Precision Cooking

PROBE

SAFETY INFORMATION 2

USING THE PROBE
Introduction. 3
About the Precision Probe 3
Powering the Probe 3
Connecting (or Pairing) the Probe 3
Operation. 4
Indicator Behavior 5
Care and Cleaning 5
Sous Vide Cooking Recommendations. 5
Sous Vide Cooking Guide 6

TROUBLESHOOTING TIPS. 6

LIMITED WARRANTY 8

OWNER'S MANUAL

For Precision Cooking Compatible Induction Ranges

ESPAÑOL

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

49-2000372 Rev. 0 10-18 GEA

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This device shall only be used for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition. Consult the guidelines for safe minimum internal cooking temperatures provided by the U.S. Department of Health & Human Services at www.foodsafety.gov.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where the appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- Use of equipment or accessories not included with this probe is prohibited and may compromise the built in protections and safeguards.
- Do not operate in Precision Cooking Mode without liquid in the cooking vessel.
- Do not use a flammable liquid as a liquid; do not use with any non-food products.
- Periodically check to ensure that the liquid depth is within the acceptable range. Refill liquid if it is nearing the probe tip.
- Do not touch hot surfaces. Use of an oven mitt when handling probe and cooking vessel is recommended.
- Do not allow cooking vessel or any cords to hang over the edge of cooktop or counter.
- If the Precision Cooking Probe is damaged or malfunctioning, cease use of the device.

Regulatory Information

This device complies with Industry Canada's license-exempt RSSs. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause interference; and (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

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.

This product has been tested and found to comply with the limits of 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 according to 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 is found 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 or devices.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult a dealer or experienced radio/TV technician for assistance.

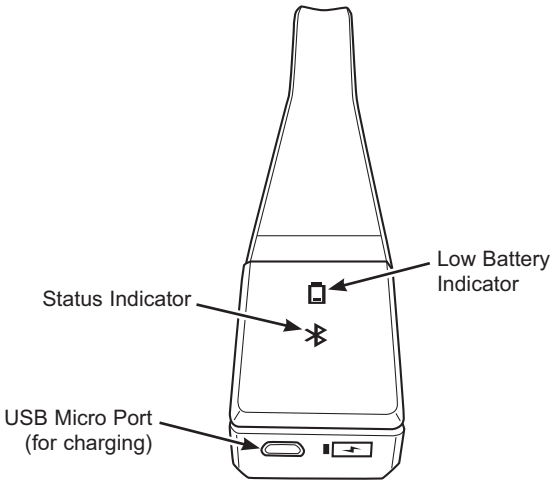
FCC CAUTION: Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

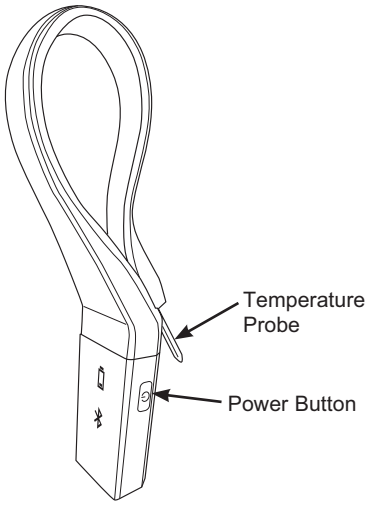
Introduction

The Precision Cooking Probe works in conjunction with your induction cooktop to accurately control the temperature of a liquid within +/- 1°F. The Precision Cooking probe works with any precision cooking compatible induction element. Temperatures in the range of 100°F to 200°F in increments of 1°F can be set. The power level is automatically adjusted to maintain the temperature you select. The probe enhances cooking operations such as slow cooking, simmering, and poaching. It also enables precise cooking methods such as sous vide.

About the Precision Probe



Top View



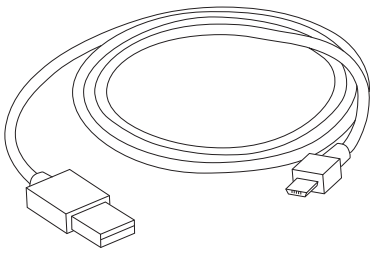
Side View

Powering the Probe

Press and hold the Probe **Power Button** for 3 seconds. The Status Indicator will flash 3 times. Turn off the Precision Cooking Probe by pressing and holding the **Power Button** for 3 seconds. The Status Indicator will flash 3 times.

Connecting (or Pairing) the Probe

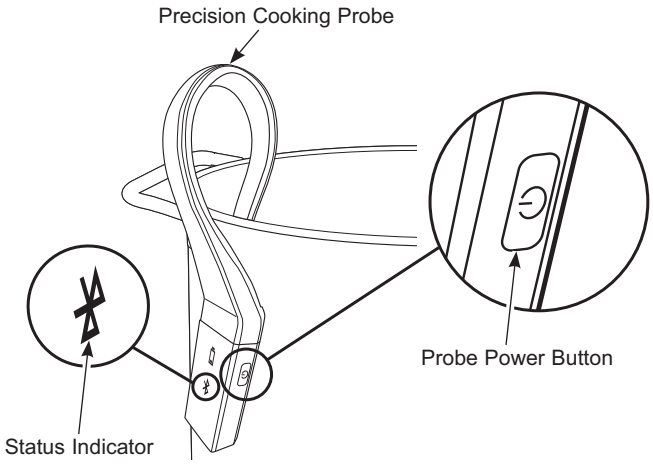
1. Charge the Precision Cooking Probe using the provided USB Micro cable and a computer or USB charger (not included). Approximate charge time: 4 hours.
2. Follow the unit owner's manual or quick guide to commission WiFi to get connected.
3. Power on the probe.
4. Follow the unit owner's manual or quick guide to pair a Bluetooth® device. Initiate pairing of the probe when indicated by pressing the **Power Button** once.
5. Once connected, the Status Indicator will flash once every 5 seconds.

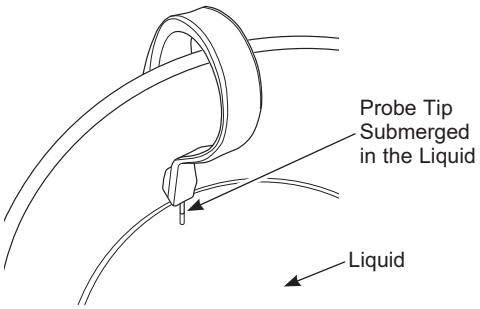


3 foot USB Micro Cable (for charging)

Operation

1. **Set up Cookware.**
   Place pot on the induction burner. If cooking sous vide, fill the pot with water to create a water bath.
2. **Position the Precision Cooking Probe.**
   Attach the Precision Cooking Probe to the side of the pot, preferably towards the top. Position the Precision Cooking Probe such that at least half of the probe tip is submerged in the liquid.
3. Follow the unit owner's manual or quick guide to setup a precision cooking mode and activate your probe. Set a temperature through local control or app control with desired app.
4. **Turn off the system.**
   Once the desired cook time is reached turn off the element to exit Precision Cooking Mode. Turn off the Precision Cooking Probe by pressing and holding the **Power Button** for 3 seconds. The Status Indicator will flash 3 times.





Indicator Behavior

Precision Cooking Probe Status Indicator Behavior

Device Status	Indicator Behavior
Off	All indicators Off
Turning On/Off (holding power button for 3 seconds)	Status indicator flashes 3 times
Connecting	Status indicator flashes every 1 second
Connected and operating	Status indicator flashes once every 5 seconds
Low battery	Low battery indicator flashes once every 5 seconds

Care and Cleaning

First unplug and power off the Precision Cooking Probe, then wipe the probe surface with a clean, damp cloth as needed. A mild detergent may be used on the metal probe tip. DO NOT submerge or hold under running water.

IMPORTANT:

- Allow Precision Cooking Probe to cool before cleaning.
- Unplug and power down devices before cleaning. Do not use liquid cleaners or aerosol cleaners. Use a damp cloth for cleaning.
- Always clean and dry the Precision Cooking Probe before storing.
- Do not use chlorine bleach to clean the Cooking Probe.
- Do not use cleaning pads or hard utensils to clean the Precision Cooking Probe.
- No user-serviceable parts are located inside of the devices. Do not disassemble.
- Precision Cooking Probe is NOT dishwasher safe.

DISPOSAL:

This kit contains printed circuit boards and a lithium-ion battery which must be disposed of properly through an appropriate e-waste recycling program. DO NOT dispose of these electronics as unsorted municipal waste bound for a landfill. Contact your local authorities to learn about available recycling programs.

Sous Vide Cooking Recommendations

⚠WARNING Consuming unpasteurized foods can increase your risk of foodborne illness. Sous vide cooking often involves temperatures below FDA recommended safe minimum cooking temperatures, but can still be safe when done for the correct amount of time—as long as the temperature remains above 54°C (130°F). Several factors affect the time required to pasteurize foods, including cooking temperature, initial food temperature, food thickness, and food preparation. Follow all proper instructions related to food preparation, cooking—including time and temperature requirements— and storage during sous vide cooking to prevent foodborne illness caused by harmful bacteria. Discard food if it has been left at temperatures in the FDA Danger Zone (4°C (40°F) to 60°C (140°F)) for more than four hours. Cool foods quickly using an ice bath if not consuming directly after cooking.

Your precision cooking probe is well suited for sous vide cooking. Use the recommendations in the Sous Vide Cooking Guide and adjust the time and temperature to suit your personal preferences. Both texture and appearance are impacted by the cooking temperature and the amount of time the food is held at that temperature.

- Ensure that food is packaged appropriately and that foods are fully submerged.
- Thicker pieces of food and bone-in foods require more time than thinner and boneless pieces.
- These recommendations are based on food pieces that are at 40°F and are placed in a preheated water bath. Food starting at colder or frozen temperatures may require additional cooking time.

Sous Vide Cooking Guide

FOOD TYPE	DONENESS	RECOMMENDED TEMPERATURE (°F)	RECOMMENDED TIME
Beef Steaks (1-1.5" thick)			
Tenderloin, top loin, T-bone, ribeye	Medium Rare	134	2 - 3 hrs
	Medium	140	1 - 3 hrs
	Well	158	45 min - 3 hrs
Flank steak, brisket	Medium to Well	145 - 160	12 - 48 hrs
Poultry			
Chicken breast (1-2" thick)	Medium	140	2 - 3 hrs
	Well	149	1 - 3 hrs
Chicken legs & thighs	Well	160	8 - 12 hrs
Turkey breast (2" thick)	Medium	140	2.5 - 3.5 hrs
	Well	160	24 hrs
Turkey legs & thighs	Medium	149	1 - 3 hrs
	Well	176	8 - 10 hrs
Pork			
Chops (1-2" thick)	Medium Rare to Medium	140 - 145	1.5 - 2.5 hrs
Shoulder	Well	154 - 160	8 - 24 hrs
Ribs	Well	160	24 hrs
Fish			
Fillets or steaks (1-2" thick)	Medium to Well	140	40 - 50 min
Shrimp or scallops	Well	140	40 min
Eggs			
Large, whole in shell	Firm white, runny yolk, slow	148	45 min - 1 hr
Large, whole in shell	Firm white, runny yolk, quick	167	13 min
Large, whole in shell	Firm white, firm yolk	167	45 min - 1 hr
Vegetables, Legumes & Fruits			
Green vegetables		185	15 - 60 min
Root vegetables & potatoes		185	45 min - 4 hr
Fruits		185	30 min - 1.5 hr

Troubleshooting Tips ... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
Probe doesn't turn on	Probe not charged	Charge probe using the included USB cable.
	Not pressing Probe Power button for 3 seconds	Press and hold the Probe **Power Button** for 3 seconds to turn on.
Cooktop does not enter Precision Cooking Mode	Using wrong cooktop element	Use the left rear induction element for Precision Cooking Mode.
	Probe and Range not paired	Verify both devices are turned on and powered.
Cooktop turns off while cooking	Water level dropped too low	Cover the cookware with aluminum foil to slow evaporation or add water periodically to keep probe tip submerged.
	Loss of communication between Probe and Range	Ensure that probe is charged.
Temperature unstable	Cooking vessel uncovered	Covering the cooking vessel with aluminum foil will help to keep the temperature of the water bath uniform and stable.

49-2000372 Rev. 0

Notes

LIMITED WARRANTY

Limited Warranty for the GE Appliances Precision Cooking Accessory

Your use of the GE Appliances Precision Cooking Probe Accessory (“Hardware”), online product registration of the Hardware, or your return of the enclosed Registration Card acknowledges that you have read and agree to the terms of this warranty agreement. GE Appliances’ warranty obligations for this Hardware are limited to the terms set forth herein.

GE Appliances warrants that this Hardware shall be free of defects in materials and workmanship under normal use for a period of one (1) year from the date of original retail purchase (“Warranty Period”). If a Hardware defect arises and a valid claim is received within the Warranty Period, your sole and exclusive remedy will be for GE Appliances, in its sole discretion and to the extent permitted by law, to (1) repair the Hardware defect at no charge, using new parts or refurbished parts that are equivalent to new in performance and reliability, (2) exchange the Hardware with Hardware that is new or refurbished that is equivalent to new in performance and reliability and is at least functionally equivalent to the original Hardware, or (3) refund the purchase price of the Hardware. Any repaired or replacement Hardware will be warranted for the remainder of the original warranty period or thirty (30) days, whichever is longer. In order to receive the remedy set forth above, you must contact GE Appliances during the Warranty Period at 800-220-6899 and provide the model number, serial number, and date of purchase of the Hardware. Upon GE Appliances' determination that the Hardware should be returned to GE Appliances, return the Hardware and include with each returned Hardware (i) a copy of your original purchase invoice or receipt to verify your warranty; (ii) your name, address, and telephone number; and (iii) the Return Materials Authorization (RMA) number. You are responsible for properly packaging and shipping the Hardware to GE Appliances at your cost and risk.

Please note that the above warranty obligations of GE Appliances do not include any in-home installation or service.

Important: Do not open the Hardware. Opening the Hardware may cause damage that is not covered by this warranty. Only GE Appliances or a GE Appliances authorized service provider should perform service on this Hardware.

TO THE EXTENT PERMITTED BY LAW, THIS WARRANTY AND THE REMEDIES SET FORTH ABOVE ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, REMEDIES AND CONDITIONS, WHETHER ORAL, WRITTEN, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED, AS PERMITTED BY APPLICABLE LAW, GE APPLIANCES SPECIFICALLY DISCLAIMS ANY AND ALL STATUTORY OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE AND WARRANTIES AGAINST HIDDEN OR LATENT DEFECTS. IF GE APPLIANCES CANNOT LAWFULLY DISCLAIM STATUTORY OR IMPLIED WARRANTIES THEN TO THE EXTENT PERMITTED BY LAW, ALL SUCH WARRANTIES SHALL BE LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY AND TO THE REPAIR OR REPLACEMENT SERVICE AS DETERMINED BY GE Appliances. No oral or written information or advice given by GE Appliances or a GE Appliances authorized representative shall modify or extend this warranty. If any term is held to be illegal or unenforceable, the legality or enforceability of the remaining terms shall not be affected or impaired.

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—This warranty applies only to the Hardware manufactured by or for GE Appliances that can be identified by the “GE” trademark, trade name, or logo affixed to it. This warranty does not apply to any non-GE Appliances Hardware or any software, even if packaged or sold with the GE Appliances Hardware. Software distributed by GE Appliances with or without the GE brand name (including, but not limited to system software) is not covered under this warranty. Refer to the End User Licensing Agreement accompanying the software for details of your rights with respect to its use.

GE Appliances does not warrant that the operation of the Hardware will be uninterrupted or error-free. GE Appliances is not responsible for damage arising from failure to follow instructions relating to the Hardware’s use.

This warranty does not apply: (a) to consumable parts, such as batteries, or protective coatings designed to diminish over time unless failure has occurred due to a defect in materials or workmanship; (b) to cosmetic damage; (c) to damage caused by use with non-GE Appliances products; (d) to damage caused by accident, abuse, misuse, liquid contact, fire, earthquake or other external causes; (e) to damage caused by operating the Hardware outside the permitted or intended uses described by GE Appliances; (f) to damage caused by service (including upgrades and expansions) not performed by GE Appliances, a GE Appliances authorized service provider, or an authorized representative of GE Appliances; (g) to a Hardware or a part that has been modified to alter functionality or capability without the written permission of GE Appliances; (h) to defects caused by normal wear and tear or otherwise due to the normal aging of the Hardware; (i) if any GE Appliances serial number has been removed or defaced; or (j) to damage caused by or via the network on which the Hardware is used including, but not limited to, any online intrusion or attack.

EXCEPT AS PROVIDED IN THIS WARRANTY AND TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, GE APPLIANCES IS NOT RESPONSIBLE FOR DIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR CONDITION, OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOSS OF USE; LOSS OF REVENUE OR ACTUAL OR ANTICIPATED PROFITS OR SAVINGS; LOSS OF, DAMAGE TO, COMPROMISE OR CORRUPTION OF DATA; OR ANY INDIRECT OR CONSEQUENTIAL LOSS OR DAMAGE HOWSOEVER CAUSED INCLUDING THE REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY AND ANY COSTS OF RECOVERING, PROGRAMMING OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH THE GE PRODUCT. THE FOREGOING LIMITATION SHALL NOT APPLY TO DEATH OR PERSONAL INJURY CLAIMS, OR ANY STATUTORY LIABILITY FOR INTENTIONAL AND GROSS NEGLIGENT ACTS AND/OR OMISSION.

Warrantor in USA: GE Appliances, *A Haier Company*

Warrantor in Canada: Mabe Canada Inc.

Printed in Mexico

49-2000372 Rev. 0

SONDA

Para Cocción de Precisión

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 2

USO DE LA SONDA

Introducción 3
Acerca de la Sonda de Precisión. 3
Encendido de la Sonda 3
Conexión (o emparejamiento) de la Sonda. 3
Funcionamiento 4
Indicador de Comportamiento. 5
Cuidado y Limpieza 5
Recomendaciones de Cocción de Sous Vide 5
Guía de Cocción de Sous Vide. 6

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 6

GARANTÍA LIMITADA. 8

MANUAL DEL PROPIETARIO

Para Cocinas de Inducción Compatibles con la Cocción de Precisión

49-2000372 Rev. 0 10-18 GEA

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

⚠ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Este dispositivo sólo debe ser usado para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario.
- Consumir carnes, ave, frutos de mar, mariscos o huevos crudos o con poca cocción podrá incrementar el riesgo de enfermedades producidas por la comida, especialmente si usted posee un problema médico.
- Consulte las pautas sobre temperaturas mínimas de cocción interna seguras provistas por el U.S. Department of Health & Human Services (Departamento de Salud y Recursos Humanos de EE.UU.) en www.foodsafety.gov.
- No deje a los niños solos – no se deberá dejar a los niños solos o sin atención en un área donde el electrodoméstico esté en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- El uso de equipamiento o accesorios no incluidos con esta sonda están prohibidos, y podrán comprometer las protecciones y dispositivos de seguridad incorporados.
- No la utilice en Precision Cooking Mode (Modo de Cocción Precisa) sin líquido en el recipiente de cocción.
- No use un líquido inflamable como líquido; no la utilice con ningún producto que no sea comida.
- Realice un control periódico para asegurar que la profundidad del líquido se encuentre dentro de un rango aceptable. Vuelva a llenarla de líquido, si este último si se está acercando al borde de la sonda.
- No toque superficies calientes. Se recomienda usar un guante para horno al manipular la sonda y el recipiente de cocción.
- No permita que el recipiente de cocción o cualquier cable sobresalgan del borde de la superficie de cocción o de la mesada.
- Si la Sonda de Cocción de Precisión está dañada o funciona mal, detenga el uso del dispositivo.

Información Regulatoria

Este dispositivo cumple con la exención de licencia RSSs de la Industria de Canadá. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no deberá causar interferencia y (2) Este dispositivo deberá aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan generar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

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

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, de acuerdo con 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, podrá 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 intentar corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

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

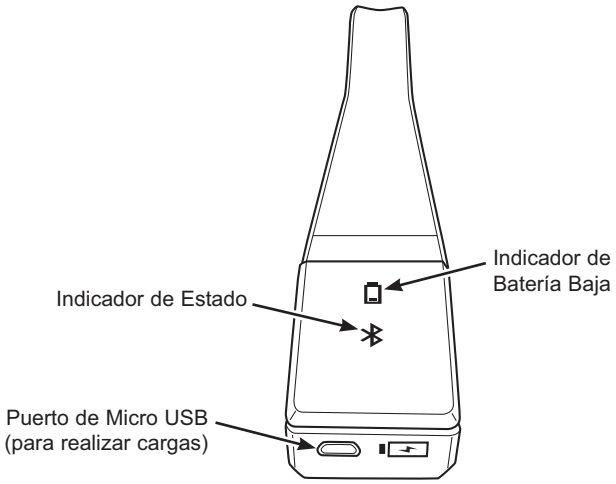
PRECAUCIÓN DE LA FFC: Cualquier cambio o modificaciones no aprobadas expresamente por la parte responsable del cumplimiento adecuado podrán anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

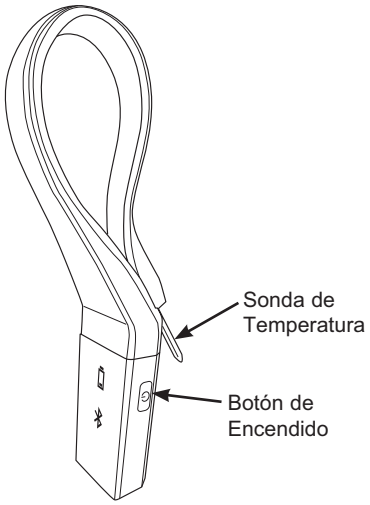
Introducción

La sonda de Cocción de Precisión funciona junto con su superficie de cocción de inducción para controlar de forma precisa la temperatura de un líquido dentro de los +/- 1ºF. La sonda de Cocción de Precisión funciona con cualquier elemento de inducción compatible con la cocción de precisión. Las temperaturas dentro del rango de entre 100°F y 200°F pueden ser configuradas por incrementos de 1°F. El nivel de potencia es ajustado de forma automática para mantener la temperatura que usted seleccione. La sonda mejora los funcionamientos de cocción tales como la cocción lenta, el hervor a fuego lento y escalfar. También permite métodos de cocción precisa tales como sous vide.

Acerca de la Sonda de Precisión



Vista Superior



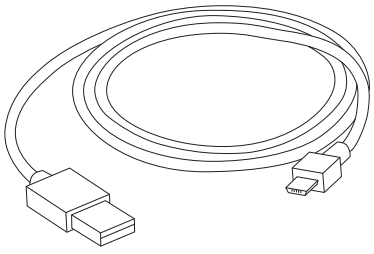
Vista Lateral

Encendido de la Sonda

Mantenga presionado el botón **Probe Power (Encendido de la Sonda)** durante 3 segundos. El Indicador de Estado titilará 3 veces. Apague la Sonda de Cocción de Precisión manteniendo presionado el **botón Power (Encendido)** durante 3 segundos. El Indicador de Estado titilará 3 veces.

Conexión (o emparejamiento) de la Sonda

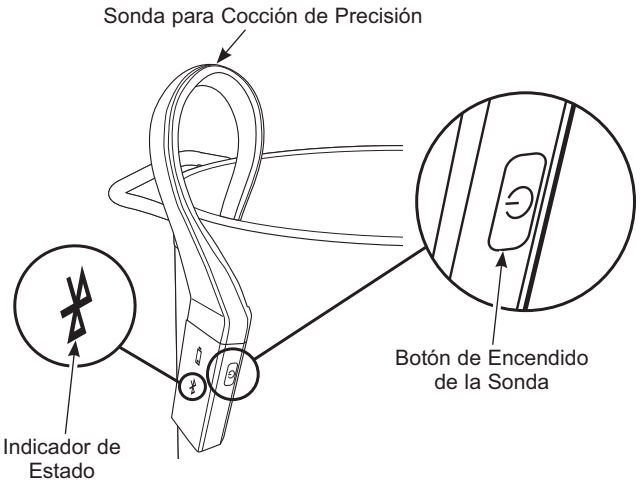
1. Cargue la Sonda de Cocción de Precisión utilizando el cable Micro USB provisto y una computadora o cargador de USB (no incluidos). Tiempo de carga aproximado: 4 horas.
2. Siga las instrucciones del manual del propietario de la unidad o de la guía rápida para establecer la conexión de WiFi.
3. Encienda la sonda.
4. Siga las instrucciones del manual del propietario de la unidad o de la guía rápida para emparejar el dispositivo Bluetooth®. Inicie el emparejamiento de la sonda cuando esto sea indicado, presionando el Botón de Encendido una vez.
5. Una vez conectada, el Indicador de Estado titilará una vez cada 5 segundos.

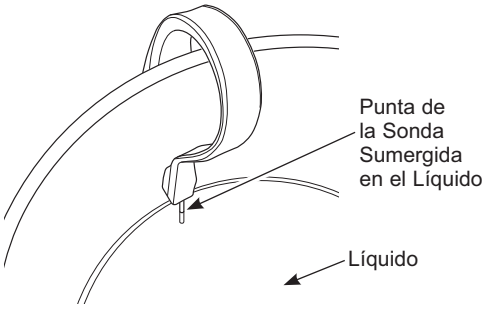


Cable del Micro USB de 3 pies (para realizar cargas)

Funcionamiento

1. **Configure Cookware (Utensilio).**
   Coloque la olla en el quemador por inducción. Si cocinará con sous vide, llene la olla con agua para crear un baño de agua.
2. **Posicione la Sonda de Cocción de Precisión.**
   Adhiera la Sonda de Cocción de Precisión al costado de la olla, preferentemente hacia la parte superior. Posicione la Sonda de Cocción de Precisión de modo que por lo menos la mitad de la punta de la sonda esté sumergida en el líquido.
3. Siga las instrucciones del manual del propietario de la unidad o de la guía rápida para configurar un modo de cocción de precisión y activar la sonda. Configure una temperatura a través del control local o del control de la aplicación con la aplicación deseada.
4. **Apague el sistema.**
   Una vez alcanzada la temperatura de cocción deseada, apague el elemento para salir del Modo Precision Cooking (Cocción de Precisión). Apague la Sonda de Cocción de Precisión manteniendo presionado el botón **Power (Encendido)** durante 3 segundos. El Indicador de Estado titilará 3 veces.





Indicador de Comportamiento

Indicador de Comportamiento del Estado de la Sonda en Cocción de Precisión

Estado del Dispositivo	Indicador de Comportamiento
Apagado	Todos los indicadores Apagados
Encender/ Apagar (sosteniendo el botón de encendido durante 3 segundos)	El indicador de estado titila 3 veces
Conexión	El indicador de estado titila cada 1 segundo
Conexión y Funcionamiento	El indicador de estado titila cada 5 segundos
Batería Baja	El indicador de estado titila cada 5 segundos

Cuidado y Limpieza

Primero desenchufe y apague la Sonda de Cocción de Precisión, y luego limpie la superficie de la sonda con una tela limpia y húmeda, según sea necesario. Se podrá utilizar un detergente suave sobre la punta de la sonda metálica. NO la sumerja ni la posicione debajo del agua del grifo.

IMPORTANTE:

- Espere a que la Sonda de Cocción de Precisión se enfríe antes de su limpieza.
- Apague y desenchufe los dispositivos antes de su limpieza. No utilice limpiadores líquidos ni en aerosol. Use una tela húmeda para realizar la limpieza.
- Siempre limpie y seque la Sonda de Cocción Precisa.
- No use blanqueadores con cloro para limpiar la Sonda de Cocción.
- No utilice almohadillas de limpieza ni utensilios duros para limpiar la Sonda de Cocción de Precisión.
- Los dispositivos no cuentan con piezas internas que puedan ser reparadas por el usuario. No la desensamble.
- La Sonda de Cocción de Precisión NO es de uso seguro en lavavajillas.

ELIMINACIÓN:

Este kit cuenta con tableros con circuitos y una batería de ión de litio que deben ser eliminados de forma adecuada, a través de un programa de reciclaje de eliminación electrónica apropiado. NO descarte estos elementos electrónicos junto con los desechos municipales que serán volcados en un vertedero. Para conocer más sobre los programas de reciclaje disponibles, comuníquese con sus autoridades locales.

Recomendaciones de Cocción de Sous Vide

⚠ADVERTENCIA El consumo de comidas no pasteurizadas puede incrementar el riesgo de enfermedades producidas por la comida. La cocción de sous vide con frecuencia involucra temperaturas inferiores a las temperaturas de cocción mínimas recomendadas como seguras por la FDA, pero aún pueden ser seguras cuando se cocine durante la cantidad de tiempo correcta - siempre y cuando la temperatura sea superior a los 54°C (130°F). Varios factores afectan el tiempo requerido para pasteurizar las comidas, incluyendo su temperatura de cocción, su temperatura inicial, su grosor y la preparación de la comida. Siga todas las instrucciones adecuadas, relacionadas con la preparación de la comida, cocción – incluyendo los requisitos de tiempo y temperatura – y cómo guardarla durante la cocción de sous vide, a fin de evitar enfermedades de la comida ocasionadas por bacterias nocivas. Descarte la comida si fue dejada a temperaturas dentro de la Zona de Peligro de la FDA (4°C (40°F) a 60°C (140°F)) durante más de cuatro horas. Enfríe las comidas de forma rápida, usando un baño de hielo si no la consumirá directamente luego de la cocción.

La sonda de cocción de precisión se adapta correctamente a la cocción de sous vide. Use las recomendaciones de la Guía de Cocción de Sous Vide y ajuste el tiempo y la temperatura, a fin de configurar sus preferencias personales. Tanto la textura como la apariencia se ven afectadas por la temperatura de cocción y por la cantidad de tiempo que la comida se encuentra a esa temperatura.

- Asegúrese de que la comida esté embalada correctamente y que las mismas estén completamente sumergidas.
- Los trozos más gruesos de comida y las comidas con huesos requieren más tiempo que los trozos más finos o aquellos sin huesos.
- Estas recomendaciones están basadas en trozos de comida que están a 40°F y que son ubicados en un baño de agua precalentado. Cuando se comience a cocinar la comida en temperaturas más frías o congeladas, se podrá requerir un tiempo de cocción adicional.

Guía de Cocción de Sous Vide

TIPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	TEMPERATURA RECOMENDADA (ºF)	TIEMPO RECOMENDADO
Bistecs de Carne Vacuna (grosor de 1-1.5")			
Bife de lomo, punta de lomo, chuleta, entrecot	Poco Cocido	134	2 a 3 hrs.
	Medio cocido	140	1 a 3 hrs.
	Bien Cocido	158	45 min. a 3 hrs.
Arrachera, pecho	Entre Medio y Bien Cocido	145 - 160	12 a 48 hrs.
Ave			
Pechuga de pollo (grosor de 1 a 2")	Medio cocido	140	2 a 3 hrs.
	Bien Cocido	149	1 a 3 hrs.
Patas y muslos de pollo	Bien Cocido	160	8 a 12 hrs.
Pechuga de pavo (grosor de 2")	Medio cocido	140	2.5 a 3.5 hrs.
	Bien Cocido	160	24 hrs.
Patas y muslos de pavo	Medio cocido	149	1 a 3 hrs.
	Bien Cocido	176	8 a 10 hrs.
Cerdo			
Chuletas (grosor de 1 a -2")	Entre Poco Cocido y Medio Cocido	140 - 145	1.5 a 2.5 hrs.
Paleta	Bien Cocido	154 - 160	8 a 24 hrs.
Costillas	Bien Cocido	160	24 hrs.
Pescado			
Filetes o bistecs (grosor entre 1 y 2")	Entre Medio y Bien Cocido	140	40 a 50 min.
Camarones o vieiras	Bien Cocido	140	40 min.
Huevos			
Grandes, con cáscara	Clara cocida, yema sin cuajar, bajo	148	45 min. a 1 hr.
Grandes, con cáscara	Clara cocida, yema sin cuajar, rápido	167	13 min.
Grandes, con cáscara	Clara cocida, yema cocida	167	45 min. a 1 hr.
Verduras, Legumbres y Frutas			
Verduras verdes		185	15 a 60 min.
Tubérculos y Papas		185	45 min. a 4 hr.
Frutas		185	30 min. a 1.5 hr.

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

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La sonda no se enciende	La sonda no está cargada	Cargue la sonda usando el cable USB incluido.
	Sin presionar el botón de Encendido de la Sonda durante 3 segundos	Mantenga presionado el botón Probe Power Button (Botón de Encendido de la Sonda) durante 3 segundos para encenderla.
La superficie de cocción no ingresa en Precision Cooking Mode (Modo de Cocción de Precisión).	Uso del elemento equivocado de la superficie de cocción	Use el elemento de inducción trasero para utilizar al modo Precision Cooking (Cocción de Precisión).
	La Sonda y la Cocina no fueron reparadas	Verifique que ambos dispositivos estén encendidos y conectados.
La cocina se apaga mientras se cocina	El nivel del agua descendió demasiado	Cubra el utensilio con papel de aluminio para reducir la evaporación o agregue agua de forma periódica para mantener la punta de la sonda sumergida.
	Pérdida de comunicación entre la Sonda y la Cocina	Asegúrese de que la sonda esté cargada.
Temperatura inestable	El recipiente de cocción no está cubierto	Cubrir el recipiente de cocción con papel de aluminio ayudará a mantener la temperatura del baño de agua uniforme y estable.

49-2000372 Rev. 0

Notas

GARANTÍA LIMITADA

Garantía Limitada para el Accesorio de Cocción de Precisión de GE Appliances

Su uso del Accesorio de la Sonda de Cocción de Precisión de GE Appliances (“Dispositivo”), el registro del Dispositivo través de Internet, o su entrega de la Tarjeta de Registro adjunta determinan que usted leyó y que está de acuerdo con los términos del acuerdo de esta garantía. Las obligaciones de GE Appliances relacionadas con la garantía sobre este Dispositivo están limitadas a los términos aquí establecidos.

GE Appliances garantiza que este Dispositivo estará libre de defectos en sus materiales y fabricación bajo un uso normal durante el período de un (1) año desde la fecha original de compra al por menor (“Período de la Garantía”). Si surge un defecto en el Dispositivo y es recibido un reclamo válido dentro del Período de Garantía, su única y exclusiva reparación será a través de GE Appliances, a su propia discreción y hasta donde la ley lo permita, para (1) reparar el defecto del Dispositivo sin costo, usando piezas nuevas o piezas recicladas que sean equivalentes a piezas nuevas en rendimiento y confiabilidad, (2) intercambiar el Dispositivo por uno nuevo o reciclado que sea equivalente a uno nuevo en rendimiento y confiabilidad y que sea por lo menos funcionalmente equivalente al Dispositivo original, o (3) devolver el valor de la compra del dispositivo. Cualquier Dispositivo reparado o reemplazado contará con garantía por el resto del período de garantía original o por treinta (30) días, cualquiera sea más largo. A fin de acceder a la reparación explicada más arriba, usted deberá comunicarse a GE Appliances durante el Período de Garantía al 800-220-6899 y brindar el número de modelo, el número de serie, y la fecha de compra del Dispositivo. Bajo la determinación de GE Appliances de que el Dispositivo debe ser regresado a GE Appliances, entregue el Dispositivo e incluya con cada Dispositivo entregado (i) una copia de su factura o recibo de compra original para verificar su garantía; (ii) su nombre, domicilio, y número telefónico, y (iii) el número de Autorización de Materiales Retornados (RMA, según sus siglas en inglés). Usted es responsable por el adecuado embalaje y envío del Dispositivo a GE Appliances, a su propio costo y riesgo.

Por favor, observe que las obligaciones de la garantía de GE Appliances descriptas más arriba no incluyen ninguna instalación o servicio en el hogar.

Importante: No abra el Dispositivo. Abrir el Dispositivo podrá ocasionar daños que no son cubiertos por esta garantía. Sólo GE Appliances o un proveedor de servicios autorizado por GE Appliances deberán realizar el servicio técnico sobre el Dispositivo.

HASTA DONDE LA LEY LO PERMITA, ESTA GARANTÍA Y LAS REPARACIONES DESCRIPTAS MÁS ARRIBA SON EXCLUSIVAS Y REEMPLAZAN A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, REPARACIONES Y CONDICIONES, YA SEAN ORALES, ESCRITAS, ESTABLECIDAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, DE ACUERDO CON LO PERMITIDO POR LA LEY APLICABLE; GE APPLIANCES RECHAZA CUALQUIERA Y TODAS LAS GARANTÍAS ESTABLECIDAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO, SIN LIMITARSE A, GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR Y DÁ GARANTÍAS CONTRA DEFECTOS ESCONDIDOS O LATENTES. SI GE APPLIANCES NO PUEDE LEGALMENTE RECHAZAR GARANTÍAS ESTABLECIDAS O IMPLÍCITAS, ENTONCES Y HASTA DONDE LA LEY LO PERMITA, TODAS ESAS GARANTÍAS ESTARÁN LIMITADAS EN DURACIÓN A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA EXPRESA Y AL SERVICIO DE REPARACIÓN O REEMPLAZO, DE ACUERDO CON LOS DETERMINADO POR GE APPLIANCES. Ninguna información o consejo oral o escrito dados por GE Appliances o por un representante autorizado de GE Appliances modificará ni extenderá esta garantía. Si se determina que algún término es ilegal o inaplicable, la legalidad o aplicación de los términos restantes no se verán afectados ni impedidos.

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 – Esta garantía sólo se aplica a Dispositivos fabricados por o para GE Appliances, que puedan ser identificado por la marca “GE”, su nombre comercial, o logo adjunto. Esta garantía no se aplica a ningún Dispositivo que no sea de GE Appliances o a cualquier programa, incluso aunque se encuentre embalado o sea vendido con el Dispositivo de GE Appliances. El software distribuido por GE Appliances con o sin la marca GE (incluyendo, pero sin limitarse al software del sistema) no está cubierto bajo esta garantía. Consulte El Acuerdo de Licencia de la Parte Final incluido con este software, para conocer detalles de sus derechos en relación a su uso.

GE Appliances no garantiza que el funcionamiento del Dispositivo será ininterrumpido ni que estará libre de errores. GE Appliances no es responsable por cualquier daño producido como consecuencia de no seguir las instrucciones relacionadas con el uso del Dispositivo.

Esta garantía no se aplica a: (a) a piezas consumibles, tales como baterías o capas protectoras diseñadas para consumirse a lo largo del tiempo, a menos que se produzcan fallas debido a un defecto en los materiales o la fabricación; (b) a daños cosméticos; (c) a daños ocasionados por el uso con productos que no son de GE Appliances; (d) a daños causados por accidente, abuso, uso inadecuado, contacto con líquidos, incendios, terremotos u otras causas externas; (e) a daños ocasionados por uso del Dispositivo fuera de los usos permitidos o para los cuales fue creado descriptos por GE Appliances; (f) a daños causados por el servicio técnico (incluyendo actualizaciones y expansiones) no realizados por GE Appliances, un proveedor de servicios autorizado por GE Appliances, o un representante autorizado de GE Appliances; (g) a un Dispositivo o una pieza particular que haya sido modificada para alterar el funcionamiento o la capacidad sin el permiso escrito de GE Appliances; (h) a defectos ocasionados por el uso normal o desgaste o de otra forma debido al envejecimiento normal del Dispositivo; (i) si algún número de serie de GE Appliances fue borrado o arruinado, o (j) un daño ocasionado por o a través de la red en la cual el Dispositivo es usado incluyendo, pero sin limitarse a, cualquier intrusión o ataque a través de Internet.

EXCEPTO POR LO PROVISTO EN ESTA GARANTÍA Y HASTA SU MÁXIMA EXTENSIÓN PERMITIDA POR LA LEY, GE APPLIANCES NO ES RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO DIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE QUE SEA RESULTADO DE CUALQUIER INFRACCIÓN DEL GARANTE O LA CONDICIÓN, O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL, INCLUYENDO PERO NO LIMITÁNDOSE A LA FALTA DE USO; FALTA DE INGRESOS O GANANCIAS O AHORROS ACTUALES O ANTICIPADOS; PÉRDIDA DE, DAÑO SOBRE, ACUERDO MUTUO O CORRUPCIÓN DE DATOS; O CUALQUIER PÉRDIDA O DAÑO INDIRECTO O CONSECUENTE DE CUALQUIER FORMA OCASIONADO, INCLUYENDO EL REEMPLAZO DEL EQUIPAMIENTO Y LA PROPIEDAD Y CUALQUIER COSTO DE RECUPERACIÓN, PROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS GUARDADOS EN O USADOS CON EL PRODUCTO GE. LA LIMITACIÓN ANTERIOR NO SE APLICARÁ A RECLAMOS POR FALLECIMIENTO O DAÑOS PERSONALES, O A CUALQUIER RIESGO ESTABLECIDO POR ACTOS NEGLIGENTES INTENCIONALES O DE FORMA BRUTA Y/O POR OMISIÓN.

Garante en EE.UU.: GE Appliances, *a* **Haier** *company*

Garante en Canadá: Mabe Canada Inc.

Impreso en México

49-2000372 Rev. 0