

OWNER'S MANUAL

Indoor Pizza Oven

MONOGRAM

Contents

Consumer Services

Important Phone Numbers 15
Model and Serial Numbers 3
Troubleshooting Tips 12
Product Registration 3
Safety Instructions 4
Warranty Back Cover

Care and Cleaning

Cleaning—Outside and Inside 11

Operating Instructions

Oven Controls 5
Oven Setup 5
WiFi Connect 6
Cooking Instructions 7
Settings 10
Cookware 10

Before using your pizza oven

Read this manual carefully. It is intended to help you operate and maintain your new pizza oven properly.
Keep it handy for answers to your questions.

If you don't understand something or need more help, there is a list of toll-free consumer service numbers included in the back section of this manual.

OR

Visit our website at: **monogram.com**

Write down the model & serial numbers

You'll see them on a label on the left hand side of the bottom panel, below the power button.

Before sending in the Product Registration card, please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your pizza oven.

If you received a damaged pizza oven

Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the pizza oven.

Save time & money

Before you request service, check the Troubleshooting Tips in the back of this manual.

It lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

If you need service

To obtain service, see the Consumer Services page in the back of this manual.

We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are steps to follow for further help.

FIRST, contact the people who serviced your appliance. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

NEXT, if you are still not pleased, write all the details—including your phone number—to:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

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

Use this appliance 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.

State of California Proposition 65 Warnings

⚠ WARNING

This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

⚠ WARNING

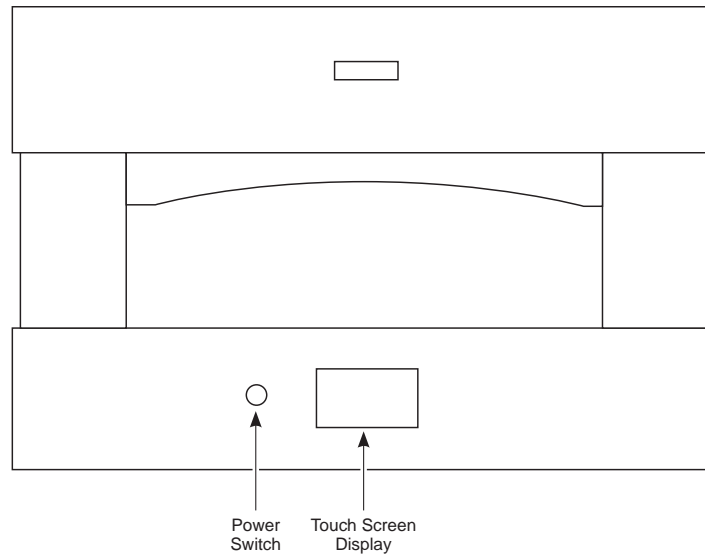
To avoid risk of fire, NEVER leave oven unattended while in use. The user must have a clear view of the product at all times during use.

- Do not fry foods or cook in oil. Cooking oils can ignite from high temperatures in this oven.
- To prevent risk of fire, DO NOT let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the oven. Before operating the oven, wipe grease and food soils from the oven.
- A fire may occur if the oven is covered or contacting flammable materials including 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.
- To prevent a risk of serious burn and property damage, DO NOT use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Do not attempt to remove flaming foods from the oven.
- DO NOT attempt to extinguish a fire in the oven. The flame containment door will activate to extinguish any fire. Do not touch the flame containment door or any oven surfaces following a fire. These surfaces can be very hot. Follow all instructions on the display panel.
- Do not reach into hot oven. Use only supplied pizza peel to remove food items from the oven cavity.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing injury.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Be sure all controls are turned off and the appliance is cool before using any type of aerosol cleaner or cooking spray on or around the appliance. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- Keep the oven vent unobstructed. Do not place items on top of the oven.
- This appliance is not for use by children - 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.
- Do not block oven main opening during warm-up or while cooking.

⚠ CAUTION

- Do not store items of interest to children in cabinets above the oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven. All servicing must be performed by a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



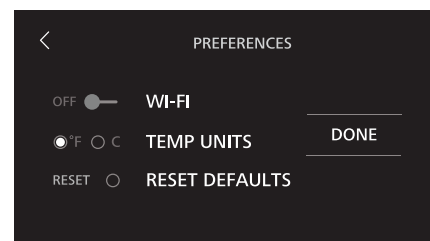
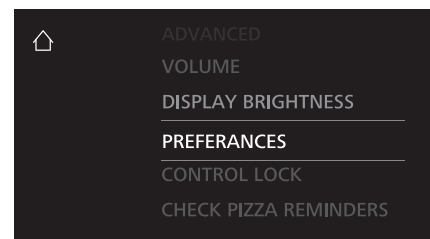
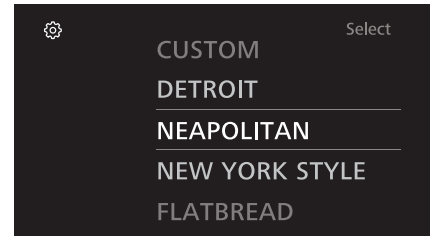
Oven Setup

Connect to Wi-Fi (recommended)

To keep your Monogram Indoor Pizza Oven up to date with the latest cooking options and diagnostics information, connect your local Wi-Fi using the following procedure:

1. Download the Monogram Kitchen App from the App Store on your mobile device. If you don't already have one, create a new account.
2. Turn the oven ON by pressing the **Power Switch**.
3. Enter settings by touching the gear icon in the upper left corner of the home screen.
4. Scroll to select **Preferences**.
5. Enable WiFi by touching the slider.
6. Finish by touching the **Done** pad.
7. Open the Monogram Kitchen App and select "Add new appliance". Follow the in-app instructions to complete the setup process.

NOTE: Wi-Fi functionality is used only to update menus and provide diagnostic information. It does not enable remote operation of the oven.



WiFi Connect**Monogram WiFi Connect:****Monogram WiFi Connect Enabled**

Your pizza oven is **Monogram WiFi Connect Enabled**. A WiFi communication card is built into the product allowing it to communicate with your Smart Phone for remote monitoring and notifications. Please visit www.monogram.com/connect to learn more about connected appliance features, and to learn what connected appliance App's will work with your Smart Phone.

WiFi Connectivity: For assistance with the appliance or the network connectivity (for models that are WiFi enable), please call **1-800-220-6899**.

REGULATORY INFORMATION**FCC/IC Compliance Statement:**

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

This equipment 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 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/television technician for help.

Labelling: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

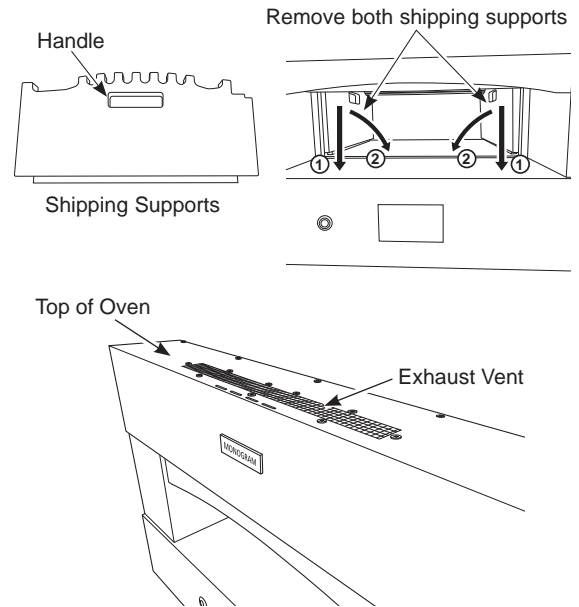
Cooking Instructions

Indoor Pizza Oven

Before You Cook

Before you begin cooking with the Monogram Indoor Pizza Oven:

- **Inspect the oven cavity to ensure it is free of objects or debris. Verify that the installer has removed the wooden shipping supports.**
- Verify the exhaust vent is on top of the oven is unobstructed. Never place items on top of the oven.
- Verify that all protective film has been removed.
- Verify there are no tripping hazards in front of the oven. The pizza oven requires at least four (4) feet of clearance in front of the oven.
- Do not wear loose-fitting clothing, especially loose sleeves, while operating the oven.

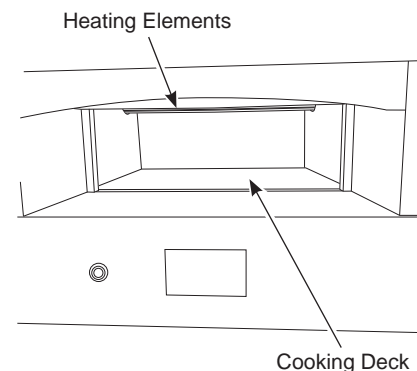


While You are Cooking

- **Always keep an eye on items cooking in the oven. Never leave the room while the oven is in use.**
- Never reach into the oven with bare hands. Always use long-handled pizza peels and cleaning tools.
- Use caution while transporting hot food. Hot food items and utensils can cause serious burns to yourself or those around you.
- Keep the cooking deck clean. Use the brass bristled cleaning brush while wearing insulated gloves to remove debris. Failure to clean the cooking deck may result in excess smoke.
- **Do not use brass bristled cleaning brush on stainless steel surfaces. The brush will scratch these surfaces.**
- Remove food items immediately after they have completed cooking. The oven will remain hot even after the timer reaches zero or power is turned off.

After Cooking

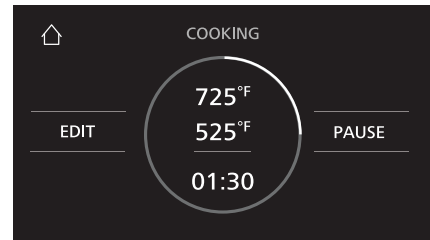
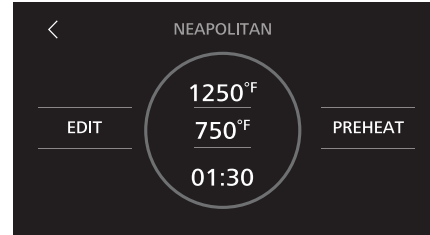
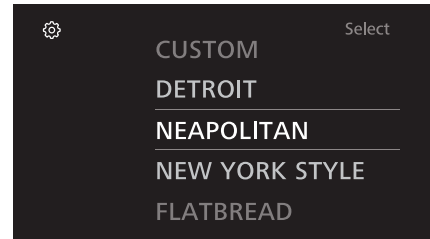
- Turn off oven. Even though the oven is not on, the cooling fan will remain on for some time and the cooking deck may remain hot for several hours after the oven is turned off.
- Clean the cooking deck with the included cleaning brush by gently scraping the top surface of the stone to loosen any baked-on residue. Brush any crumbs to the front edge of the deck where they can be wiped off with a damp cloth when cool. **NOTE:** Do not attempt to clean any of the heating elements. All heating elements are self-cleaning. Never use any liquids to clean the inside of the oven, including the cooking deck.
- Do not use brass bristled cleaning brush on stainless steel surfaces. The brush will scratch these surfaces.
- Never reach into the oven with bare hands. Always use long-handled cooking or cleaning tools and wear long-cuffed heat resistant leather gloves.



Cooking Procedure

1. Turn power ON by pressing the **Power Switch**.
2. Select a pre-set cooking profile. Some pre-set cooking profiles include Detroit, Flatbread, Neapolitan, New York, and Custom. For instructions explaining how to setup a custom profile, please see the Creating a Custom Profile section. For more information on pizza styles please visit monogram.com.
3. Touch **Preheat** to begin heating the oven. Pre-heating varies by profile, but typically lasts about 30 minutes. The progress indicator on the display will allow you to monitor pre-heating status and a chime will sound when pre-heating is complete.
4. Insert pizza using the **wooden** pizza peel and touch **Start** to begin cooking timer. Halfway through the cooking cycle, a reminder chime will sound indicating it is time to rotate the pizza using the **metal** pizza peel. When the pizza is almost done cooking, a second reminder chime will sound. At this time, pizza is almost ready for removal. When timer is complete remove the pizza from oven using the **metal** pizza peel. **NOTE:** Cooking timer and reminders may be modified based on personal preference. For instructions on customizing cooking profiles, see the Creating a Custom Profile section.
5. When you are done with your cooking session, turn the power OFF using the **Power Switch**.

NOTE: The oven may remain hot for several hours after the power has been turned off. The fan will switch to a lower speed and may run for up to 50 minutes.

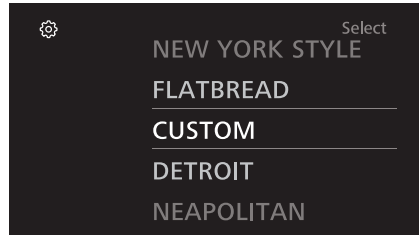


General Baking Tips

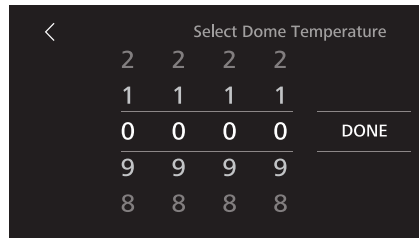
- Add a dusting of flour or cornmeal to the peel to help the pizza slide off.
- Do not add excess amounts of flour to the peel. Doing so may create smoke.
- Do not overload toppings. This can result in soggy crust.
- Do not place a frozen pizza into the oven. Pizza must be room temperature in order to cook properly.
- Use the wooden peel to insert an uncooked pizza.
- Use the metal peel for rotating and removing pizzas.
- Avoid letting the pizza contact the back or sides of the oven.
- Rotate the pizza halfway through the cycle.
- Ensure cooking deck is free of food debris before inserting a pizza.
- Only cook one pizza at a time.

Creating a Custom Profile or Modifying Existing Profile

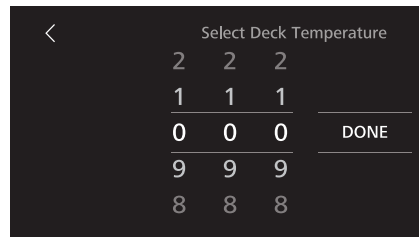
1. Select **Custom** cooking profile to create a NEW custom profile. To modify an existing profile, select the profile you wish to modify.
2. Touch **Edit** to begin the customization sequence.



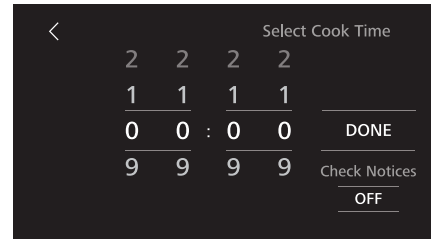
3. Adjust Dome Temperature using the scroll wheels, then select **Done**.



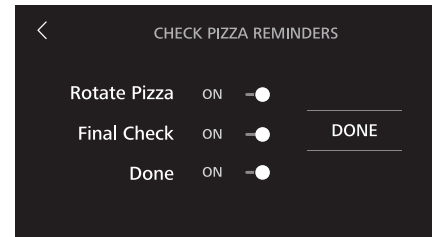
4. Adjust Deck Temperature using the scroll wheels, then select **Done**.



5. Set desired Cook Time using the scroll wheels, then select **Done**.



6. Toggle reminders by touching the slider, then select **Done**. You are ready to use your custom settings!



Settings

Pizza oven settings can be adjusted by selecting the gear icon in the upper left corner of the home screen.

Temperature Units

The oven control is set to display Fahrenheit temperatures (F), but you can change it to display Celsius temperatures (C).

Sound Volume

Sound volume can be adjusted higher or lower as desired.

Display Brightness

Brightness can be adjusted higher or lower as desired.

Control Lockout

Oven control can be locked. A passcode is required to lock and unlock the control.

Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the Pizza Oven. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the oven to keep cool and operate properly. Air openings are located at the top and bottom. Blocking the oven opening will deploy the flame containment system and disable the oven. A service professional will then have to reset the oven.

Cookware

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

For best results, use the following guidelines:

- Thin or medium crust pizza including Neapolitan and New York: Cook directly on cooking deck.
- Detroit style deep dish: Cook in a Detroit style rectangular pan.
- Flatbread: Cook directly on cooking deck.
- Dark, coated, and dull cookware absorbs heat more readily than light, shiny cookware. Pans that absorb heat more readily can result in a darker, crispier, and thicker crust.
- Keep cookware clean to promote even heating.

Cleaning outside

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

Control Panel

Wipe the control panel after each use of the oven with a damp cloth. For cleaning, use a soft cloth dampened with mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven pads on the control panel – they will damage the finish. Avoid spraying cleaners into the vent.

Stainless Steel Surfaces

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

Do not use the brass bristled brush; 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 brush lines. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

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

Cleaning inside

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

Cooking Deck

Never reach into the oven with bare hands. Always use long-handled cooking and cleaning tools, and wear long-cuffed heat resistant leather gloves.

Do not use cleaning brush on stainless steel surfaces; the brush will scratch these surfaces.

To clean the cooking deck, use the included cleaning brush to gently scrape the top surface of the stone to loosen any baked-on residue. Brush any crumbs to the front edge of the deck where they can be wiped off with a damp cloth.

NOTE: The cooking deck and interior walls will typically change color with use. This is normal. Never use spray cleaners inside the oven.

Troubleshooting Tips

Indoor Pizza Oven

*Before you
call for service*

Save time and money! Review the chart below first and you may not need to call for service.

| Problem | Possible Cause | What To Do |
|---|---|--|
| Food does not cook properly | Oven controls improperly set. | See the Cooking Instructions section. |
| | 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. |
| | Room temperature should be over 60°F | Increase room temperature. |
| Oven temperature too hot or too cold | Oven temperature needs adjustment. | See the Special Features section. |
| Oven does not work or appears not to work | 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. |
| “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 pizza oven has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in standard ovens to achieve better results during cooking cycles. | This is normal. |
| 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. |
| Excessive smoking during cooking cycle | Excessive food debris or flour. | Touch the Cancel/Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Once the oven has cooled, wipe up the excess soil. |
| Display goes blank | A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| “Burning” or “oily” odor emitting from the vent | This is normal in a new oven and will disappear in time. | This is normal. |
| Strong odor | An odor from the oven insulation is normal for the first few times the oven is used. | This is temporary and will go away after several uses. |

Notes

Notes

With the purchase of your new Monogram appliance, receive the assurance that if you ever need information or assistance from GE Appliances, we will be there. All you have to do is call!

***GE Appliances
Answer Center***

800.626.2005

Whatever your question about any Monogram major appliance, GE Appliances Answer Center information service is available to help. Your call—and your question—will be answered promptly and courteously. Call the GE Appliances Answer Center Monday to Friday, 8 a.m. to 10 p.m. EST, and Saturday, 8 a.m. to 7 p.m. EST.

OR

Visit our Website at: monogram.com

***In-Home Repair
Service***

800.432.2737

A GE Appliances consumer service professional will provide expert repair service, scheduled at a time that's convenient for you. To schedule service, call Monday to Friday, 7 a.m. to 10 p.m. EST, or Saturday and Sunday, 8 a.m. to 6 p.m. EST. Many GE Appliances Consumer Service company-operated locations offer you service today or tomorrow, or at your convenience. Our factory-trained technicians know your appliance inside and out—so most repairs can be handled in just one visit.

Service Contracts

800.626.2224

You can have the secure feeling that GE Appliances Consumer Service will still be there after your warranty expires. Purchase a GE Appliances contract while your warranty is still in effect and you'll receive a substantial discount. With a multiple-year contract, you're assured of future service at today's prices.

***Parts and
Accessories***

877.959.8688

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their home. The GE Appliances parts system provides access to over 47,000 parts...and all GE Appliances Genuine Renewal Parts are fully warranted. VISA, MasterCard and Discover cards are accepted. Visit www.geappliances.com.

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

YOUR MONOGRAM PIZZA OVEN WARRANTY

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

WHAT IS COVERED

From the Date of the Original Purchase

GEAppliances.com

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

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

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

WHAT IS NOT COVERED

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

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

Extended Warranties: Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Appliances Service will still be there after your warranty expires.

Warrantor: GE Appliances

MANUAL DEL PROPIETARIO

Horno Interno para Pizza

MONOGRAM

Contenidos

Servicios al Consumidor

| | |
|---|------------|
| Números Telefónicos Importantes | 15 |
| Números de Modelo y Serie | 3 |
| Consejos para Solucionar Problemas..... | 12 |
| Registro del Producto | 3 |
| Instrucciones de Seguridad..... | 4 |
| Garantía..... | Back Cover |

Cuidado y Limpieza

| | |
|--|----|
| Limpieza – Parte Externa e Interna | 11 |
|--|----|

Instrucciones de Funcionamiento

| | |
|--------------------------------|----|
| Controles del Horno | 5 |
| Configuración del Horno | 5 |
| WiFi Connect..... | 6 |
| Instrucciones de Cocción | 7 |
| Configuraciones..... | 10 |
| Utensilio..... | 10 |

Antes de Usar su horno para pizza

Lea este manual cuidadosamente. La finalidad del mismo es ayudarlo a realizar un uso y mantenimiento correctos de su nuevo horno para pizza.

Téngalo a mano para encontrar respuestas a sus preguntas.

Si usted no entiende algo o necesita más ayuda, en la sección trasera de este manual figura un listado de números gratuitos de servicio al consumidor.

O

Visite nuestro sitio web en: **monogram.com**

Escriba los números de modelo y serie

Los encontrará en una etiqueta del lado izquierdo del panel inferior, debajo del botón de encendido.

Antes de enviar esta tarjeta de Registro del Producto, escriba estos números aquí:

Número de Modelo

Número de Serie

Use estos números en cualquier correspondencia o llamadas al servicio técnico relacionadas con su horno para pizza.

Si recibió un horno para pizza dañado

De forma inmediata, comuníquese con el comerciante (o fabricante) que le vendió el horno para pizza.

Ahorre tiempo y dinero

Antes de solicitar el servicio técnico, consulte la sección de Consejos para Solucionar Problemas en el reverso de este manual.

En el mismo figuran causas de problemas menores de funcionamiento que usted puede corregir.

Si necesita solicitar el servicio técnico

Para acceder al servicio técnico, consulte la página de Servicios al Consumidor en la parte trasera de este manual.

Estamos orgullosos de nuestro servicio técnico y deseamos que esté complacido. Si por alguna razón no se siente a gusto con el servicio técnico que recibe, aquí figuran los pasos que deberá seguir para solicitar ayuda adicional.

PRIMERO, comuníquese con las personas que le brindaron el servicio técnico sobre su electrodoméstico. Explique por qué no se siente a gusto. En la mayoría de los casos, esto resolverá el problema.

LUEGO, si aún no se siente a gusto, escriba todos los detalles, incluyendo su número telefónico, a:

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

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

▲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.

Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.

Solicite que un instalador calificado instale su electrodoméstico y que esté adecuadamente conectado a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.

Advertencias de la Proposición 65 del Estado de California

▲ADVERTENCIA

Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

▲ADVERTENCIA

A fin de evitar el riesgo de incendios, NUNCA deje el horno desatendido mientras se encuentre en uso. El usuario deberá contar con una visión clara del producto en todo momento durante su uso.

- No fría comidas ni cocine en aceite. Los aceites de cocción se podrán incendiar por las altas temperaturas del horno.
- A fin de evitar riesgos de incendio, NO permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del horno. Antes de utilizar el horno, limpie la grasa y los restos de comida en el horno.
- Se podrá producir un incendio si el horno es cubierto o entra en contacto con materiales inflamables, incluyendo manijas de asaderas, prendas blancas, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Estas prendas se podrán incendiar si entran en contacto con superficies calientes.
- A fin de evitar el riesgo de quemaduras graves y daños sobre la propiedad, NO use agua sobre incendios de grasa. Nunca tome una asadera que se esté incendiando. No intente retirar comidas que se están incendiando del horno.
- NO intente extinguir un incendio en el horno. La puerta de contención de llamas se activará para extinguir cualquier incendio. No toque la puerta de contención de incendios u otras superficies del horno luego de un incendio. Estas superficies podrán estar demasiado calientes. Siga todas las instrucciones en el panel de la pantalla.
- No tenga contacto con el horno. Use sólo la paleta para pizza suministrada para retirar ítems de comida de la cavidad del horno.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interna del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen

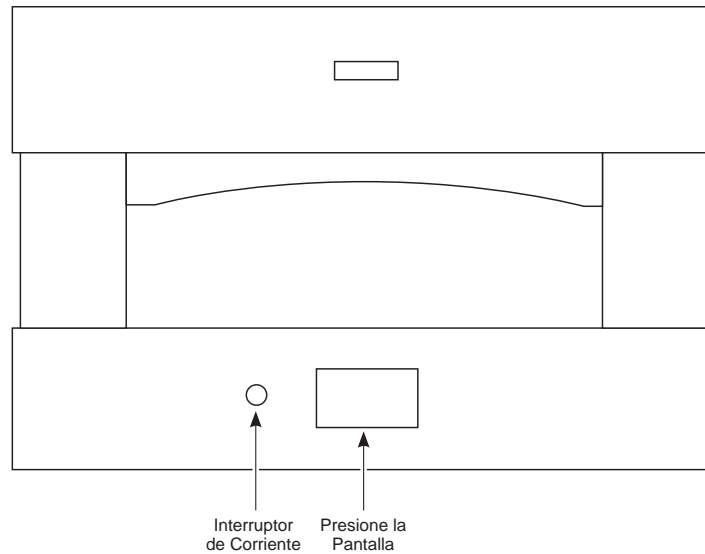
cualquier área interna del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen.

- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- No use ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento para cubrir la parte inferior del horno o cualquier parte del horno. Los revestimientos para horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descarga, humo o incendio.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiador para hornos comerciales ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Asegúrese de que todos los controles se encuentren apagados y que el electrodoméstico esté frío antes de usar cualquier tipo de limpiador en aerosol o rociador en o alrededor del electrodoméstico. El químico que produce la acción de rociar podría, en presencia del calor, encenderse o hacer que las piezas metálicas queden corroídas.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno. No coloque objetos en la parte superior del horno.
- Este electrodoméstico no deberá ser usado por niños – no se deberá dejar a los niños solos o sin atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- No bloquee la abertura principal del horno durante el calentamiento o mientras se realiza la cocción.

▲PRECAUCIÓN

- No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están encima del horno – si los niños trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrán sufrir lesiones graves.
- No intente reparar ni reemplazar cualquier pieza del horno. Todo el servicio técnico deberá ser realizado por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



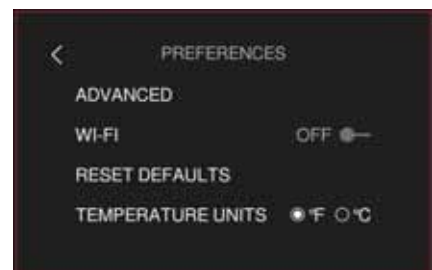
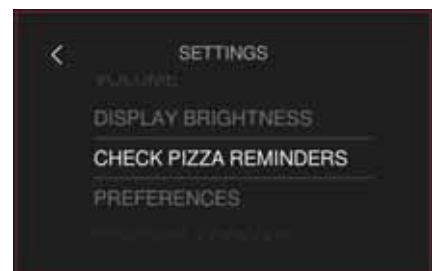
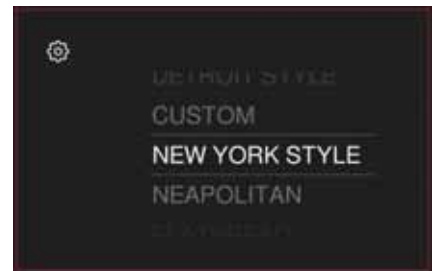
Configuración del Horno

Conéctese a Wi-Fi (recomendado)

A fin de mantener su Horno para Pizza Interno Monogram actualizado con las opciones de cocción más recientes e información de diagnóstico, conecte su Wi-Fi local utilizando el siguiente procedimiento:

1. Descargue la Aplicación Monogram Kitchen a través de la Descarga de Aplicaciones de su teléfono móvil. Si aún no cuenta con una, cree una nueva cuenta.
2. **ENCIENDA** el horno presionando el **Interruptor de Corriente**.
3. Ingrese las configuraciones presionando el ícono del equipo en la esquina superior izquierda de la pantalla inicial.
4. Desplácese para seleccionar **Preferences (Preferencias)**.
5. Active el WiFi presionando el deslizador.
6. Finalice presionando la tecla **Done (Hecho)**.
7. Abra la Aplicación Monogram Kitchen y seleccione "Agregar Nuevo electrodoméstico". Siga las instrucciones de la aplicación para completar el proceso de configuración.

NOTA: El Wi-Fi sólo cumple la función de actualizar los menús y brindar información de diagnóstico. No permite el funcionamiento remoto del horno.



WiFi Connect

WiFi Connect de Monogram:

WiFi Connect de Monogram Activado

Su horno para pizza está Activado con **WiFi Connect de Monogram**. Una tarjeta de comunicación WiFi está incorporada en el producto, permitiendo que se comunique con su teléfono inteligente para un monitoreo remoto y notificaciones. Para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado, y para saber qué aplicaciones de electrodomésticos conectados funcionarán con su teléfono inteligente, visite www.monogram.com/connect.

Conectividad WiFi: para solicitar asistencia para el electrodoméstico o la conectividad de red (para modelos que poseen WiFi), por favor comuníquese al **1-800-220-6899**.

INFORMACIÓN REGULATORIA

Declaración de Cumplimiento de la FCC/IC

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

1. Este dispositivo no causa interferencias perjudiciales.
2. Este dispositivo tolera cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

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

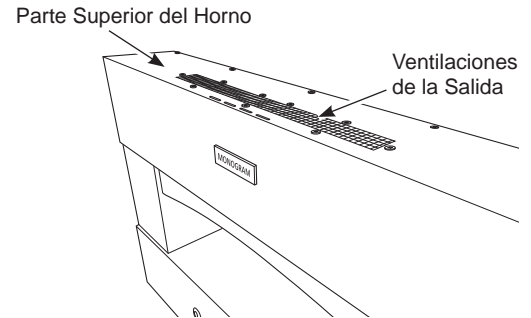
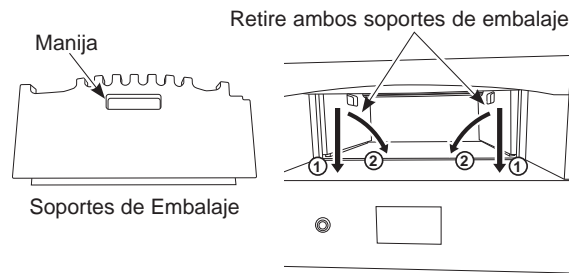
- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.
- Consulte a el proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

Etiqueta de Clasificación: Los cambios o modificaciones sobre esta unidad no aprobadas expresamente por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

Antes de Cocinar

Antes de comenzar a cocinar con el Horno Interno para Pizza de Monogram:

- **Inspeccione la cavidad del horno para asegurarse de que esté libre de objetos o residuos: verifique que el instalador haya retirado los soportes de embalaje de madera.**
- Verifique que la salida de la ventilación en la parte superior del horno esté desobstruida. Nunca coloque objetos en la parte superior del horno.
- Verifique que toda la película protectora haya sido retirada.
- Verifique que no haya riesgos de tropiezos frente al horno. El horno para pizza requiere por lo menos de cuatro (4) pies de espacio libre frente al horno.
- No use prendas sueltas, especialmente con mangas sueltas, mientras utiliza el horno.



Mientras Está Cocinando

- **Siempre esté alerta sobre los ítems que se están cocinando en el horno. Nunca deje la sala mientras el horno esté en uso.**
- Nunca use el horno sin protección en las manos. Siempre use paletas para pizza con mango largo y herramientas de limpieza.
- Tenga cuidado al transportar comida caliente. Las comidas y utensilios calientes pueden ocasionar lesiones graves sobre su persona o aquellos a su alrededor.
- Mantenga limpia la superficie de cocción. Use el cepillo de limpieza con cerdas de latón mientras

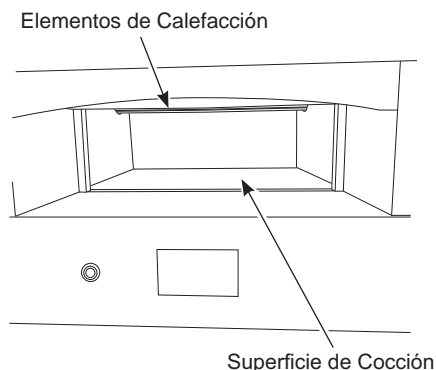
usa guantes aislantes para eliminar residuos. Si la superficie de cocción no es limpiada, se podrá producir un exceso de humo.

- **No use el cepillo de limpieza con cerdas de latón sobre superficies de acero inoxidable. El cepillo rayará estas superficies.**
- Retire las comidas inmediatamente luego de haber completado la cocción. El horno permanecerá caliente incluso luego de que el temporizador llegue a cero o que la corriente sea apagada.

Luego de la Cocción

- Apague el horno. Aunque el horno no esté encendido, el ventilador para enfriar permanecerá encendido durante algún tiempo y la superficie de cocción permanecerá caliente durante varias horas una vez apagado el horno.
- Limpie la superficie de cocción con el cepillo de limpieza incluido, pasando el mismo de forma suave sobre la superficie superior de la piedra para aflojar cualquier residuo luego de hornear. Cepille cualquier sobra del extremo frontal de la superficie, donde puedan ser retiradas con una tela húmeda una vez frías. **NOTA:** No intente limpiar ninguno de los elementos para calentar. Todos los elementos para calentar son de limpieza automática. Nunca use líquidos para limpiar la parte interna del horno, incluyendo la superficie de cocción.

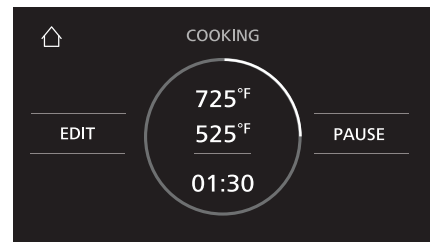
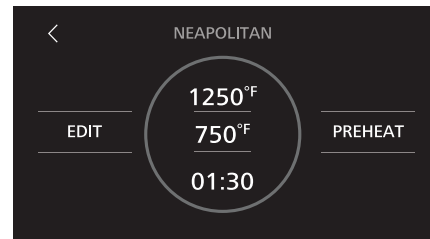
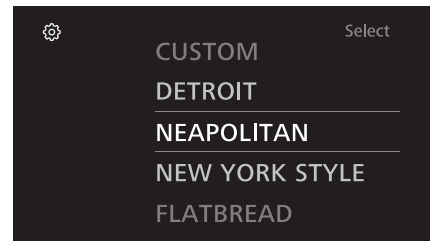
- No use el cepillo de limpieza con cerdas de latón sobre superficies de acero inoxidable. El cepillo rayará estas superficies.
- Nunca use el horno sin protección en las manos. Siempre use herramientas de cocción o de limpieza con mango largo, y use guantes de cuero de manga larga resistentes al calor.



Procedimiento de Cocción

1. ENCIENDA el electrodoméstico presionando el **Interruptor de Corriente**.
2. Seleccione un perfil de cocción preconfigurado. Algunos perfiles de cocción preconfigurados incluyen Detroit, Sin Levadura, Napolitana, Nueva York, y Personalizada. Para acceder a instrucciones donde se explique cómo configurar un perfil personalizado, consulte la sección de Creación de un Perfil Personalizado. Para más información sobre estilos de pizza, visite monogram.com.
3. Presione **Preheat (Precaentar)** para iniciar el calentamiento del horno. El precalentamiento varía según el perfil, pero típicamente dura aproximadamente 30 minutos. El indicador de progreso en la pantalla le permitirá monitorear el estado de precalentamiento y sonará una campanilla una vez completado el precalentamiento.
4. Inserte la pizza usando una paleta de **madera** para pizza y presione **Start (Iniciar)** para activar el temporizador de cocción. En la mitad del ciclo de cocción, la campanilla de recordatorio sonará indicando que es hora de rotar la pizza usando la paleta **metálica** para pizza. Cuando la cocción de la pizza esté casi finalizada, una segunda campanilla de recordatorio sonará. En este momento, la pizza está casi lista para su retiro. Una vez completado el temporizador, retire la pizza del horno usando la paleta **metálica** para pizza. **NOTA:** El temporizador de cocción y los recordatorios podrán ser modificados en base a su preferencia personal. Para acceder a instrucciones sobre la personalización de perfiles de cocción, consulte la sección de Creación de un Perfil Personalizado.
5. Una vez finalizada la sesión de cocción, APAGUE el interruptor usando el **Interruptor de Corriente**.

NOTA: El horno permanecerá caliente durante varias horas luego de que el interruptor haya sido apagado. El ventilador pasará a una velocidad más baja y podrá funcionar hasta durante 50 minutos.

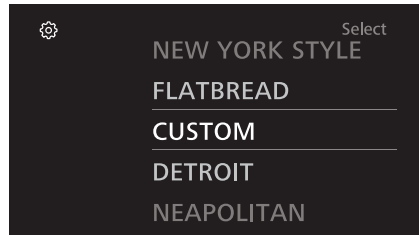


Consejos Generales para Hornear

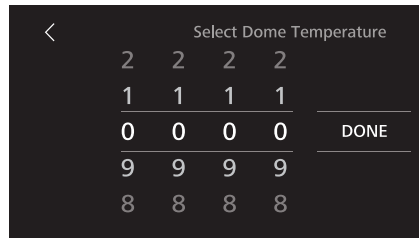
- Agregue polvo de harina de maíz a la paleta, para facilitar el corte de la pizza.
- No agregue cantidades excesivas de harina a la paleta. Hacer esto podrá generar humo.
- No sobrecargue las coberturas. Esto podrá generar capas pastosas.
- No coloque una pizza congelada en el horno. La pizza deberá estar a temperatura ambiente para que se pueda cocinar apropiadamente.
- Use una paleta de madera para insertar una pizza no cocinada.
- Use la paleta metálica para rotar y retirar las pizzas.
- Evite que la pizza entre en contacto con la parte trasera o los costados del horno.
- Gire la pizza al llegar a la mitad del ciclo de cocción.
- Asegúrese de que la superficie de cocción esté libre de restos de comida antes de insertar la pizza.
- Cocine sólo una pizza a la vez.

Creación de un Perfil Personalizado o Modificación de un Perfil Existente

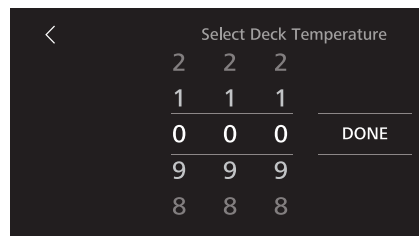
1. Seleccione el perfil de cocción **Custom (Personalizado)** para crear un NUEVO perfil personalizado. Para modificar un perfil existente, seleccione el perfil que desee modificar.
2. Presione **Edit (Editar)** para iniciar la secuencia de personalización.



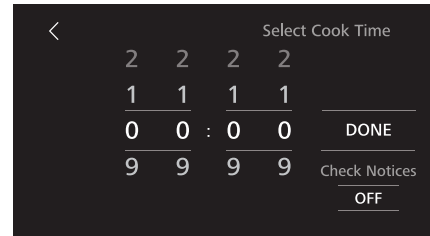
3. Ajuste Dome Temperature (Temperatura de la Bóveda) usando las ruedas de desplazamiento, y luego seleccione **Done (Hecho)**.



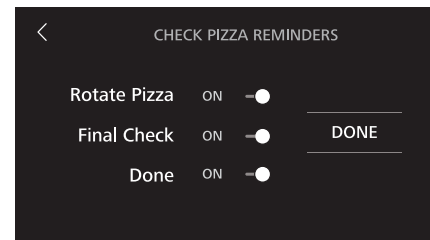
4. Ajuste Deck Temperature (Temperatura de la Superficie) usando las ruedas de desplazamiento, y luego seleccione **Done (Hecho)**.



5. Configure Cook Time (Tiempo de Cocción) según desee, usando las ruedas de desplazamiento, y luego seleccione **Done (Hecho)**.



6. Alterne los recordatorios presionando el deslizador, y luego seleccione **Done (Hecho)**. ¡Ya está listo para usar sus configuraciones personalizadas!



Configuraciones

Las configuraciones del horno para pizza pueden ser ajustadas seleccionando el ícono del equipo en la esquina superior izquierda de la pantalla inicial.

Unidades de Temperatura

El control del horno está configurado para mostrar temperaturas Fahrenheit (F), pero lo puede modificar para que muestre temperaturas Celsius (C).

Volumen del Sonido

El volumen del sonido puede ser ajustado más alto o más bajo, según lo desee.

Brillo de la Pantalla

El brillo puede ser ajustado más alto o más bajo, según lo desee.

Bloqueo del Control

El control del horno puede ser bloqueado. Se requiere una contraseña para bloquear o desbloquear el control.

Ventilaciones de Aire del Horno

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) del Horno para Pizza. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina se mantenga fresca y funcione de forma correcta. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte superior e inferior. Bloquear la abertura del horno desplegará el sistema de contención de llamas y desactivará el horno. Un profesional del servicio técnico deberá luego reiniciar el horno.

Utensilio

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

Para obtener mejores resultados, siga las siguientes pautas:

- Pizza con masa fina o media, incluyendo Napolitana y Nueva York: cocine directamente en la superficie de cocción.
- Plato profundo estilo Detroit: cocine en una asadera rectangular estilo Detroit.
- Sin levadura: cocine directamente en la superficie de cocción.
- Los utensilios oscuros, revestidos y opacos absorben el calor más rápidamente que las asaderas claras y brillantes. Las asaderas que absorben el calor más rápidamente podrán producir capas más oscuras, crocantes y gruesas.
- Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

Limpieza externa

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

Panel de Control

Limpie el panel de control luego de cada uso del horno con una tela húmeda. Para limpiar, use una tela húmeda con agua tibia y jabón o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Pula en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni almohadillas de horno en el panel de control; dañarán el acabado. Evite el uso de limpiadores con rociador sobre el horno.

Superficies de Acero Inoxidable

No use una viruta de acero; ésta dañara la superficie.

No use un cepillo con cerdas de latón; éste rayará 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 de las líneas del cepillo. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

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

Limpieza interna

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

Superficie de Cocción

Nunca use el horno sin protección en las manos. Siempre use herramientas de cocción o de limpieza con mango largo, y use guantes de cuero de manga larga resistentes al calor.

No use un cepillo de limpieza sobre superficies de acero inoxidable; el cepillo rayará estas superficies.

Para limpiar la superficie de cocción, use el cepillo de limpieza incluido, pasando el mismo de forma suave sobre la superficie superior de la piedra para

aflojar cualquier residuo luego de hornear. Cepille cualquier sobra del extremo frontal de la superficie, donde puedan ser retiradas con una tela húmeda.

NOTA: La superficie de cocción y las paredes internas típicamente cambiarán de color con el uso. Esto es normal.

Nunca use limpiadores con rociador dentro del horno.

Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Lea primero el cuadro que aparece a continuación y es posible que no necesite solicitar el servicio de reparaciones.

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|--|--|---|
| La comida no se cocina de forma apropiada | Los controles del horno están configurados de forma incorrecta. | Consulte la sección de Instrucciones de Cocción. |
| | Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto. | Consulte la sección de Utensilios. |
| | La temperatura del horno debe ser ajustada. | Consulte la sección de Funciones Especiales. |
| | Sustitución de ingredientes | Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta. |
| | La temperatura ambiente deberá ser superior a 60°F | Incrementa la temperatura ambiente. |
| La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría | La temperatura del horno debe ser ajustada. | Consulte la sección de Funciones Especiales. |
| El horno no funciona o parece no funcionar | Es posible que se haya quemado un fusible en su hogar o que se haya desconectado el disyuntor. | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| | Los controles del horno están configurados de forma incorrecta. | Consulte la sección de Uso del Horno. |
| Sonido de “chasquido” o “traqueo” | Éste es el sonido del metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza. | Esto es normal. |
| ¿Por qué la cocina hace un sonido de “clic” cuando uso el horno? | Su horno para pizza fue diseñado para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hacen y dejan de hacer sonidos de “clic” con mayor frecuencia que con hornos de tipo más estándar para lograr mejores resultados durante los ciclos de cocción. | Esto es normal. |
| A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura | Utensilio o comida en el horno. | El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento. |
| Exceso de humo durante un ciclo de cocción | Restos de comida o harina en exceso. | Presione la tecla Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar) . Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie el exceso de suciedad. |
| La pantalla queda en blanco | Es posible que se haya quemado un fusible en su hogar o que se haya desconectado el disyuntor. | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| Olor a “quemado” o “aceite” desde la ventilación | Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. | Esto es normal. |
| Olor fuerte | Un olor en la aislación del horno es normal durante las primeras veces en que el horno es usado. | Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos. |

Notas

Notas

Con la adquisición de su nuevo electrodoméstico Monogram, esté seguro de que si alguna vez necesita información o asistencia de GE Appliances, allí estaremos. ¡Todo lo que tiene que hacer es llamar!

**Centro de
Respuestas de
GE Appliances**

800.626.2005

Cualquiera sea su consulta sobre uno de los electrodomésticos principales de Monogram, el servicio de información de GE Appliances Answer Center (Centro de Respuestas de GE Appliances) está disponible para brindarle ayuda. Su llamada – y su consulta – será respondida a la brevedad y del modo más amable. Llame a GE Appliances Answer Center (Centro de Respuestas de GE Appliances) de lunes a viernes de 8 a.m. a 10 p.m. (Hora del Este), y los sábados de 8 a.m. a 7 p.m. (Hora del Este).

O

Visite nuestro sitio web en: monogram.com

**Servicio de
Reparación en
el Hogar**

800.432.2737

Un profesional del servicio al cliente de GE Appliances le brindará el servicio de reparación profesional programado en el momento que sea de su conveniencia. Para programar el servicio técnico, comuníquese de lunes a viernes de 7 a.m. a 10 p.m. (Hora del Este), o los sábados y domingos de 8 a.m. a 6 p.m. (Hora del Este). Muchas ubicaciones del Servicio al Cliente de GE Appliances a cargo de la empresa le ofrecen el servicio hoy o mañana, o a su conveniencia. Nuestros técnicos con capacitación en fábrica conocen su electrodoméstico por dentro y por fuera, de modo que la mayoría de las reparaciones se pueden resolver en una sola visita.

**Contactos del
Servicio Técnico**

800.626.2224

Puede estar seguro de que el Servicio al Cliente de GE Appliances aún estará allí una vez que su garantía caduque. Adquiera un contrato de GE Appliances mientras su garantía aún está vigente y recibirá un importante descuento. Con un contrato a muchos años, se asegura el acceso al servicio técnico futuro a los costos actuales.

Piezas y Accesorios

877.959.8688

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos pueden solicitar el envío de piezas y accesorios directamente a sus hogares. El sistema de piezas de GE Appliances brinda acceso a más de 47,000 piezas... y todas las Piezas de Renovación Genuina de GE Appliances están totalmente garantizadas. Se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover. Visite www.geappliances.com.

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

GARANTÍA DE SU HORNO PARA PIZZA DE MONOGRAM
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.

QUÉ CUBRE LA GARANTÍA

Desde la Fecha de la Compra Original

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en www.geappliances.com/service_and_support/, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

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

| Por el Período de | GE Appliances reemplazará |
|---|---|
| Dos Años Desde la fecha de la compra original | Cualquier parte del horno que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de dos años , GE Appliances también proveerá, sin costo , todo el trabajo y el servicio en el hogar para reemplazar la parte que presente defectos. |

QUÉ NO CUBRE LA GARANTÍA

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños 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.
- Reinicio de la puerta de contención de incendios desplegada debido a un mal uso.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Appliances autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

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

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

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

Garante: GE Appliances