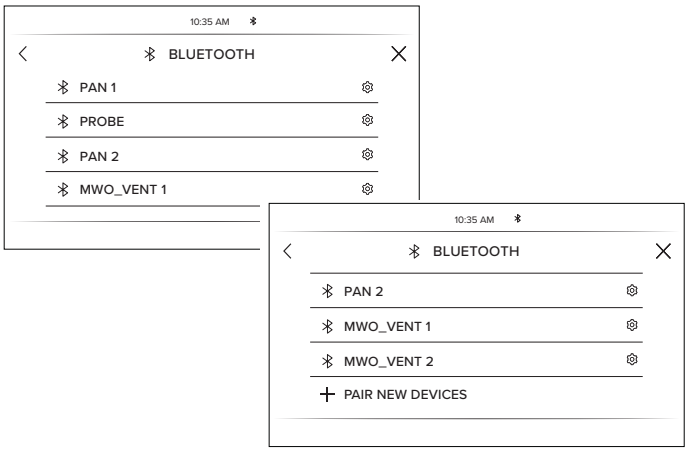
1. Presione **Gear** (Equipo) para acceder al Menú de Configuraciones.
2. Presione **Bluetooth** en el Menú de Configuraciones.

Cuando no haya ningún dispositivo emparejado, la estufa realizará una búsqueda de forma automática. Se alcanzará el límite de tiempo luego de 2 minutos si no se encuentra ningún dispositivo.



3. Siga las instrucciones del dispositivo que desee emparejar.
   a. **Para Chef Connect –** Siga las instrucciones del producto de Chef Connect con acceso al emparejamiento. Cuando un producto Chef Connect sea emparejado, la hora diaria del Reloj se sincronizará de forma automática en todos los productos.
   b. **Para la Sonda de Precisión –** Presione un botón lateral una vez.
   c. **Para el utensilio Hestan Cue®** presione dos veces de manera firme sobre la cápsula de plástico negra.

Una vez que los dispositivos estén emparejados, aparecerán en un listado que se desplazará.

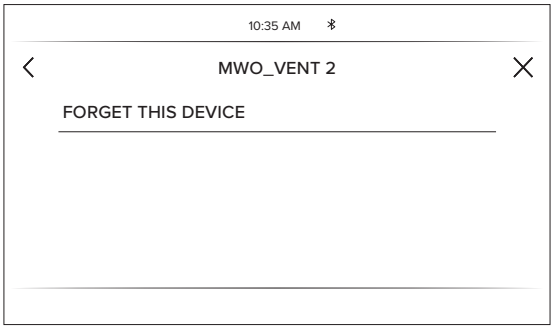


Para emparejar el nuevo dispositivo Bluetooth:

1. Deslice el listado hacia abajo + PAIR NEW DEVICE (Emparejar Nuevo Dispositivo) para agregar otro.

Para eliminar el dispositivo Bluetooth:

1. Presione el nombre del dispositivo.
2. Presione **FORGET THIS DEVICE** (Olvidar Este Dispositivo).



Display (Pantalla)

Esta pantalla muestra las opciones de brillo, reloj apagado, y ahorro de energía. La función de reloj apagado eliminará el reloj de la pantalla cuando la misma se encuentre inactiva, pero será mostrado luego de presionar sobre la pantalla.

Cooking (Cocción)

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

System (Sistema)

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

Modo Sabático

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

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

Ingreso al Modo Sabático

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

Inicie un Horneado Sabático

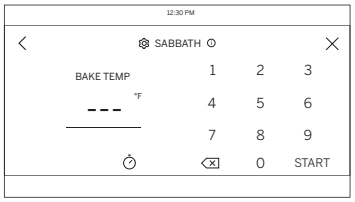
Use la tecla de la pantalla para ingresar la temperatura que desea usar para Sabbath Bake (Horneado Sabático). Una vez configurada la temperatura, presione ⏱ para configurar el tiempo de cocción del ciclo en horas y minutos. Si usará un horno doble, entonces puede seleccionar la temperatura y el tiempo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

Ajuste de Temperatura Durante un Horneado Sabático

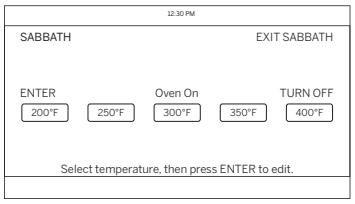
Si es necesario ajustar la temperatura luego de programar el horno para Sabbath Bake (Horneado Sabático), presione uno de los íconos de temperatura exhibidos en la pantalla del ciclo Sabbath (Sabático) y presione **Enter (Ingresar)**. Esto le permitirá ajustar la temperatura para el ciclo. Observe que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

Salida del Modo Sabático

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



Programación de la Pantalla



Pantalla del Ciclo Sabático

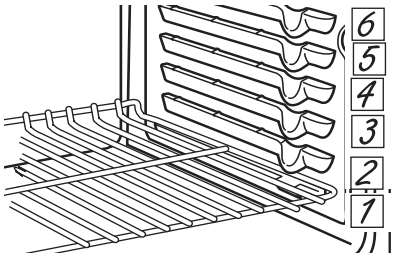
Estantes del Horno

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.

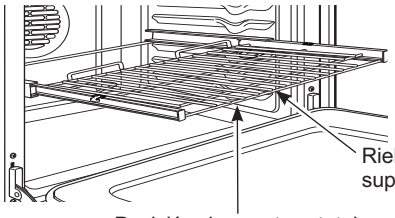
Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya por lo menos 11/2” entre las ollas, a fin de dejar suficiente espacio para que fluya el aire.

Es posible que su horno cuente con estantes extensibles y/o estantes planos tradicionales.

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.

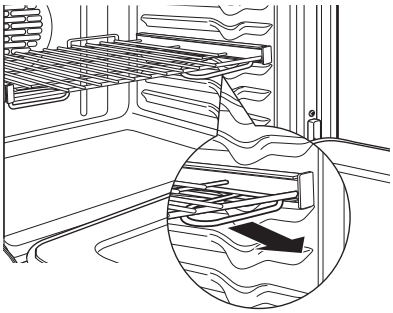


Posición de apertura total

Estantes Extensibles

Siempre empuje hacia afuera el estante desde el riel frontal superior hasta la posición de detención en su máxima extensión, al colocar o retirar utensilios.

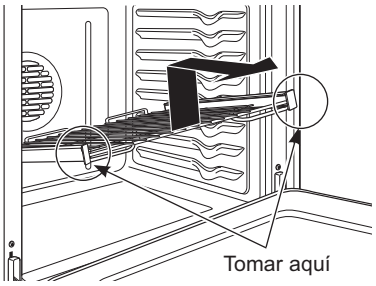
Si resulta difícil extender estos estantes, lubrique los mismos con lubricante de grafito, provisto con el horno. Retire el estante del horno, retire cualquier obstrucción en el recorrido deslizable con una toalla de papel, agite el lubricante de grafito y coloque 4 gotitas en los dos recorridos inferiores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



Para ordenar más lubricante de grafito, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

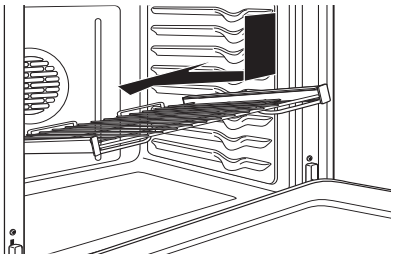
Para Retirar un Estante Extensible:

1. Asegúrese de introducir la parrilla hasta el fondo del horno, de modo que las paletas laterales del armazón de la parrilla se desenganchen de la cavidad.
2. Deslice la parrilla hacia usted hasta que llegue al tope (posición detenida) del soporte de la parrilla.
3. Tome de manera firme ambos lados de la estructura del estante y deslizando este último, incline el extremo del frente hacia arriba y empuje hacia fuera.



Para Reemplazar un Estante Extensible:

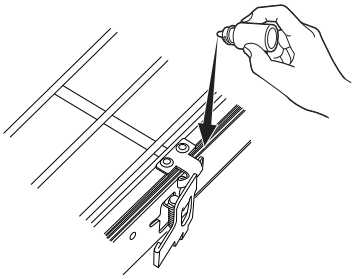
1. Tome firmemente ambos lados del armazón de la parrilla y la parrilla deslizable.
2. Coloque el extremo curvo del estante en la posición deseada, incline el frente hacia arriba y presione la parrilla hacia adentro.



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

Para lubricar la paleta:

Agite el lubricante y aplique el mismo a las partes móviles de los mecanismos de las paletas como se muestra.



Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

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

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

Utensilios

Pautas de Uso de Utensilios

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

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

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

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

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

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

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

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

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

Modos de Cocción

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

Configuración de Temperatura

Al seleccionar una temperatura, las temperaturas tradicionales configuradas previamente son exhibidas y pueden ser seleccionadas al deslizarse horizontalmente y seleccionando la temperatura deseada. Si desea cocinar en una temperatura alterna, consulte la sección de Controles del Horno.

Horneado

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

Modo para Asar

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

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

Asar

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

Modos de Convección

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

Modos de Cocción (Cont.)

Horneado por Convección en Estantes Múltiples

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

Dorado por Convección

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

Leudar

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

Calentar

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

Cocción de Precisión

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

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

En algunas páginas, aparecerá ⓘ. Presione ⓘ para acceder a información adicional perteneciente a los ciclos de cocción dentro de dicha categoría.

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

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.

Cámara de la Puerta del Horno (en algunos modelos)

La Cámara de la Puerta del Horno permite una visualización remota del centro de la cavidad del horno, utilizando la aplicación SmartHQ mobile. Descargue la aplicación SmartHQ mobile más reciente y siga las instrucciones de la aplicación SmartHQ mobile para conectar su estufa. Desde la página de inicio de la aplicación, seleccione su estufa y luego presione sobre el ícono de la cámara para iniciar la transmisión de la cámara en su dispositivo inteligente. Las luces del horno se iluminarán mientras la cámara está realizando la transmisión. La transmisión de la cámara finalizará si se abre la puerta del horno, y la misma no se permite durante ciertos modos tales como Proof (Leudar) y Self Clean (Limpieza Automática).

La suciedad sobre el vidrio de la puerta del horno y en la tapa de luz de la cavidad del horno podrán producir una imagen turbia sobre la cámara del horno. Para acceder a instrucciones de limpieza del vidrio de la puerta, consulte la sección de Cuidado y Limpieza. Para obtener mejores resultados, limpie el vidrio de la puerta de forma inmediata luego de un derrame una vez que el horno se haya enfriado.

Probe (Sonda)

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

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

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

Ubicación Correcta de la Sonda

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

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

Uso de la Sonda

Para usar la sonda sin precalentamiento:

1. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
2. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente en el horno.
3. Seleccione el modo y la temperatura de cocción deseados. Antes de presionar Start (Iniciar), presione el icono **Probe** (Sonda) en la parte inferior izquierda de la pantalla. Se visualizará la pantalla de configuración de la sonda. Ingrese la temperatura interna deseada para la comida y presione **Start** (Iniciar). La temperatura de la sonda se puede configurar entre 100°F y 200°F.

Para usar la sonda con precalentamiento:

1. Presione la tecla del modo de cocción deseado (**Horneado Tradicional**, **Horneado por Convección**, o **Dorado por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada.
2. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
3. Una vez que el horno fue precalentado, coloque la comida en el mismo y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente, asegurándose de que esté completamente insertada. Tenga cuidado, ya que las paredes del horno y el tomacorriente de la sonda están calientes.
4. El horno detectará que la sonda fue insertada y se visualizará la pantalla de configuración de la sonda. Ingrese la temperatura interna deseada para la comida y presione **Start** (Iniciar). La temperatura de la sonda se puede configurar entre 100°F y 200°F.

Pautas para el Cuidado de la Sonda

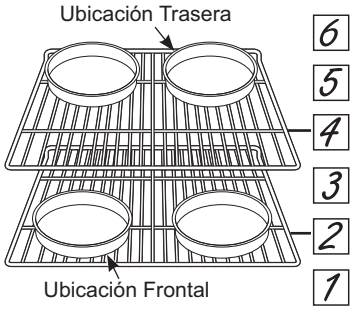
- El uso de una sonda que no sea aquella provista con este producto podrá ocasionar daños sobre la ficha de entrada de la sonda.
- Use las manijas de la sonda al enchufar y desenchufar la misma, luego de insertar o de retirar la sonda de la carne o del tomacorriente.
- Para evitar daños sobre la sonda,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

Guía de Cocción

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	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	No precalentar. Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	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.

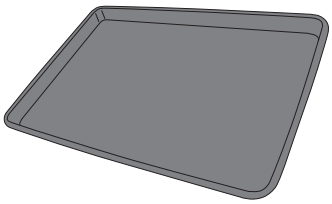


Modo de Cocción para Freír con Aire (En Algunos Modelos)

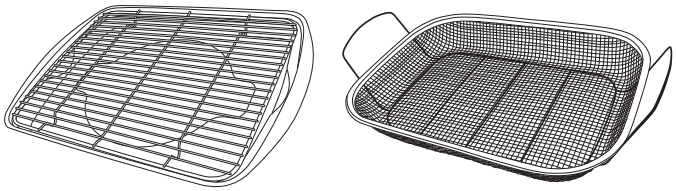
Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento, que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. Seleccione Air Fry (Freír con Aire) y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione 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 y Acero Inoxidable Negro

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 - Excluyendo el Acero Inoxidable Negro (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

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

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

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.

IMPORTANTE : Para los modelos con Cámara del Horno en la puerta: Si el vidrio de la puerta o la tapa de luz de la cavidad del horno no están limpios, la imagen de la cámara se podrá ver afectada. Por favor, siga las siguientes instrucciones para limpiar el vidrio de la puerta de forma apropiada. Para obtener mejores resultados, limpie el vidrio de la puerta o la tapa de luz del horno de forma inmediata luego de un derrame una vez que el horno se haya enfriado.

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, ni almohadillas para fregar en el interior del horno. Para la suciedad de la parte inferior del horno y otras superficies esmaltadas, use un abrasivo suave que contenga ácido oxálico, tal como Bar Keepers Friend®, con una esponja antirayaduras. Tenga cuidado de no aplicar limpiadores abrasivos o esponjas sobre la puerta de vidrio, ya que estos rayarán el revestimiento reflectante. El interior del horno y la puerta de vidrio podrán ser limpiados con una tela suave, jabón suave y agua, o con vinagre y una solución de agua. Luego de la limpieza, enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

Modo de Limpieza con Vapor

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

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

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 pantalla LCD y seleccione **Oven (Horno)**. Seleccione **More (Más)** y luego seleccione **Steam Clean (Limpieza con Vapor)**.

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 (en algunos modelos)

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) 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 de limpieza automática (negros), si lo desea. Consulte la parte de Estantes en la sección de Limpieza de la Estufa de este manual para conocer detalles importantes sobre los estantes (negros) con limpieza automática.
4. Cierre la puerta.
5. Seleccione la opción **More (Más)** del menú y luego **Self Clean (Limpieza Automática)**.
6. Seleccione cualquier tiempo de limpieza entre 3 y 5 horas en la pantalla de LCD, y luego presione el botón **Start/Cancel (Iniciar/ Cancelar)** sobre la derecha de la pantalla LCD.

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 el botón **Start/Cancel (Iniciar/ Cancelar)** sobre la derecha de la pantalla LCD. 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.

En Algunos Modelos:

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

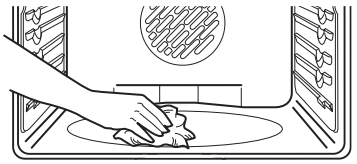
Todos los estantes se pueden lavar con agua caliente y jabón. Los estantes esmaltados (no brillosos) se pueden dejar en la cavidad durante el ciclo de limpieza automática.

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.

Limpieza de la Estufa - Interior (Cont.)

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.

Placa de Cocción de Vidrio

Limpieza normal de uso diario

Para los modelos con Sensor de la Superficie de Cocción de Precisión sobre el elemento frontal izquierdo: SÓLO use agua y detergentes para platos sobre el Sensor de la Superficie de Cocción de Precisión. No use limpiadores a base de crema. Los limpiadores poseen polvo que puede generar acumulaciones alrededor del sensor y restringir su capacidad para moverse libremente.

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

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

NOTA: Es muy importante que NO CALIENTE la estufa hasta que la haya limpiado por completo.

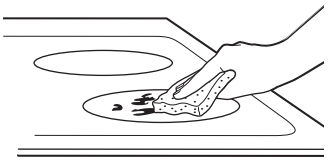
Para acceder a videos de limpieza e instrucciones, escanee el código QR con su dispositivo.

Residuos pegados

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

Para los modelos con Sensor de la Superficie de Cocción de Precisión sobre el elemento frontal izquierdo: SÓLO use almohadillas antirayaduras para limpiar la superficie del Sensor de la Superficie de Cocción de Precisión. Se podrán producir DAÑOS sobre la superficie del sensor si utiliza almohadillas abrasivas para frotar.

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



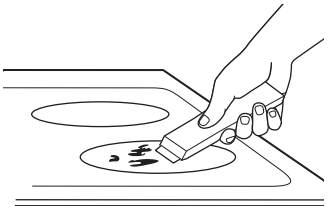
Utilice una almohadilla de limpieza no abrasiva para Superficies de Cocción de Cerámica.

Placa de Cocción de Vidrio (Cont.)

Residuos pegados rebeldes

Para los modelos con Sensor de la Superficie de Cocción de Precisión sobre el elemento frontal izquierdo: SÓLO use almohadillas antirayaduras para limpiar la superficie del Sensor de la Superficie de Cocción de Precisión. Se podrán producir DAÑOS sobre la superficie del sensor si utiliza almohadillas abrasivas para frotar.

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



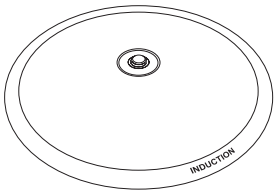
La espátula para superficies de cocción de cerámica y todos los elementos recomendados se encuentran disponibles a través de nuestro Centro de Piezas. Consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

NOTA: No utilice hojas desafiladas o dañadas.

Sensor de la Superficie de Cocción de Precisión

1. Espere a que la superficie de cocción se enfríe.
2. Aplique agua y jabón sobre una esponja no abrasiva y esparza éstas sobre cualquier residuo que se encuentre en el sensor.
3. Utilizando la esponja, frote el área residual aplicando la presión necesaria.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos que figuran más arriba según sea necesario
5. Limpie el sensor con una toalla o una esponja mojada para eliminar cualquier resto de jabón.
6. Seque el sensor luego de la limpieza, utilizando una toalla seca.

IMPORTANTE : Asegúrese de que el sensor esté seco antes de cocinar. Si el sensor no está limpio y seco, el rendimiento de la cocción se podrá ver afectado. No use cremas basadas en limpiadores, almohadillas abrasivas ni filos de navajas sobre las superificies de los sensores.



Marcas de metal y rayones

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

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

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

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

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

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.

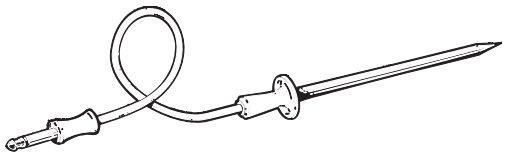
NOTA: Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá cambiarse. En ese caso, será necesaria la atención de un técnico.

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)

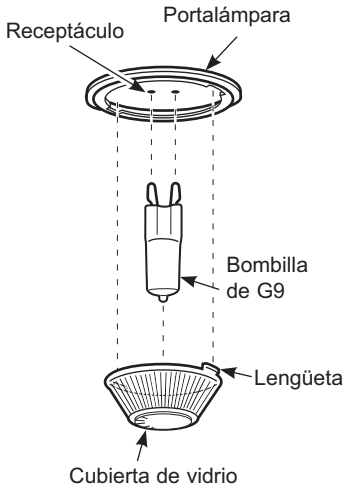
Para retirar:

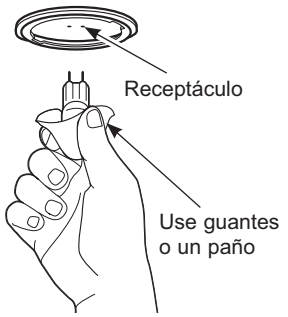
1. Gire la cubierta de vidrio en sentido contrario a las manecillas del reloj 1/4 de vuelta hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio liberen los surcos del portalámparas. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola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

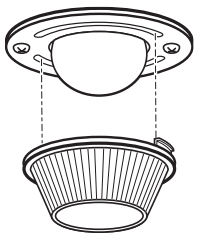




Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

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.

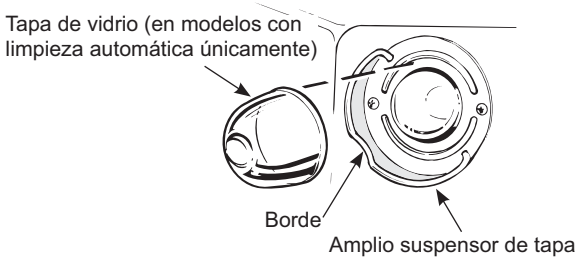
Luz del Horno (Cont.)

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.



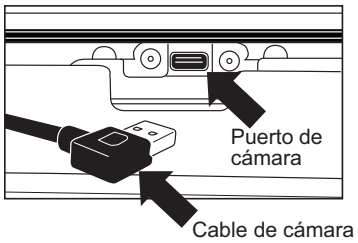
Puerta del Horno

Puerta del horno inferior desmontable

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

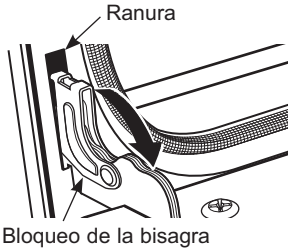
No levante la puerta usando la manija.

Para los modelos con cámara en el horno, el arnés de la cámara se deberá retirar antes de quitar la puerta. Abra el cajón para calentar y desconecte el arnés de la cámara, desenganchando el conector que está calzado en el soporte de la estructura frontal antes de retirar la puerta.

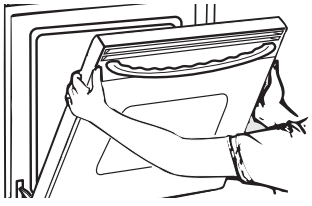


Para retirar la puerta:

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.



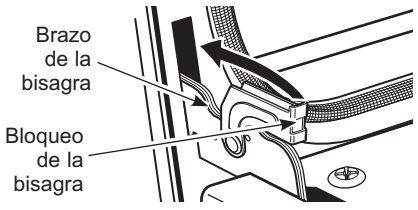
Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para desbloquear



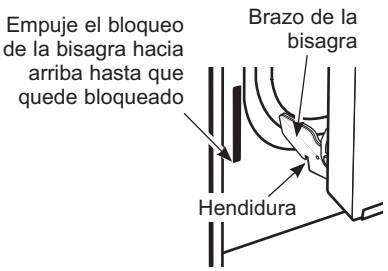
Posición de retiro

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



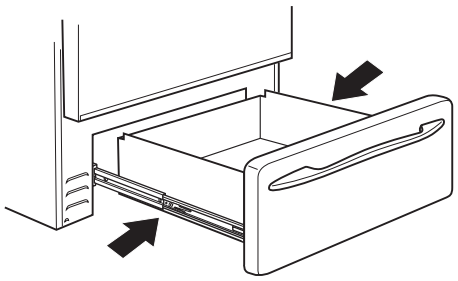
Cajón de Almacenamiento Extraíble

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

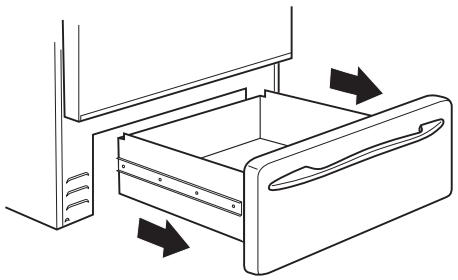
El cajón de almacenamiento se podrá retirar para limpiar debajo de la estufa. Limpie el cajón de almacenamiento con una tela o esponja húmeda. Nunca use abrasivos duros ni almohadillas para fregar.

Retire el Elemento de Empuje para Abrir el Cajón de Almacenamiento:

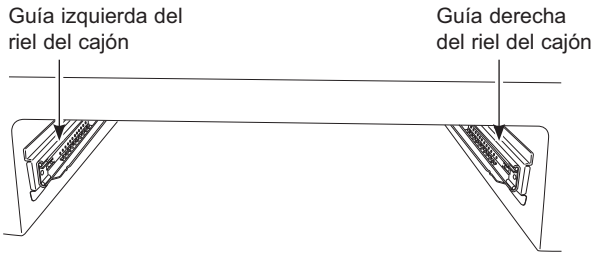
1. Empuje el centro del cajón hacia adentro y deje que el mismo se deslice hacia afuera.
2. Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
3. Mientras empuja hacia adentro la lengüeta para liberar el riel izquierdo y la lengüeta para liberar el riel derecho, continúe empujando el cajón hacia adelante.



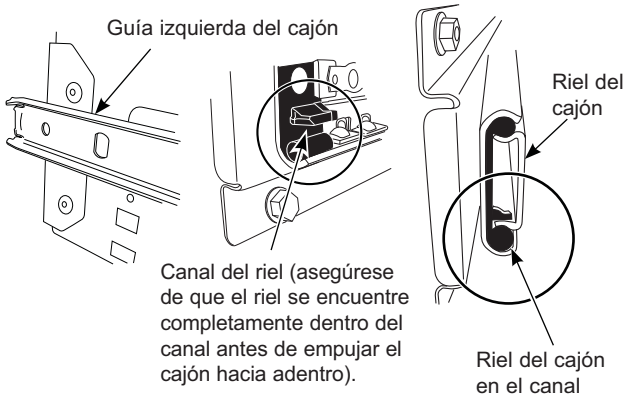
4. Continúe empujando hacia adelante hasta que se separe completamente del horno.



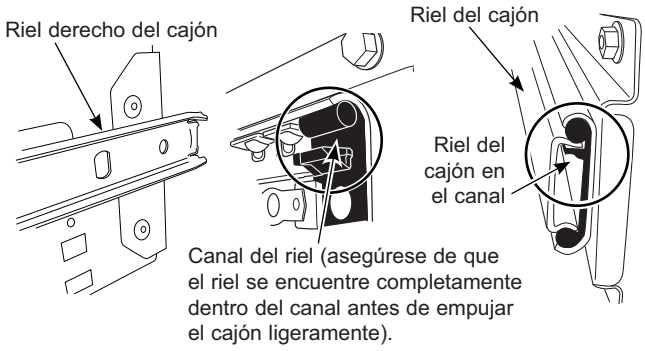
Reemplazo del Cajón de Almacenamiento:



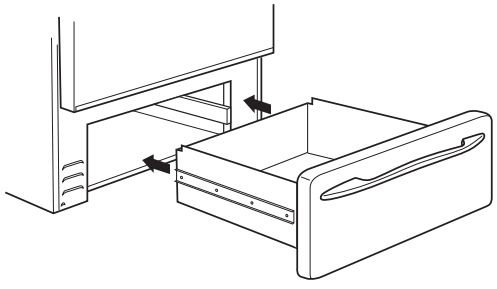
1. Mueva las correderas de bolillas hacia el frente de ambas guías de los rieles.
2. Coloque el riel izquierdo del cajón alrededor de la guía del riel interior izquierdo y deslice el mismo lentamente.



3. Coloque el riel derecho del cajón alrededor de la guía del riel interior derecho y deslice el mismo lentamente.



4. Mantenga el cajón recto (no hace falta inclinarlo) para deslizarlo hacia adentro por completo.



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 **cafeappliances.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.	Permita que el ventilador interno enfríe la estufa. Controle si la bandeja se secó hasta quedar sin agua.
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.
Los elementos de superficie no funcionan bien.	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles de la estufa están mal configurados.	Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
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 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 temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
	Sustitución de ingredientes.	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
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.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
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 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.
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.
El horno no realiza la limpieza al vapor.	En la pantalla titila la palabra HOT (Caliente).	Espere a que la estufa se enfríe a temperatura ambiente y reinicie los controles.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso de Limpieza al Vapor.
	La puerta del horno no está cerrada ni en la posición bloqueada.	Asegúrese de cerrar la puerta. Para los modelos con traba, asegúrese de mover la manija de la traba de la puerta totalmente hacia la derecha.
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.
Humo excesivo al asar.	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
La puerta del horno no se abrirá luego de un ciclo de limpieza.	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.
"LOCK DOOR" (Puerta Trabada) 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 cocinar.	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, visita **cafeappliances.com/service**.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
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 o la placa de cocción no permanecerán configurados.	Error de función.	Desconecte totalmente la corriente de la estufa durante por lo menos 30 minutos y luego vuelva a conectar la misma. Si esto se repite, visita **cafeappliances.com/service**.
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.
El control emite una señal después de ingresar un tiempo de cocción o de inicio.	Olvidó ingresar un temperatura de horneado o un horario de limpieza.	Presione el botón **Bake (hornear)** y la temperatura deseada o el botón **Self Clean (auto-limpieza)** y el tiempo de limpieza deseado.
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.
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 de Limpieza al Vapor.	Esto es normal.	Retire el agua restante con una esponja o tela seca.
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 Configuraciones de este manual)
"Probe" (Sonda) aparece en la pantalla.	Esto le está recordando que debe ingresar una temperatura de sonda luego de enchufar la misma.	Ingrese una temperatura de sonda.
"Probe" (Sonda) aparece en la pantalla.	Esto le está recordando que debe ingresar una temperatura de sonda luego de enchufar la misma.	Ingrese una temperatura de sonda.
La temperatura real de la sonda de precisión no es estable mientras el cargador se encuentra insertado.	El ruido eléctrico está afectando la señal.	La sonda deberá ser cargada antes de la cocción. No deje la sonda desenchufada mientras esté cocinado.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Mi sonda de precisión JXSOUSV1 no se empareja	Las sondas de precisión presentes no son compatibles con las nuevas funciones de precisión.	Conecte una sonda de precisión compatible con el modelo.
Mi sonda de precisión no mantiene las temperaturas bajas de forma precisa	El tamaño de la cacerola, la configuración de la cacerola, y/o el tamaño del quemador que está usando podrán no se adecuados para el uso en temperaturas bajas.	Retire la tapa, use una cacerola con un diámetro mayor, o use un quemador más pequeño. Por favor, mantenga la unidad conectada e instale las próximas actualizaciones a fin de mejorar el rendimiento.
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 con los electrodomésticos Café.
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, o cargue la sonda.
	Software antiguo.	Conecte la unidad a la aplicación SmartHQ mobile y actualice el software de la unidad. Conecte la unidad y la cacerola a la aplicación
	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.
	Algunas técnicas de cocción y temperaturas configuradas de forma combinada podrán generar una falla en el algoritmo del sensor de temperatura.	Reinicie el modo de cocción de precisión y si el problema persiste bajo las mismas condiciones pero no es consistente en otros casos de uso, comuníquese con el fabricante 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 o el Sensor del Utensilio de Precisión convencional incorporado. El accesorio de la Sonda de Cocción de Precisión se podrá usar para controlar las temperaturas de los líquidos entre 100 y 200 grados F para cocciones lentas, hervores lentos, y técnicas de cocción avanzadas tales como sous-vide.
La vida útil de la batería del utensilio Hestan Cue no duró tanto como se esperaba.	Limitación de diseño del utensilio Hestan Cue	Reemplace la batería.
La imagen de la cámara del horno no es clara	El vidrio de la puerta del horno está sucio	Siga las instrucciones que figuran en la sección de Cuidado y Limpieza para limpiar de forma correcta el vidrio de la puerta del horno.
No hay ninguna imagen en la aplicación de la cámara del horno	El cable de la cámara está desconectado	Asegúrese de que el cable de la cámara esté enchufado en la parte inferior de la puerta.
El color de la transmisión de la cámara fluctúa entre un tinte rojo y verde.	Balance de blancos automático de la cámara	Si la fluctuación se produce durante más de 30 segundos, solicite el servicio técnico. Si la conexión a Internet no es óptima, podrá experimentar reinicios frecuentes del vapor de la cámara, lo cual activará la fluctuación de color.
Se visualizan reflejos de la estufa o reflejos del patrón de la máscara de la puerta en la imagen de la cámara.	Los reflejos son probables cuando la estufa posee una iluminación brillante que se refleja sobre la puerta del horno o sobre superficies frente al horno.	Atenúe las luces de la estufa o cierre las persianas de la ventana al usar la cámara del horno. Si no es posible modificar la iluminación, entonces se podrá colgar una toalla de estufa sobre la manija de la puerta a fin de bloquear la luz del ambiente.
La cámara se detendrá y se iniciará de forma intermitente al transmitir. A veces la transmisión se desconectará y se deberá reiniciar de forma manual.	Conexión a internet baja/ no óptima	Controle la conexión a internet. Si la conexión a internet no es óptima, podrá experimentar reinicios frecuentes de la transmisión de la cámara.
La imagen de la cámara se ve más oscura que al iniciar su transmisión.	Se deberán reiniciar las configuraciones optimizadas de la cámara.	Abra y cierre la puerta del horno o DETENGA y reinicie la transmisión de la cámara.

Notas

GARANTÍA LIMITADA

Garantía Limitada de la Estufa Eléctrica de Café

cafeappliances.com

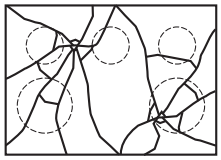
Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico de servicio autorizado. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **bodewell.com/schedule-service**. Tenga listo el número de serie y número de modelo cuando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

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

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

Qué no cubrirá Café:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- 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 Café, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de Café autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

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

Louisville, KY 40225

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

bodewell.com/protection-plans

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

Accesorios

¿Busca Algo Más?

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

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

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

- Manijas a Medida
- 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
- 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: Para conocer los limpiadores recomendados, visite **cafeappliances.com.**

Soporte para el Consumidor

Visítenos en **cafeappliances.com**

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

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

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

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

cafeappliances.com