



# Estufa

de gas de ventilación descendente (downdraft)

**Información De Seguridad** .... 2

**Garantía** ..... 8

**Asistencia / Piezas y Accesorios** ..... 9

**Uso de la placa de cocción**

Funciones de la Placa de Cocción... 10

Quemadores..... 11

Cómo Usar El Sistema De Ventilación Descendente ..... 12

**Cuidado Y Limpieza**

Limpieza de la Placa de Cocción... 13

Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio... 15

**Instrucciones de Instalación**.. 17

**Consejos para la Solución de Problemas**..... 35

**Manual del propietario e instalación**

PGP9830  
PGP989

Escriba el modelo y los números de serie a continuación:

Modelo No: \_\_\_\_\_

Serie No: \_\_\_\_\_

Encuentre estos números en una etiqueta debajo de la estufa, en el lado de la cámara de ventilación.

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

## **⚠ 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:** Si no se sigue con precisión la información en este manual, un incendio o explosión puede resultar causando daños a la propiedad, heridas personales o muerte.

- No guarde ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- **SI HUELE A GAS**
  - No trate de encender ningún aparato.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
  - Llame inmediatamente a su abastecedor de gas del teléfono de su vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
  - Si no puede comunicarse con su abastecedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, la agencia de servicio o el abastecedor de gas.

**GAS-FIRED**



**LISTED**

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

La Ley sobre Agua Potable Inocua y Tratamiento de Residuos Tóxicos de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) solicita al Gobernador de California que publique una lista de sustancias que el estado reconoce que producen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y solicita a los empresarios que adviertan a sus clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

**▲ 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.

Los hornos con limpieza automática pueden ocasionar exposiciones de bajo nivel a algunas de estas sustancias, incluyendo monóxido de carbono, durante el ciclo de limpieza. La exposición puede ser minimizada si se ventila con una ventana abierta o si se usa un ventilador o campana.

## ▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Cuando reciba su estufa pídale al técnico que le muestre la localización de la llave de paso y cómo se cierra en caso de necesidad.

- Su estufa deberá ser instalada y conectada a tierra correctamente por un técnico calificado, de acuerdo a las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio deberán realizarlo únicamente técnicos calificados en instalación de estufas de gas o técnicos calificados en servicio.
- No trate de reparar o reemplazar cualquier parte de su estufa a menos que se recomiende en forma específica en este manual. Cualquier otro tipo de servicio deberá confiarse a un técnico calificado.
- Coloque la estufa fuera de la ruta del tráfico de la cocina y de las corrientes de aire para evitar un desempeño deficiente de los quemadores.
- Conecte su estufa únicamente a una toma de corriente de 120 voltios que esté conectada a tierra. No quite la pata de conexión a tierra de la clavija. Si tiene alguna duda sobre el sistema eléctrico redondeada de conexión a tierra de su casa, es su responsabilidad y obligación personal cambiar la toma de corriente que no esté conectada a tierra por una toma de corriente adecuada para tres patas que esté conectada a tierra de acuerdo con los requerimientos del Código Eléctrico Nacional. No utilice un cable de extensión para este aparato.
- Permita que las parrillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños las puedan alcanzar.
- Asegúrese de quitar todo el material de empaque de la estufa antes de utilizarla para evitar riesgos de incendio o lesiones por fuego o humo en caso de que se incendie el material de empaque.
- Cerciórese de que su estufa sea ajustada correctamente por parte de un técnico de servicio o instalador para el tipo de estufa de gas (gas natural o LP) que su estufa ha de usar. Su estufa se puede convertir para ser usada con cualquiera de los dos tipos de gas. Ver las Instrucciones de instalación en el Kit de Conversión a LP.
- **▲ ADVERTENCIA:** Estos ajustes deben hacerse por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de las autoridades que tengan jurisdicción. No seguir estas instrucciones podría traer como resultado lesiones serias o daño a la propiedad. La agencia calificada que se encuentre ejecutando este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- No deje a los niños solos o sin atención si la estufa se encuentra caliente o funcionando. Podrían quemarse gravemente.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la estufa.
- No opere o limpie su estufa si el vidrio está roto o agrietado. Las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar la estufa rota y crear el riesgo de un cortocircuito eléctrico. Llame para solicitar servicio inmediatamente si el vidrio de la estufa se rompe o se agrieta.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

## **▲ ADVERTENCIA** INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- **▲ PRECAUCION:** No deberán guardarse objetos que puedan ser de interés para los niños en los gabinetes que se encuentran sobre la cubierta. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar algún artículo pueden lesionarse gravemente.
  - Siempre mantenga los utensilios de madera o de plástico y los alimentos enlatados a una distancia segura de la estufa.
  - Siempre mantenga las paredes combustibles (que se puedan incendiar), cortinas o cubiertas a una distancia segura de la estufa.
  - No obstruya el flujo de combustión y el aire de la ventilación.
  - La prueba de goteras del electrodoméstico se deberá realizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
  - Nunca use ropa demasiado floja o que tenga piezas que le cuelguen mientras está usando electrodoméstico. Los materiales inflamables se podrían incendiar si se ponen en contacto con las unidades de superficie calientes y podrían causar quemaduras severas.
  - Enseñe a los niños a no jugar con los controles o cualquier otra parte de la estufa.
- ▲ ADVERTENCIA: NUNCA** use este electrodoméstico como calefactor para calentar la habitación. Hacerlo podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- Siempre mantenga las toallas de limpiar platos, los guantes de agarrar sartenes calientes y cualquier otro tipo de material que se pueda quemar, a una distancia segura de su estufa.
  - No almacene las materiales inflamables en las proximidades de su estufa.
  - No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores inflamables y líquidos en las proximidades de este o cualquier otro electrodoméstico.
  - No permita que grasa de cocinar u otros materiales inflamables se acumulen sobre la estufa.
  - No opere el quemador sin todas las partes del quemador colocadas en su lugar.
  - No coloque sartenes calientes en el vidrio de la estufa. Esto podría causar que el vidrio se agriete.
  - No limpie la estufa con fluidos de limpieza volátiles o inflamables.
  - No limpie la estufa cuando el electrodoméstico está en uso.
- Evite rasguñar la estufa de vidrio. La estufa puede rasguñarse con objetos como instrumentos filosos, anillos u otras joyas y remaches en ropa o tela.
  - Nunca use una estufa de superficie como una superficie de corte.
  - No use agua sobre fuegos de grasa. Nunca agarre una sartén que se encuentre en llamas. Apague los controles. Ahogue una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén completamente con una tapa que le encaje bien, con una parrilla de hacer dulces o con una bandeja plana. Use un químico seco multipropósitos o un extintor tipo espuma. La grasa en llamas fuera de una sartén se puede apagar cubriéndola con bicarbonato o, si lo tiene disponible, usando un químico seco multipropósitos o un extintor tipo espuma.
- **▲ ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas, vigile lo siguiente:
    - A. Use esta unidad solamente en la manera en que el fabricante anticipó que se utilice. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con el fabricante.
    - B. Antes de proporcionar servicio a la unidad, desconecte el suministro eléctrico en el panel de servicio.
    - C. Cuando se encuentre cortando o taladrando en la pared o en el techo, no dañe los alambrados eléctricos u otras utilidades escondidas.
    - D. Los ventiladores conectados a conductos deben siempre estar ventilados hacia el exterior.
    - E. Para reducir el riesgo de incendios, use solamente conductos metálicos.
    - F. No queme alimentos sobre la estufa. Si quema alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
    - G. Es necesario contar con suficiente cantidad de aire para una combustión y salida de gases adecuadas a través del conducto (chimenea) del equipo de consumo de combustible, a fin de evitar descargas. Siga las pautas del fabricante del equipo de calefacción y los estándares de seguridad, tales como aquellos publicados por la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association, NFPA), la Sociedad Estadounidense para la Calefacción (American Society for Heating), los Ingenieros de Refrigeración y Acondicionadores de Aire (Refrigeration and Air Conditioning Engineers, ASHRAE) y las autoridades de los códigos locales. Cuando corresponda, instale un sistema de reposición (reemplazo) de aire de acuerdo con los requisitos del código local de construcción". Para acceder a soluciones relacionadas con la reposición de aire, visite [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## ⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- **⚠️ ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio debido a la presencia de grasa en la estufa:
  - A. Mantenga el ventilador, los filtros y la superficies expuestas a aceite limpias.
  - B. Siempre encienda (ON) el ventilador cuando cocine en calor alto.
  - C. Use las selecciones altas en su estufa solamente cuando sea necesario. Caliente los aceites lentamente en selecciones de medias a bajas.
  - D. No deje la estufa sin la atención.
  - E. Siempre use sartenes y utensilios apropiados para el tipo de alimento que se encuentra preparando.
- **⚠️ PRECAUCIÓN:** Para ventilación general solamente. No use para deshacerse de materiales explosivos peligrosos y vapores.

## ⚠️ ADVERTENCIA UNIDADES DE SUPERFICIE RADIANTE

Sea cuidadoso cuando toque la estufa. La superficie de vidrio de la estufa se mantendrá caliente después de que los controles se hayan apagado.

- Evite rasguñar la estufa de vidrio. La estufa puede rasguñarse con objetos como instrumentos filosos, anillos u otras joyas y remaches en ropa o tela.
- Rasguñaduras grandes o impactos a la estufa de vidrio puede terminar en vidrio roto.
- No opera las unidades de vidrio de la estufa si el vidrio está roto. Derrames o solución de limpieza podría penetrar el vidrio roto y causar riesgos de una descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente si el vidrio de su estufa se rompe.
- Nunca use una estufa de superficie como una superficie de corte.
- No intente colocar o almacenar artículos que se puedan derretir o encenderse en la superficie de vidrio de la estufa, aún cuando ésta no está siendo usada.
- Sea cuidadoso cuando coloque cucharas u otros utensilios sobre la estufa de superficie de vidrio cuando no esté en uso. Se podrían calentar y causar quemaduras.
- Limpie la estufa con precaución. Si una esponja húmeda o un trapo es usado para limpiar derrames en unidades de superficies calientes, tenga cuidado de evitar quemaduras causadas por el vapor. Algunos limpiadores pueden causar gases nocivos si son aplicados a superficies calientes. **NOTA:** Recomendamos que evite limpiar la superficie de cualquiera de las áreas hasta haberse enfriado y que el indicador se haya apagado. **Los derrames de azúcar son una excepción a esto.** Lea Cómo Limpiar la Superficie de Cocción de Vidrio en la sección de Cuidado y Limpieza.
- Cuando la estufa esté fría, use solamente el limpiador para cerámicas de estufas CERAMA BRYTE® y la almohadilla de limpieza CERAMA BRYTE® para limpiar la estufa.
- Para evitar posibles daños a la superficie de cocinado, no aplique cremas de limpieza cuando la superficie de vidrio esté caliente.
- Después de la limpieza, use un trapo seco o una toalla de papel para remover todos los residuos de la crema de limpieza.
- Lea y siga todas las instrucciones y las advertencias en las etiquetas de la crema de limpieza.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

## **▲ ADVERTENCIA** QUEMADORES DE SUPERFICIE

Use sartenes de tamaño apropiado—evite sartenes que no sean estables o que se volteen fácilmente. Seleccione sartenes que tengan el fondo lo suficientemente plano como para cubrir las parrillas. Para evitar derrames, cerciórese que su sartén es lo suficientemente grande para contener sus alimentos. Setos le ahorrará tiempo de limpieza y evitará acumulaciones peligrosas de alimentos, ya que salpiqueos pesados o derrames dejados en la estufa se podrían incendiar. Use sartenes que se puedan agarrar fácilmente y que permanezcan frías.

- Siempre use la posición LITE cuando encienda los quemadores superiores y cerciórese de que los quemadores se han encendido.
- Nunca deje los quemadores de superficie desatendidos en las selecciones altas. Los derrames debido a que un alimento hierva y se derrame podrían causar humo y derrames de grasa que podrían encenderse.
- Use solamente sostenedores de sartenes secos—los húmedos o mojados cuando entran en contacto con superficies calientes podrían causar quemaduras debido al vapor. No deje que los sostenedores de sartenes entren en contacto con las unidades de superficie calientes de la unidad. No use una toalla u otras telas voluminosas. Estas telas se podrían encender al entrar en contacto con las superficies de la unidad.
- Cuando use sartenes de vidrio, cerciórese de que estén diseñados para cocinar en estufas.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, de ignición de materiales inflamables y de derrames, la manija de la sartén u olla debe voltearse hacia el centro de la estufa sin extenderla sobre cualquier otra unidad de superficie cercana.
- Siempre apague los controles de los quemadores de superficie antes de remover las sartenes.
- Observe con cuidado los alimentos que se encuentra friendo a selecciones de calor altas.
- Siempre caliente grasa lentamente y vigílela mientras se calienta.
- No deje ningún artículo sobre la estufa. El aire caliente de la ventilación podría encender artículos inflamables y aumentará la presión en envases cerrados, que podrían explotar.
- Si se dispone a usar una combinación de aceites y grasas para cocinar, mézclelos antes de calentarlos, o derrita las grasas lentamente.
- No use un wok en la superficie de cocinado si el wok tiene un aro metálico redondo que está colocado sobre la parrilla del quemador para soportar el wok. Este aro actúa como una trampa de calor, la que podría dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador. Además, éste puede causar que el quemador no funcione apropiadamente. Esto podría causar niveles de monóxido de carbono mayores de los permitidos por los estándares actuales, resultando en un peligro para la salud.
- Los alimentos y las sartenes de freír deberían estar tan secos como sea posible. El hielo y la humedad en comidas frescas pueden causar un derrame de aceite.
- Use poco aceite para una fritura efectiva no muy profunda. Llenar la sartén con demasiado aceite podría causar que ocurran derrames cuando los alimentos sean agregados.
- Use un termómetro de grasa de profundidad siempre que sea posible para prevenir que la grasa se sobrecaliente más allá del punto de inflamación.
- Nunca trate de mover una sartén que contenga grasa caliente, especialmente una sartén que contenga mucha grasa caliente. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- No queme alimentos sobre la estufa. Si quema alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## **⚠ ADVERTENCIA** QUEMADORES DE SUPERFICIE

Ajuste el tamaño de la llama del quemador de forma que no se extienda más allá del extremo de la pieza de cocina. Las llamas excesivas son peligrosas.

- No deje artículos plásticos sobre la estufa—se podrían derretir si se dejan demasiado cerca de la ventana de ventilación.
- Mantenga todos los objetos de plástico alejados de los quemadores de superficie.
- Si huele gas, suspenda el gas hacia la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. Nunca use una llama abierta para localizar una fuga.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre esté seguro de que los controles de todos los quemadores están en la posición de apagado (OFF) y de que todas las parrillas están frías antes de removerlas.
- Nunca limpie la superficie de la estufa cuando está caliente. Algunos limpiadores pueden causar gases nocivos y trapos húmedos podrían causar quemaduras de vapor si son usados en superficies calientes.
- Nunca deje latas o envases de grasa rebosando por los bordes encima o próximo a su estufa.
- No use papel aluminio debajo de las parrillas del quemador. El mal uso podría resultar en peligros de incendios o daños a la estufa.
- No cubra o bloquee el área alrededor de los botones de la estufa. Esta área debe permanecer libre para tener la ventilación apropiada y para el rendimiento del quemador.
- Limpie solamente las partes indicadas en el Manual del propietario.

## **⚠ ADVERTENCIA** COCINE BIEN LAS CARNES Y LAS CARNES DE AVE

Cocine totalmente las carnes y las carnes de ave—cocine la carne a una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de 180°F. Cocinar a estas temperaturas generalmente lo protege contra enfermedades contenidas en las carnes.

## **⚠ ADVERTENCIA** CÓMO CONVERTIR LA ESTUFA A GAS LP (o convertir de vuelta a gas natural de LP)

Esta estufa deja la factoría lista para ser usada con gas natural.

Si usted quiere convertir a gas LP, la conversión debe ser llevada a cabo por un técnico de gas LP calificado.

Las instrucciones de conversión, la etiqueta de conversión y los orificios LP pueden encontrarse pegados en la estufa próximo al regulador de presión.

Existe un segundo juego de instrucciones incluidas en el sobre conteniendo los diagramas de alambrado del producto en el lado de la estufa. Mantenga estas instrucciones en los orificios en caso de que desee convertir la estufa otra vez a gas natural.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# ¡Gracias! ... por su compra de un electrodoméstico de la Marca GE

**Registre su Electrodoméstico:** ¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia!

[www.geappliances.com/service\\_and\\_support/register/](http://www.geappliances.com/service_and_support/register/)

Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre-impresa que se incluye con el material embalado.

## Garantía de la Cocina a Gas de GE

### GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en [www.geappliances.com/service\\_and\\_support/](http://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 de 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 la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE a mejorar sus productos al brindarle a GE la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE en el momento del servicio.

Durante el período de un año desde la fecha original de compra. GE le brindará cualquier parte de la placa de cocción que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

### Qué no cubrirá GE:

- 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 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.
- Instalación o servicio técnico para sistemas de reposición (reemplazo) de aire.

### 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, 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 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.

**Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225**

**Garantías Extendidas:** Adquiera una garantía extendida de GE y aprenda sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet en

[www.geappliances.com/service\\_and\\_support/shop-for-extended-service-plans.htm](http://www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm)

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque.

## ¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico?

¡Consulte el Sitio Web de Electrodomésticos de GE ([www.geappliances.com/service\\_and\\_support/](http://www.geappliances.com/service_and_support/)) durante las 24 horas, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas o incluso programar el servicio técnico a través de Internet.

**Servicio Programado:** El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. Entre a Internet y programe su servicio en [www.geappliances.com/service\\_and\\_support/](http://www.geappliances.com/service_and_support/) o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario de atención comercial.

**Piezas y Accesorios:** Aquellas personas calificadas para realizar el servicio técnico sobre sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA; MasterCard y Discover). Ordene a través de Internet hoy, durante las 24 horas o en forma telefónica al 800.626.2002 durante el horario de atención comercial.

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

**Estudio de Diseño de la Vida Real:** GE apoya el concepto de Diseño Universal en productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

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

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

## Piezas y Accesorios

Para realizar una orden, visítenos a través de Internet en:

[www.GEApplianceParts.com](http://www.GEApplianceParts.com) (EE.UU.) o en [www.GEAppliances.ca](http://www.GEAppliances.ca) (Canadá)

o llame al 800.626.2002 (EE.UU.) 800.661.1616 (Canadá)

Las siguientes piezas están disponibles:

### Piezas

Rejillas de Quemadores de Hierro Forjado (2/pk)	WB31X24784
Rejilla de Ventilación	WB34X24785
Tapa del Quemador del Medio, Frontal Izquierdo y Frontal Derecho	WB29X24783
Tapa del Quemador Trasero Izquierdo Pequeño	WB29X24781
Tapa del Quemador Frontal Izquierdo Grande	WB29X24782
Perilla de Control del Quemador (Blanco)	WB03X10121
Perilla de Control del Quemador (Negro)	WB03X10122
Perillo de Control de Ventilación (Blanco)	WB03X10323
Perillo de Control de Ventilación (Negro)	WB03X10322
Filtro de la Ventilación	WB02X10651
Patas de parrilla de goma	WB02T10101

### Accesorios

Kit del Orificio para Altitud Elevada con gas NG	WB28X10114
Kit del Orificio para Altitud Elevada con gas LP	WB28X10115
Orificio Frontal Izquierdo y Frontal Derecho con gas LP	WB06X10277
Orificio Trasero Derecho con gas LP	WB06X10278
Orificio Frontal Derecho con gas LP	WB06X10279

### Suministros de Limpieza

Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine	WX10X10007
Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable CERAMA BRYTE®	PM10X311
Almohadillas de Limpieza CERAMA BRYTE® para Placas de Cocción Cerámicas	WX10X350
Limpiador de la Placa de Cocción de Cerámica CERAMA BRYTE®	WX10X300
Espátula para Placa de Cocción Cerámica CERAMA BRYTE®	WX10X0302
Kit (el kit incluye crema y espátula para placa de cocción)	WB64X5027

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

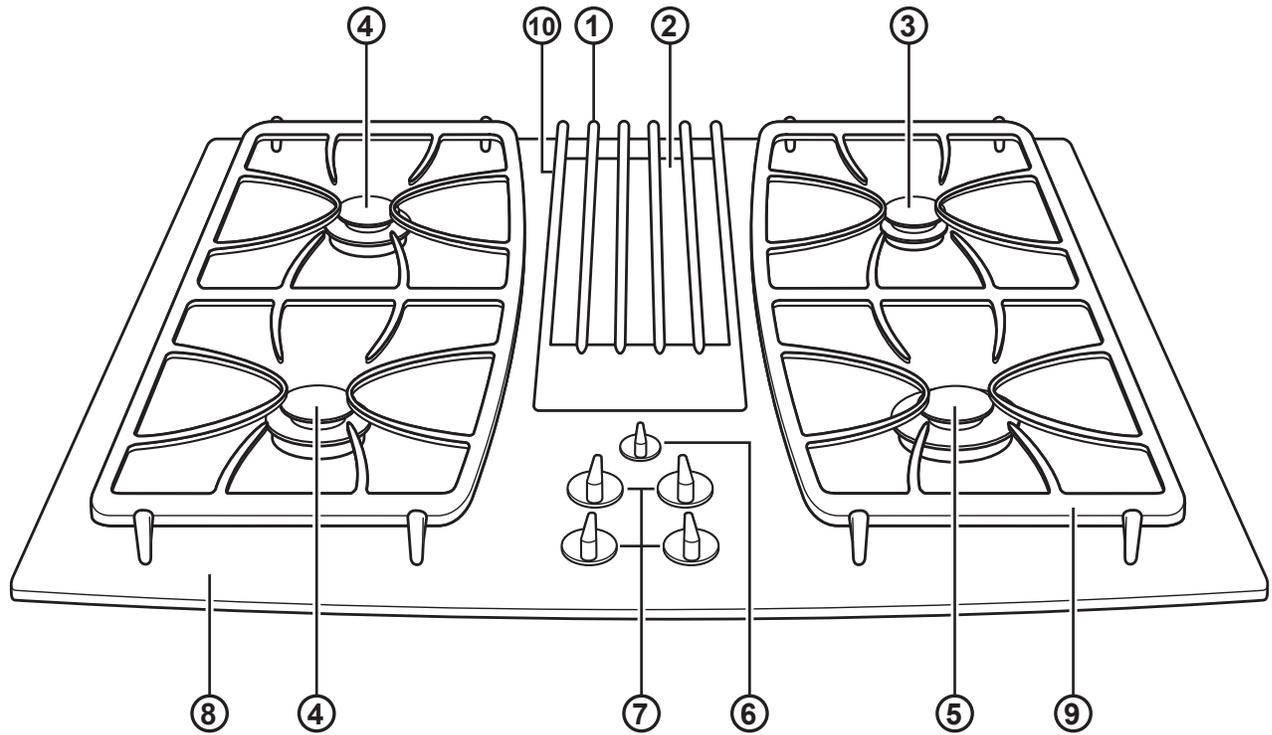
Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

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

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

## Funciones de la Placa de Cocción

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



1. **Parrilla de ventilación:** Consulte la página 14.
2. **Filtro de ventilación (localizado debajo de la parrilla de ventilación):** Consulte la página 14.
3. **Cocinador a velocidad lenta a prueba de derramaduras:** Consulte la páginas 11 y 13.
4. **Quemadores a prueba de derramaduras:** Consulte la páginas 11 y 13.
5. **Quemador a prueba de derramaduras de alto poder:** Consulte la páginas 11 y 13.
6. **Control de ventilación:** Consulte la página 12.
7. **Controles de quemador de superficie:** Consulte la página 11.
8. **Superficie de cocinado de vidrio:** Consulte la páginas 15 y 16.
9. **Parrillas quemadoras de fundición de hierro:** Consulte la página 14.
10. **Junta de la parrilla de ventilación:** Consulte la páginas 14-16.

# Quemadores

A través de este manual, las características y la apariencia podría variar de acuerdo al modelo.

## Cómo encender un quemador de superficie de gas

Empuje el botón de control hacia abajo girándolo hasta la posición **LITE (ENCENDIDO)**.

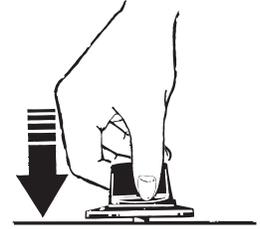
Usted escuchará un pequeño ruido que hace **clic**—el sonido de la chispa eléctrica encendiendo el quemador.

Gire el botón para ajustar el tamaño de la llama. Si el botón permanece en **LITE**, continuará haciendo clic.

**Cuando un quemador sea movido a LITE, todos los quemadores chispean.** No intente desensamblar o limpiar alrededor de ninguno de los quemadores mientras otro

quemador está encendido. Una descarga eléctrica podría resultar, lo que podría causar que usted voltee la sartén.

Si el quemador no se usó recientemente, es posible que las llamas produzcan un ruido fuerte. Esto es normal, y se debería disipar luego de 4 o 5 minutos.



Empuje el botón de control hacia abajo girándolo hasta la posición **LITE (ENCENDIDO)**.

## Quemadores de gas sellados

El quemador más pequeño (posición posterior derecha) le darán los mejores resultados para hervir a fuego lento. Este le ofrece rendimiento de cocción preciso para comidas delicadas, tales como salsas o comidas que necesitan cocinarse en calor lento y bajo. Este puede reducirse a una selección de cocción a fuego lento muy baja.

Los otros quemadores tienen mayor poder y harán que los líquidos hiervan mucho más rápidamente, especialmente con el uso de una tapa.

## Cómo seleccionar el tamaño de la llama

Para un manejo seguro de sus piezas de cocina o sartenes, nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los lados de la sartén.

Vigile las llamas, no el botón, cuando reduzca el calor. El tamaño de la llama en un quemador de gas debe ajustarse a la sartén que se encuentre usando.

Cualquier llama mayor que el fondo de la sartén se está desperdiciando y solamente sirve para calentar la manija de la sartén.



## En caso de una interrupción en el suministro eléctrico

En caso de una interrupción en el suministro eléctrico, usted puede encender los quemadores de la superficie de gas de su estufa con un fósforo. Sostenga un fósforo encendido en el quemador, entonces empuje y gire el botón a la posición **LITE**. Use precaución extrema cuando encienda los quemadores de esta forma.

Los quemadores de superficie en uso cuando suceda una interrupción en el suministro eléctrico continuarán operando normalmente.

**EN CASO DE UNA INTERRUPCIÓN EN EL SUMINISTRO ELÉCTRICO, EL SISTEMA DE VENTILACIÓN NO OPERARÁ.**

## Antes de encender un quemador de gas

- Asegúrese que todas las cabezas, tapas y rejillas de los quemadores se encuentren en las ubicaciones adecuadas (lea Tapas, Cabezas y Electrodo de Quemadores en la sección de Cuidado y Limpieza de la Cocina).

## Después de encender un quemador de gas

- No opere el quemador por un período de tiempo extendido sin haber colocado una sartén sobre la parrilla. El acabado de la parrilla podría desportillar sin una sartén que absorba el calor.
- Cerciórese de que los quemadores y las parrillas están frías antes de colocar sus manos, un guante de sartenes, un trapo o cualquier otro material sobre ellos.

## Quemadores (Cont.)

### Use El Wok De Esta Forma

Recomendamos que use un wok de fondo plano, disponible en su ferretería más cercana.

Solamente use woks de fondo planos. No use un wok de fondo aplanado con un sostenedor de woks.

No use un wok de fondo aplanado sobre un aro de soporte. Colocar el aro sobre el quemador o sobre la parrilla podría causar que el quemador no funcione apropiadamente, resultando en niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por los estándares presentes. Esto podría ser peligroso para su salud.



Use un wok de fondo plano.



### Sartenes

**Aluminio:** Se recomiendan las sartenes de peso medio porque se calientan más rápida y uniformemente. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una cacerola pequeña con un mango largo de aluminio. Use cacerolas con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

**Acero inoxidable:** Este metal solo tiene propiedades de calentamiento pobres y es usualmente combinado con cobre, aluminio u otros metales para mejorar su distribución de calor. Estas cacerolas cuando están fabricadas de una combinación de metales generalmente funcionan satisfactoriamente si se usan con calor medio como el fabricante lo recomienda.

**Hierro fundido:** Si es calentado lentamente, la mayoría de las cacerolas pequeñas con mangos largos darán resultados satisfactorios.

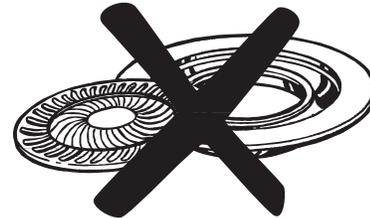
**Piezas de cocina esmaltadas:** Bajo algunas condiciones, el esmalte de algunas piezas de cocina podría fundirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la sartén para los métodos de cocción.

**Vidrio:** Hay dos tipos de piezas de cocina de vidrio: aquellos que son para ser usados en horno solamente y aquellos que son para cocinar en estufas (cacerolas, cafeteras o ollas de té). Los conductos de vidrio se calientan muy lentamente.

**Vidrio-cerámica a prueba de calor:** Puede usarse para hornear o para cocinar en las superficies. Estas conducen el calor muy lentamente y se enfrían muy lentamente. Revise las direcciones del fabricante de estas piezas de cocina para cerciorarse de que las puede usar en una estufa de gas.

### Parrillas para la superficie de la estufa

No use parrillas para la superficie de la estufa en su quemador de gas sellado. Si usted usa estas parrillas en el quemador de gas sellado causará una combustión incompleta y podría resultar en la producción de monóxido de carbono en niveles mayores de los permitidos por los estándares actuales. Esto podría ser peligroso para la salud.



## Cómo Usar El Sistema De Ventilación Descendente

### Como Operar El Sistema De Ventilación Descendente

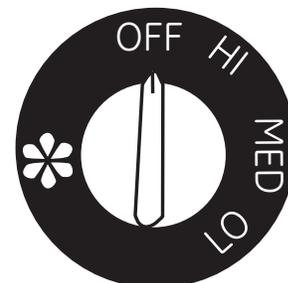
El sistema de ventilación incorporado ayuda a remover los vapores producidos por los alimentos al ser cocinados en la estufa, además de los olores y el humo.

Gire el botón de control de velocidad del ventilador de ventilación a **HI (ALTO)**, **MED (MEDIO)** o **LO (BAJO)**, según sea necesario.

El uso continuo del sistema de ventilación mientras cocina ayuda a mantener la cocina cómoda y menos húmeda, reduciendo los olores de cocina y la humedad que normalmente crea la necesidad frecuente de limpieza.

La apariencia de las llamas del quemador podría ser afectada cuando el ventilador está en operación. En la configuración de velocidad alta del ventilador, es normal que las llamas del quemador se muevan en dirección hacia la rejilla de ventilación. Si la cocción se ve afectada, use una configuración de velocidad inferior del ventilador.

**IN CASO DE UNA INTERRUPCIÓN EN EL SUMINISTRO ELÉCTRICO, EL SISTEMA DE VENTILACIÓN NO FUNCIONARÁ.**



# Limpieza de la Placa de Cocción

Cerciórese de que el suministro eléctrico está suspendido y que todas las superficies están frías antes de limpiar cualquiera de las partes de la estufa.

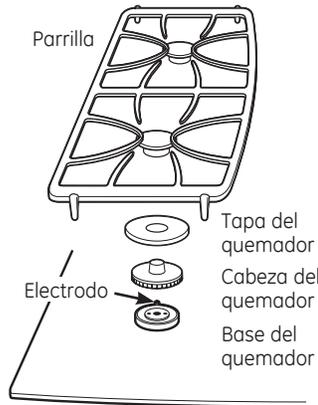
## Ensambladuras del quemador sellado

Apague (**OFF**) todos los controles antes de remover las partes del quemador.

Las parrillas del quemador, las tapas y las cabezas del quemador se pueden levantar, lo que hace que su limpieza sea fácil.

### **PRECAUCIÓN**

No opere el quemador sin todas las partes del quemador en su lugar.



## Tapas, Cabezas y Electroodos de Quemadores

### Tapas del quemador

Levántelas cuando estén frías. Lave las tapas del quemador con agua de jabón caliente y enjuáguela con agua limpia. Usted la puede restregar con un restregador para remover las partículas de comidas quemadas que se le hayan adherido.

### Cabezas del quemador

Las rendijas en las cabezas del quemador de su estufa deben mantenerse limpias en todo momento para lograr llamas uniformes y constantes.

Usted debería limpiar los quemadores de la superficie de manera rutinaria, especialmente después de derrames serios, los que podrían obstruir las aberturas. Levante cuando estén fríos.

Lave las cabezas del quemador con agua de jabón caliente y enjuáguela con agua limpia.

Para remover alimentos quemados encima de la estufa, moje la cabeza del quemador en una solución de líquido detergente suave y agua caliente de 20 a 30 minutos. Para manchas más fuertes, use un cepillo. Use una pequeña aguja de coser o un sujetador de papeles para quitar cualquier obstrucción de las hendiduras.

### Electrodos

Esta vara de metal pequeña del quemador produce la chispa y se debe mantener limpia y seca para encender el gas de forma adecuada.

Para limpiar los electrodos, use una toalla de papel o un estropajo.

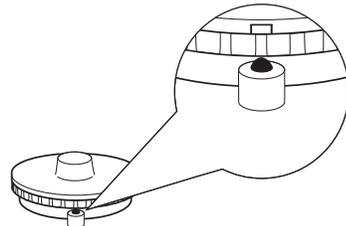
### Después de la limpieza

Antes de regresar las tapas y las cabezas de vuelta a su lugar, sacuda el agua excesiva y entonces séquelos cuidadosamente colocándolos en el horno caliente por 30 minutos. Asegúrese que los electrodos se mantengan apoyados sobre la cabeza del quemador.

### Reemplazo

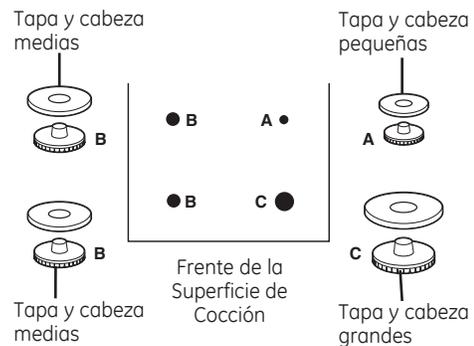
Las cabezas y las bases del quemador están etiquetadas A, B y C para ayudar en la reensambladura.

Reemplace las cabezas del quemador en las bases combinando las letras. Reemplace las tapas sobre las cabezas. Cerciórese de que las tapas y las cabezas son colocadas en el orden correcto. De cada uno hay uno pequeño (A), dos medios (B) y uno grande (C). Si las tapas o cabezas no son reemplazadas en las ubicaciones correctas, es posible que los quemadores no se enciendan ni funcionen correctamente.



Después de la limpieza, cerciórese de que la ranura en la cabeza del quemador está colocada hacia el electrodo. Rote la cabeza del quemador alrededor de la base del quemador hasta que esté nivelada y asentada con seguridad.

**NOTA:** Antes de remover las tapas y las cabezas del quemador, recuerde su tamaño y localización. Reemplácelas en la misma localización después de la limpieza. Las cabezas del quemador y las bases del quemador están etiquetadas A, B y C para ayudarle en la ensambladura.



# Limpieza de la Placa de Cocción

## Las Rejillas Del Quemador, La Parrilla De Ventilación y La Junta

Levántelas cuando estén frías. Las rejillas, la parrilla y la junta se deberían lavar de forma regular y, por supuesto, luego de derrames.

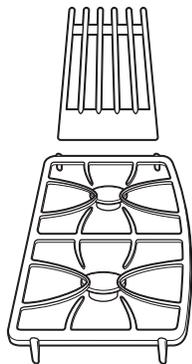
Para limpiarlas, lávelas en agua caliente con jabón y enjuague con agua limpia.

La decoloración en las parrillas podrían también removerse usando la crema de limpieza de estufas proporcionada. Aplique una o dos gotas en un trapo húmedo y restriegue a través del área descolorada. Enjuague y seque. Después de la limpieza, reemplace las parrillas de quemador y cerciéndose de que están colocadas con seguridad sobre los quemadores.

Para remover comida quemada encima de la estufa, use una almohadilla con jabón para restregarla.

Aunque son duraderas, las parrillas eventualmente perderán su brillo, sin importar cuánto cuidado usted les proporcione. Este se debe a su exposición continua a altas temperaturas. Usted notará esto con parrillas de colores más claros.

No opere el quemador por un período de tiempo extendido sin haber colocado una sartén sobre la parrilla. El acabado de la parrilla podría desportillar sin una sartén que absorba el calor.



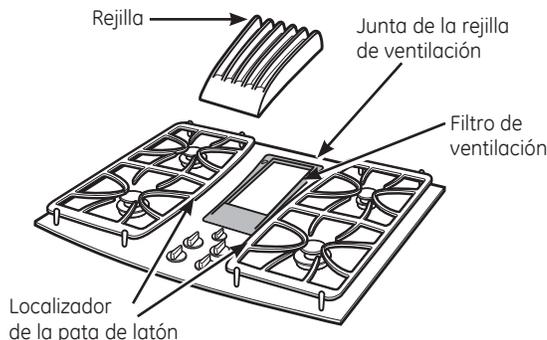
La apariencia podría variar.

Las patas de la parrilla tiene un pie de latón y tres pies de goma. Para ordenar reemplazos de las patas de parrillas de goma, lea las secciones de Asistencia / Piezas y Accesorios.

### Reemplazo

Antes de reemplazar la rejilla de ventilación, cerciéndose de que la junta de la rejilla está instalada apropiadamente alrededor de la abertura de ventilación descendente, con la palabra FRENTE (FRONT) hacia los botones. Reemplace la rejilla cuidadosamente sobre la junta.

Cuando se encuentre reemplazando parrillas, cerciéndose de que están colocadas con su localizador de pata de latón hacia el centro.



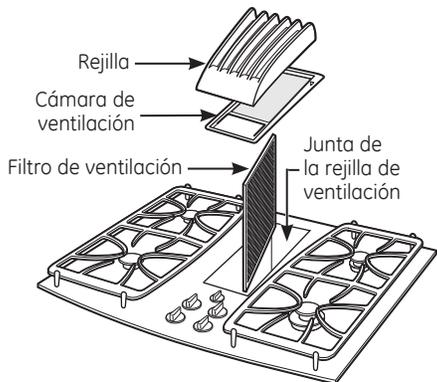
**NOTA:** No limpie las parrillas, la rejilla o la junta de la rejilla en un horno de limpieza automática.

Las parrillas, rejilla y la junta de la rejilla se pueden limpiar en un lavaplatos.

## Cámara y filtro de ventilación

Remueva la rejilla de ventilación y la junta de la rejilla de ventilación. El filtro se mantiene en su lugar por un tope de ángulo. Levante el filtro y extráigalo de la abertura de ventilación diagonalmente.

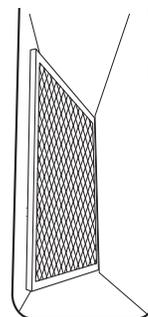
Para limpiar el filtro, agítelo en agua caliente con jabón. Enjuáguelo bien con agua caliente y séquelo cuidadosamente.



Remueva y reemplace el filtro diagonalmente a través de la abertura de ventilación.

Para ordenar filtros de reemplazo, lea las secciones de Asistencia / Piezas y Accesorios.

**No opere la ventilación sin el filtro en su lugar.**



Cuando reemplace el filtro, cerciéndose de que descansa en un ángulo en los apoyos en la abertura de ventilación.

Para limpiar la cámara de ventilación, use agua caliente enjabonada. No use limpiadores abrasivos; dañarán el acabado.

### Reemplazo

Reemplace el filtro después de limpiarlo y secarlo. Reemplace la junta de la rejilla de ventilación formándola alrededor de la abertura de ventilación y cerciorándose de que la palabra FRENTE (FRONT) está colocada hacia los botones. Reemplace la rejilla.

# Limpieza de la Placa de Cocción

## Botones de control

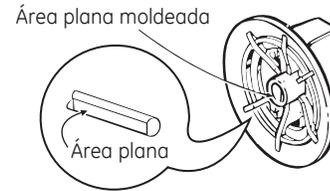
Las perillas de control pueden quitarse para limpiarse.

Para limpiar las perillas, cerciórese de que estén en la posición de apagado (**OFF**). Hale cada perilla hacia fuera del vástago.

Para limpiar las perillas, colóquelos en un lavaplatos o realice la limpieza con agua y jabón. Enjuague con agua limpia.

Asegúrese que los interiores de las perillas estén secos antes de volver a colocarlas.

Cuando reemplace las perillas, revise que estén en la posición de apagado (**OFF**) para garantizar la colocación correcta.



Los botones de control se pueden remover para hacer su limpieza más fácil.

## Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable.

Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, lea las secciones de Asistencia / Piezas y Accesorios, en el comienzo de este manual.

# Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio

## Limpieza normal de uso diario

SÓLO utilice el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® en la estufa de vidrio. Otras cremas pueden no ser tan efectivas.

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

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso diario del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® ayudará a que la estufa quede como nueva.
3. Remueva las parrillas del quemador, la rejilla de ventilación y la junta de la rejilla de ventilación.
4. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® directamente sobre la estufa.

5. Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas para limpiar toda la superficie de la estufa.
6. Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

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



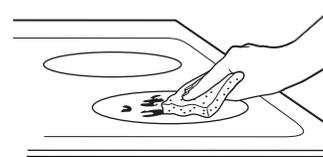
Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®.

## Residuos pegados

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

1. Deje enfriar la estufa.
2. Remueva las parrillas del quemador, la rejilla de ventilación y la junta de la rejilla de ventilación. Riegue algunas gotas del limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® en el área entera donde se encuentra el residuo.
3. Utilizando el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas incluido, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.
4. Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.

5. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.

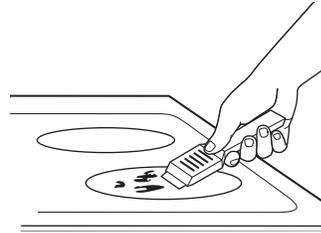


Utilice un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas.

# Cómo Limpiar la Estufa de Vidrio

## Residuos pegados rebeldes

1. Deje enfriar la estufa.
2. Remueva las parrillas del quemador, la rejilla de ventilación y la junta de la rejilla de ventilación.
3. Utilice el raspador de filo único a un ángulo aproximado de 45 grados contra la superficie del vidrio y raspe la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión al raspador para quitar la suciedad.
4. Después de utilizar el raspador, coloque unas gotas de limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® sobre toda el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para quitar la suciedad restante.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



El raspador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y todos los insumos recomendados se encuentran disponibles en nuestro Centro de Repuestos. Lea las secciones de Asistencia / Piezas y Accesorios.

**NOTA:** No utilice hojas desafiladas o dañadas.

## Metal Marks and Scratches

Tenga cuidado de no deslizar ollas o sartenes a través de su estufa. Ellas dejarán marcas sobre la superficie de su estufa. Estas marcas son removibles usando el limpiador de estufas de cerámica CERAMA BRYTE® con la almohadilla de limpiar estufas de cerámica CERAMA BRYTE®.

**NOTA:** Con mucho cuidado inspeccione el fondo de las sartenes en búsqueda de protuberancias que puedan rasguñar la estufa.

## Daños por derrames azucarados y plástico derretido

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

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

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

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

# Instrucciones de Instalación

## Estufa à gas ventilación descendente

PGP9830

**[?] "Si tiene alguna pregunta, llame al 800.GE.CARES o visite nuestro sitio Web en: GEAppliances.com"**

### EN EL ESTADO DE MASSACHUSETTS:

- Este producto lo debe instalar un plomero con licencia o un instalador de gas.
- Al usar válvulas de cierre de gas de tipo esfera, no deben ser del tipo de manija en T.
- Un conector de gas flexible, cuando se utilice, no debe superar los 3 pies.

### ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

- **IMPORTANTE** – Guarde estas instrucciones para ser usadas por el inspector local.
- **IMPORTANTE** – Observe todos los códigos y ordenanzas aplicables.
- **Nota al instalador** – Cerciórese de dejar estas instrucciones con el Consumidor.
- **Nota al consumidor** – Guarde estas instrucciones para referencia futura.
- A menos que posea un gran nivel de conocimiento sobre la instalación de este producto, contrate a un instalador profesional.
- La instalación apropiada es la responsabilidad del instalador.
- Si este producto falla por una instalación inapropiada, la Garantía no cubrirá este producto.

### POR SU SEGURIDAD

Si percibe olor a gas:

1. Abra las ventanas.
2. No toque los interruptores eléctricos.
3. Apague cualquier llama abierta.
4. Llame de inmediato a su abastecedor de gas.

No almacene o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la cercanía de este o cualquier otro aparato.

**⚠ ADVERTENCIA** – Antes de comenzar la instalación, desconecte el interruptor de suministro eléctrico en el panel de servicio y cierre el mecanismo de seguridad para evitar que alguien lo conecte accidentalmente. Cuando no exista un dispositivo de cierre de seguridad, amarre un aviso visible, como una etiqueta al panel de servicio haciendo la advertencia.

### HERRAMIENTAS QUE NECESITARÁ

- Sierra
- Cinta adhesiva de conductos
- Cinta métrica o escala
- Escuadra de carpintero
- Llave ajustable o juego de cubos (7/16" cubo de y trinquete)
- Taladradora y broca
- Llave de tuercas de 1/4"
- Tornillos para hojas metálicas
- Llave de tubos
- Válvula de cierre de línea de gas manual
- Sello de juntas de tubos que resista la acción de gas LP
- Trabajo de conductos que es apropiado para la instalación

#### Para conexiones rígidas:

- Válvula de cierre
- Unión
- Accesorios de tubería según sea necesario

#### Para conexiones flexibles donde los códigos locales lo permitan:

- Tubería metálica flexible (el mismo 3/4" ó 1/2" I.D. que la línea de gas de suministro)

### KIT DE CONVERSIÓN CON ORIFICIO PARA ALTITUD ELEVADA

Se utiliza para el funcionamiento de la cocina en elevaciones que superan los 5000 pies (1500 m).

Especifique si el kit es para Gas Natural o LP al ordenar:

Kit de Conversión con Orificio para Altitud Elevada a gas Natural .....WB28X10114

Kit de Conversión con Orificio para Altitud Elevada a gas LP .....WB28X10115

Para ordenar, llame a nuestro número gratuito:

**Centro partes de nacional. .... 800.626.2002**

# Instrucciones de Instalación

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

La estufa es un diseño que ha sido certificado por la Asociación Norteamericana de Gas. Como sucede con cualquier aparato que utilice gas y genere calor, hay ciertas precauciones de seguridad que debe seguir. Encontrará estas precauciones en la sección *Instrucciones importantes de seguridad* en esta manual. Léala detenidamente.

- Asegúrese de que la estufa sea instalada adecuadamente por un técnico calificado o un técnico en servicio.
- La estufa debe tener conexión a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en ausencia de éstos, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70—última edición.
- La instalación de esta estufa debe realizarse de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código de Gas Combustible Nacional. ANSI Z223.1/NFPA 54—última edición.
- La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones o daños a la propiedad. Consulte este manual. Para asistencia o información adicional, consulte a un instalador calificado, agente de servicio, fabricante (distribuidor) o al abastecedor de gas.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de dar servicio al aparato.
- Nunca reutilice conectores flexibles viejos. Usarlos podría causar fugas de gas y lesiones personales. Siempre use conectores flexibles NUEVOS al instalar un electrodoméstico a gas.
- Asegúrese de que los recubrimientos de las paredes que están alrededor de la estufa resistan el calor generado por la estufa hasta 200 °F (93 °C).
- Evite colocar gabinetes encima de la estufa.
- Si se colocan gabinetes encima de la estufa, permita una tolerancia mínima de 30" entre la superficie de cocción y el fondo del gabinete no protegido.
- Si los gabinetes están colocados por encima de la estufa, use gabinetes de no más de 13" de profundidad.
- Si una tolerancia de 30" entre la superficie de cocina y el material combustible encima de la estufa o los gabinetes metálicos no pueden mantenerse, proteja la parte de abajo de los gabinetes que se encuentran en la parte superior de la estufa con no menos de 14" (6,4 mm) de cartón y aislante o lámina de yeso de al menos 3/16" (4,8 mm), cubierta con una hoja de metal de calibre 28 o de cobre 0,020" (0,5 mm) de espesor.
- La distancia entre la superficie para cocinar y los gabinetes protegidos NUNCA DEBE SER MENOR QUE 24 PULGADAS (61 cm). La distancia vertical desde la superficie para cocinar hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes superiores que se extienden más de 1" (2,5 cm) a los lados del plano de la estufa no debe ser menor de 18" (45,72 cm).

## RANGOS DEL SOPLADOR DE ESCAPE

### ADVERTENCIA DE SEGURIDAD DEL SOPLADOR DE ESCAPE

Es necesario contar con suficiente cantidad de aire para una combustión y salida de gases adecuadas a través del conducto (chimenea) del equipo de consumo de combustible, a fin de evitar descargas. Siga las pautas del fabricante del equipo de calefacción y los estándares de seguridad, tales como aquellos publicados por la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association, NFPA), la Sociedad Estadounidense para la Calefacción (American Society for Heating), los Ingenieros de Refrigeración y Acondicionadores de Aire (Refrigeration and Air Conditioning Engineers, ASHRAE) y las autoridades de los códigos locales. Cuando corresponda, instale un sistema de reposición (reemplazo) de aire de acuerdo con los requisitos del código local de construcción. Para acceder a soluciones relacionadas con la reposición de aire, visite [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).

# Instrucciones de Instalación

## PARTES INCLUIDAS

Asegúrese que todos los materiales de empaque y cintas se hayan retirado. Esto incluye cintas sobre las perillas de control (si corresponde), cinta adhesiva, cintas de ajuste, cartón y plástico protector. Si estos materiales no se retiran se puede producir como resultado un daño sobre el electrodoméstico, una vez que el mismo fue encendido y las superficies se calientan.



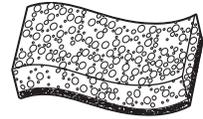
Cinta reflectante



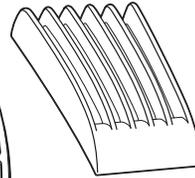
Crema de limpieza



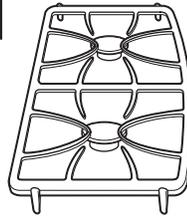
Tornillos para plancha metálica (9) (8-18 x 3/8")



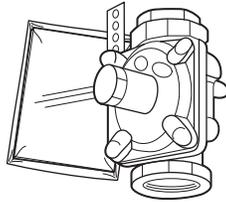
Esponja de restrigue



Rejilla de ventilación



Parrillas del quemador (2)

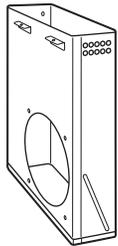


Regulador

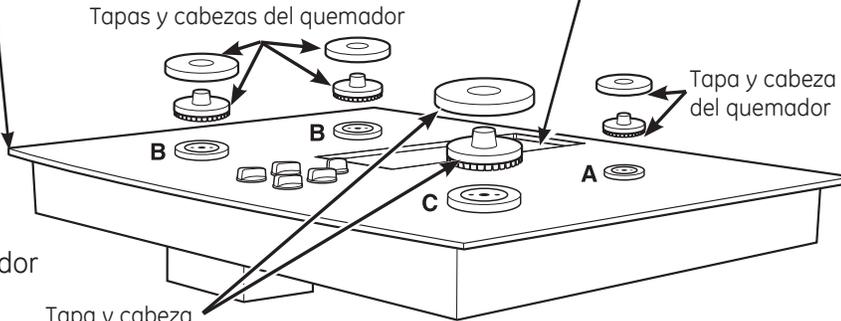


**⚠ PRECAUCIÓN:**  
NO LEVANTE POR LA ABERTURA DE VENTILACIÓN O CHOQUE EL VIDRIO

**⚠ PRECAUCIÓN:**  
EL VIDRIO ES FRÁGIL NO CHOQUE LA ESQUINAS DEL VIDRIO DURANTE LA INSTALACIÓN

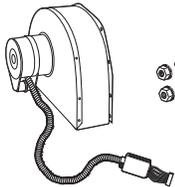


Cámara del soplador



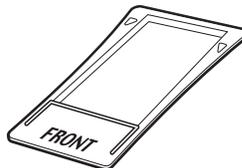
Tapas y cabezas del quemador

Tapa y cabeza del quemador

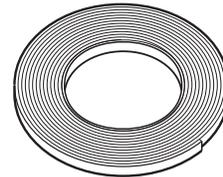


Ensambladura del soplador y tuercas de montaje (4)  
(10-32 tuercas - con sus arandelas de cierre pegadas)

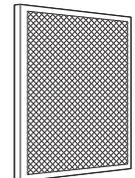
Tapa y cabeza del quemador



Junta de la rejilla de ventilación



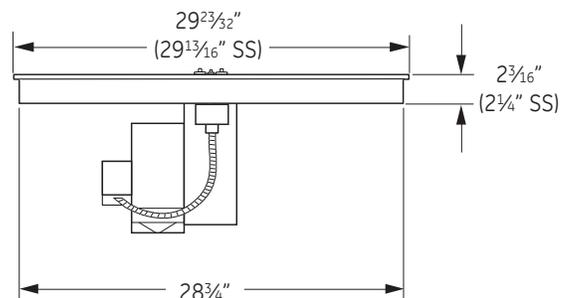
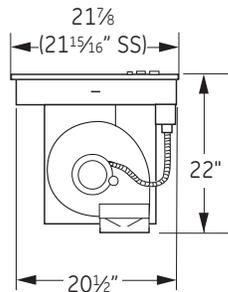
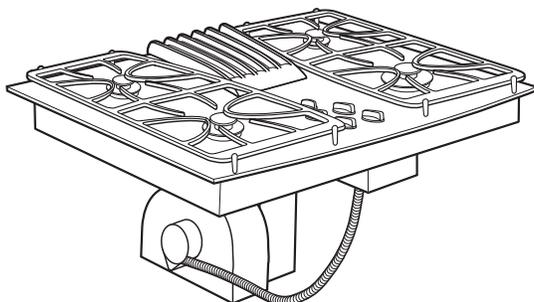
Cinta de junta de espuma



Filtro del ventilador

## ESTUFA DE 30" (DIMENSIONES PARA REFERENCIA SOLAMENTE)

La unidad se muestra totalmente ensamblada.



La unidad debe tener ventilación hacia el exterior!

## Instrucciones de Instalación

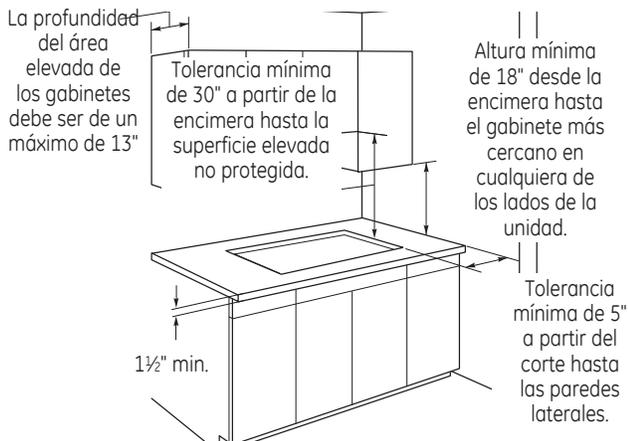
## PREPARACIÓN DEL GABINETE

## 1 PREPARACIÓN PARA LA INSTALACIÓN

## Posición de su estufa

La estufa está diseñada para lucir mejor cuando está centrada en un gabinete de por lo menos 30" de ancho.

La ventanilla de escape debajo de la estufa debe estar localizada entre los bajantes de la pared o entre las vigas del piso de forma que el trabajo de conductos pueda ser instalado apropiadamente.



El sistema de ventilación descendente con soplador, motor y trabajo de conductos ocupará el gabinete debajo de la estufa. Usted no debe instalar gavetas debajo de esta estufa.

Evite colocar gabinetes encima de la unidad, si es posible, para reducir los peligros causados por tener que intentar alcanzar sobre unidades de superficie calentadas.

Si se usan gabinetes encima de la estufa, deje una tolerancia mínima de 30" entre la superficie de cocina y el fondo de cualquier gabinete no protegido.

Si la tolerancia entre la estufa y la gabinetes es menor de 30", el gabinete debe protegerse con una plancha retardante de llamas de por lo menos ¼" de grueso, cubierta con una plancha metálica de acero calibre 28 o con una plancha de cobre de 0.020". La tolerancia entre la estufa y la gabinetes protegida **NUNCA DEBE SER MENOR DE 24"**.

**EXCEPCIÓN:** La instalación de un horno de microondas especificado o de un electrodoméstico de cocina sobre una estufa debe conformarse a las instrucciones de instalación empacadas con ese electrodoméstico.

Áreas de trabajo adyacentes debe mantener una tolerancia por lo menos de 18" entre la encimera y el fondo del gabinete. Si la tolerancia es menor de 18", los gabinetes adyacentes deben ser de por lo menos 5" desde el lado extremo de la estufa.

## 2 PREPARACIÓN DEL GABINETE DE LA BASE

Esta estufa está diseñada para ajustarse fácilmente en una variedad de gabinetes. Sin embargo, la instalación combinada de una estufa y ventilación descendente requiere consideración cuidadosa.

Algunos gabinetes podrían requerir modificaciones.

Esta instalación requiere un gabinete de base de una profundidad mínima de 24". El gabinete debe ser de por lo menos 30" de ancho.

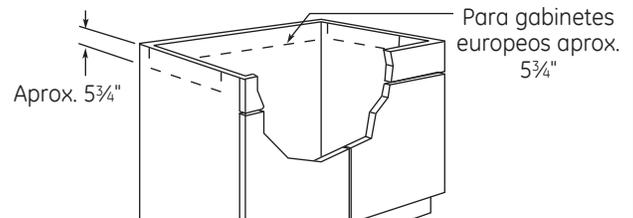
## Preparando un gabinete que ajuste contra la pared

En algunos gabinetes, los lados podrían necesitar ser rebajados o cortados 5¾" como se muestra en la figura, y las abrazaderas de las esquinas removidas para acomodar la unidad.

En gabinetes europeos sin forma de 75 cm y 90 cm, el panel posterior podría necesitar ser rebajado hasta 5¾" para acomodar la unidad.

## Preparando un gabinete tipo península o tipo isla

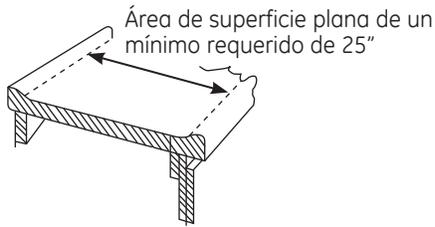
En gabinetes tipo península o isla, los lados podrían necesitar ser rebajados o cortados, y las abrazaderas de las esquinas removidas para acomodar la unidad.



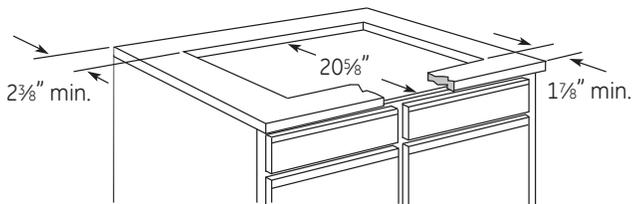
## CORTES DE PREPARACIÓN DEL GABINETE

### 3 PREPARANDO LA ENCIMERA

La encimera debe tener una superficie plana profunda para acomodar la estufa y la ventilación. Las encimeras con un extremo frontal rodado y "backsplash" puede no proporcionar el área de superficie plana requerida.

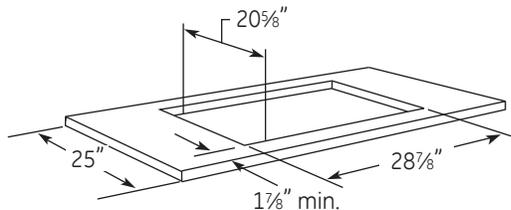


La tolerancia entre el frente interno del gabinete y la parte posterior del corte en la encimera debe ser de  $20\frac{5}{8}$ " para poder acomodar la profundidad de la estufa.



Un área plana de  $\frac{1}{2}$ " de ancho se requiere alrededor del extremo de la abertura para soportar la unidad. La unidad debe ser nivelada y sentarse derecha en la abertura de la encimera.

Con cuidado corte la abertura de la encimera de acuerdo con las dimensiones mostradas en la ilustración. Cerciñese de que la abertura es cortada derecha, con los lados paralelos entre sí y con la parte posterior exactamente perpendicular a los lados.



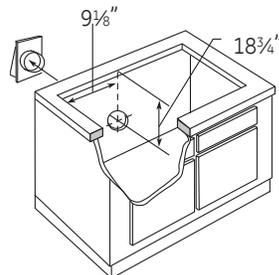
Para la instalación de la isla, deje un espacio mínimo de  $1\frac{7}{8}$ " desde la abertura hasta el extremo frontal, un espacio mínimo de  $2\frac{3}{8}$ " desde la abertura hasta el extremo trasero, y un espacio mínimo de 5" desde la abertura hasta los extremos laterales de la encimera.

### 4 PREPARACIONES PARA LOS CONDUCTOS

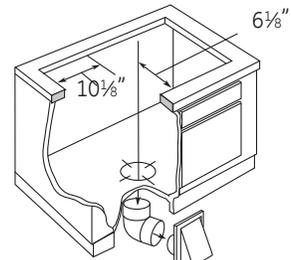
**NOTA:** El trabajo de conductos DEBE tener ventilación hacia el exterior. NO VENTILE hacia las paredes, techo, esquinas, áticos o cualquier otro lugar cerrado.

Corte un agujero en la pared del gabinete o en el piso del gabinete según sea apropiado para su instalación. Cerciñese de que los tubos de escape están localizados entre los bajantes de la pared o las vigas del piso.

**NOTA:** Cuando se encuentre cortando o taladrando en la pared o en el techo, no dañe los alambros eléctricos u otras utilidades escondidas. Asegúrese de que cualquier abertura en la pared detrás del electrodoméstico y en el piso debajo del electrodoméstico esté sellada de forma apropiada.



Ventilación de la pared posterior



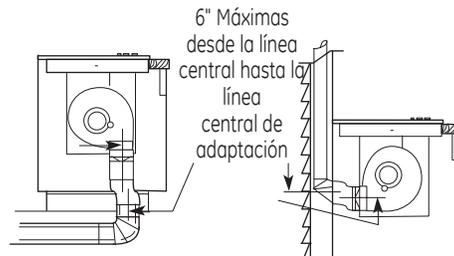
Ventilación vertical

### 5 ALINEACIÓN DE LOS CONDUCTOS DEL SOPLADOR

En general, no instamos al uso de conductos flexibles porque éste puede causar severas restricciones del flujo de aire. Sin embargo, si la salida del soplador y la localización en la pared o en el piso representa un problema de alineación, entonces usted puede usar conductos METÁLICOS para adaptar la compensación. Un buen centramiento sin necesidad de conductos flexibles es lo preferido.

**NOTA:**

- No exceda la adaptación máxima recomendada de 6".
- No permita que el conducto flexible se doble o que colapse.
- Alargue el conducto flexible tanto como sea posible para evitar la corrugación tanto como sea posible.



Ventilación de fondo

Ventilación trasera  
(Requiere  $3\frac{3}{4}$ " x 10")

Un rectángulo de  $3\frac{3}{4}$ " x 10" a una transición de conducto redondo de 6" está disponible en su tienda de suministros para construcción local.

**NOTA:** Las ilustraciones son simplemente para que usted planifique.

# Instrucciones de Instalación

## INFORMACIÓN SOBRE EL DISEÑO

### 6 PREPARACIÓN DEL CONDUCTO

Determine el mejor recorrido para el conducto; el mismo puede ser conducido de diferentes formas dependiendo del esquema de la cocina.

**IMPORTANTE:** La salida de la descarga de aire descendente para esta unidad es rectangular, y con una medida de 3 1/4" x 10". Planifique el recorrido de forma consecuyente.

Serie de mesadas con distribución típica de tuberías.

A fin de maximizar el rendimiento de la ventilación del sistema de ventilación:

1. Minimice la longitud del conducto y el número de transiciones y codos.
2. Mantenga un tamaño de tubería constante.
3. Selle todas las juntas con cinta para conductos a fin de evitar pérdidas.
4. No utilice tuberías flexibles de ningún tipo.

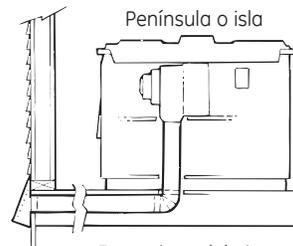
De ser necesario, instale un sistema de reposición (reemplazo) de aire de acuerdo con los requisitos del código local de construcción. Para acceder a soluciones relacionadas con la reposición de aire, visite [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).



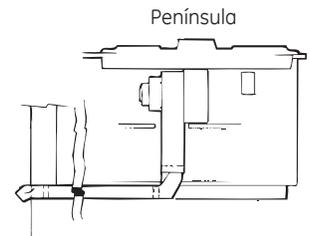
Pared interna hacia arriba hasta el techo o parte saliente



Directamente hacia el exterior



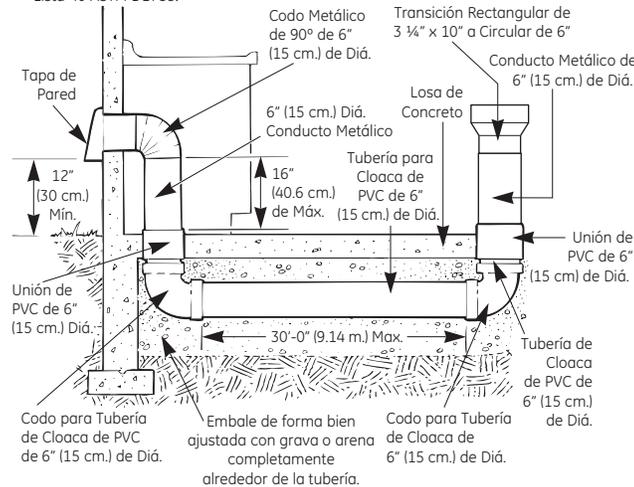
Entre vigas del piso



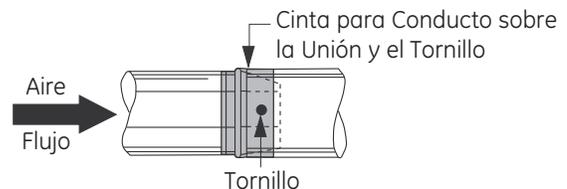
A través del espacio de las patas del gabinete

### Arreglo opcional del conducto bajo una losa de concreto Se deberá usar un conducto de PVC si se instalará bajo una losa de concreto.

NOTA: Tubería de PVC tipo cloaca PSM 12454-B  
Lista 40 ASTM D1785.



- Instale la tubería de modo que el trozo de conducto más cercano a la unidad descendente encaje DENTRO DE la siguiente pieza del conducto. Asegure las uniones con tornillos autorroscantes y coloque cinta para conductos alrededor de las uniones, a fin de sellar la salida de aire.



## LOCALIZACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

### 7 SUMINISTRO DE GAS:

Estas estufas están diseñadas para operar con gas natural a una presión de columna de agua de 4" o en gas LP a una presión de columna de agua de 10".

- Estas estufas son enviadas desde la factoría preparadas para gas natural. Si usted decide usar esta estufa con gas LP, los ajustes de conversión deben ser hechos por un técnico de servicio u otra persona calificada.
- El regulador de presión debe estar conectado en serie con el múltiple o manifold de la estufa y debe permanecer en serie con la línea de suministro sin importar el tipo de gas que se esté usando.

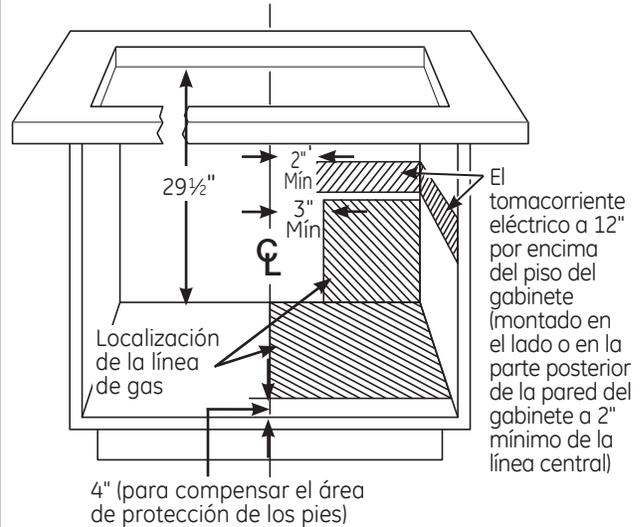
Para una operación apropiada, la presión de entrada máxima hacia al regulador no debe ser mayor de 10" de presión de columna de agua para gas natural y de 14" para gas LP.

- Cuando se encuentre inspeccionando el regulador, la presión de entrada debe ser por lo menos de 1" mayor que la del ajuste de salida del regulador. Si el regulador está ajustado para una presión de columna de agua de 4", la presión de entrada debe ser de por lo menos 5". Si el regulador está ajustado para una presión de columna de agua de 10", la presión de entrada debe ser de por lo menos 11". Para facilitar la instalación, y si los códigos locales lo permiten, la línea de suministro de gas hacia la estufa debe contar con un conector de electrodomésticos de metal flexible de 1/2" ó 3/4" ID, de tres a cuatro pies de longitud.

**NOTA:** Compre una línea flexible nueva. **NO USE UNA LÍNEA USADA ANTERIORMENTE.**

- Haga la conexión de gas a través de la pared posterior, o a través el piso del gabinete en la parte posterior, como se ilustra.

### 8 SUMINISTRO ELÉCTRICO:



La estufa de gas con ventilación descendente incorporada tiene una ignición eléctrica sin piloto para ahorro de energía y confiabilidad. Funciona con un suministro energético de 60-Hz, 120 voltios. Un circuito separado protegido por un fusible de dilatación de tiempo de 15 amperios o un interruptor de circuito es necesario.

- Un receptáculo de tres clavijas conectado a tierra debe estar localizado al alcance del cable eléctrico de cuatro pies de la estufa.

**IMPORTANTE: (Por favor lea cuidadosamente.) EN POS DE LA SEGURIDAD PERSONAL, ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.**

El cable eléctrico de este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres clavijas (conexión a tierra) que encajan con el receptáculo estándar de la pared de tres clavijas para minimizar la posibilidad del peligro de una descarga eléctrica en este electrodoméstico. El cliente debe hacer que un técnico inspeccione el enchufe y el circuito para cerciorarse de que están conectados apropiadamente a tierra y de que tienen la polaridad correcta.

Donde se encuentre un enchufe de dos clavijas, es responsabilidad y obligación personal del cliente hacer que este enchufe sea reemplazado por uno de tres clavijas apropiadamente conectado a tierra.

**Bajo ninguna circunstancia corte o remueva la tercer clavija del cable eléctrico. ¡No lo haga!**

**No use un cable de extensión.**

## Instrucciones de Instalación

## CÓMO DESEMPACAR LA ESTUFA / INSTALAR LA JUNTA

## 9 CÓMO INSTALAR LA JUNTA DE ESPUMA Y CINTA REFLECTANTE

**⚠ PRECAUCIÓN:** Riesgo potencial de incendio. La cinta reflectante se debe asegurar alrededor de la apertura en la encimera como se muestra.

No instale la estufa en la encimera sin haber instalado la junta de espuma como se muestra. Esta protege el extremo inferior del vidrio de la encimera y sella la estufa contra derrames.

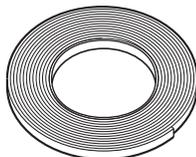
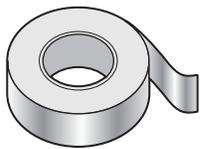
Remueva la estufa junto a sus almohadillas de empaque de la caja de envío. Remueva el bloque de envío de la abertura de ventilación descendente (downdraft) y colóquela debajo de la almohadilla de envío para proporcionar apoyo de nivel.



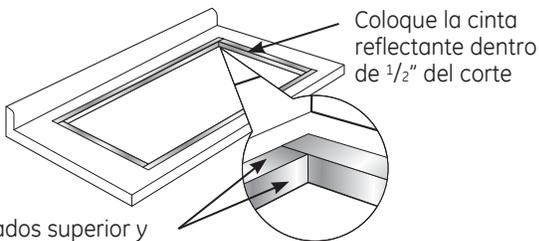
Centre el bloque de envío de la ventilación debajo de la almohadilla de envío para proporcionar apoyo de nivel.

**⚠ PRECAUCIÓN:** EL VIDRIO ES FRÁGIL. NO GOLPEE LOS EXTREMOS DEL VIDRIO DURANTE LA INSTALACIÓN.

Localice cinta reflectante y cinta de junta de espuma incluida con su estufa.



Pula los extremos ásperos en el corte. Instale la cinta reflectante en la apertura, a lo largo del interior y de  $\frac{3}{8}$ " a  $\frac{1}{2}$ " del extremo de la apertura.



Coloque la cinta reflectante dentro de  $\frac{1}{2}$ " del corte

Lados superior y vertical de la cinta reflectante

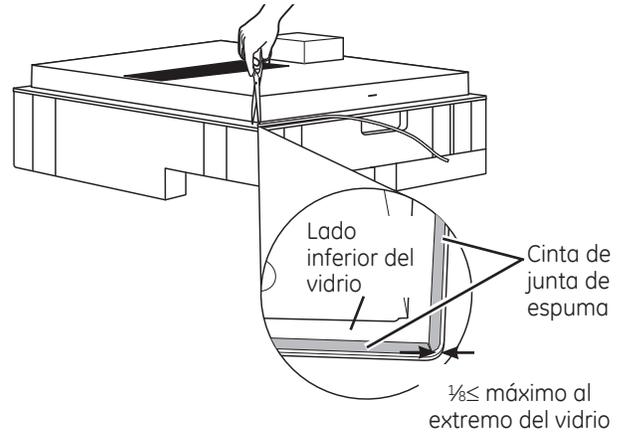
Pele la parte posterior blanca para instalar la cinta de la junta de espuma en el lado del fondo del vidrio de la estufa como se muestra.

## Notas sobre la instalación de la junta de espuma:

• La cinta de junta de espuma debería ser instalada dentro de  $\frac{1}{8}$ " del extremo del vidrio. No alargue o doble la cinta de junta de espuma.

**⚠ PRECAUCIÓN:** No instalar la cinta de junta de espuma aumenta el potencia de que el vidrio de la estufa se rompa cuando se esté instalando, especialmente en encimeras Corian® o de granito.

- Use cuidado extremo de no alargar la cinta de junta de espuma mientras la instala o no permanecerá en su lugar.
- No coloque la cinta de junta de espuma sobre los bordes metálicos.
- Empalme los extremos de la cinta de junta de espuma en cada esquina sin que una quede encima de la otra.
- Cubra todo el marco con la cinta de junta de espuma sin alargarla.
- Corte las esquinas externas de la cinta de junta de espuma ligeramente si fuera necesario para que luzca bien.



Lado inferior del vidrio

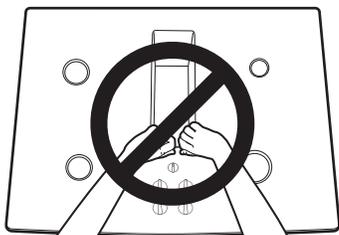
Cinta de junta de espuma

$\frac{1}{8}$ " ≤ máximo al extremo del vidrio

- No rasguñe el vidrio mientras corta la cinta de junta de espuma.

## CÓMO INSTALAR LA ESTUFA

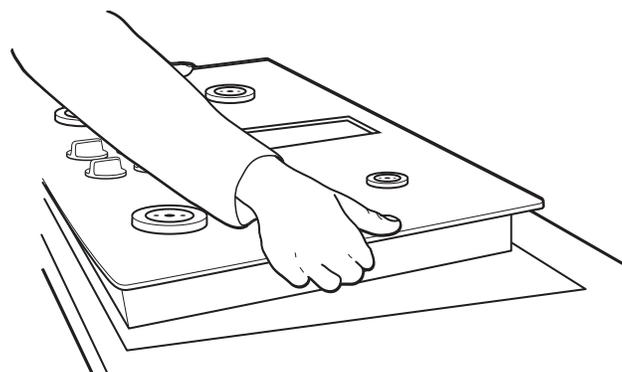
### 10 CÓMO INSTALAR LA ESTUFA



**PRECAUCIÓN:**  
NO LEVANTE POR  
LA ABERTURA DE  
VENTILACIÓN.

Levante la estufa por los extremos del lado del vidrio como se muestra.

**NOTA:** No use la abertura de ventilación para levantar o mover la estufa de posición.



Baje la estufa hacia la abertura en la encimera, guiándola hasta llegar a su posición. El vidrio es frágil—no permita que se caiga sobre la encimera. Apoye desde el lado inferior y baje con cuidado.

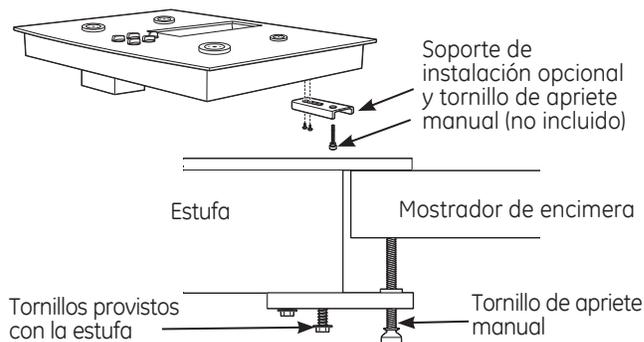
Cuidadosamente remueva sus dedos de una esquina a la vez para bajar la estufa hasta su posición.

**NOTA:** No use RTV de silicona o masilla para unir el vidrio de la estufa a la encimera.

Una vez ubicada la unidad en la mesada, inspeccione visualmente el aspecto o la alineación de la superficie de cocción y la mesada.

### 11 CÓMO COLOCAR LOS SOPORTES DE INSTALACIÓN OPCIONALES

**NOTA:** Verifique que el vidrio esté plano en el paso 9 antes de colocar los soportes de instalación opcionales.



Para solicitar soportes de instalación opcionales/tornillos de apriete, llame al Centro Nacional de Piezas al 800.626.2002.

Solicite dos de cada pieza: WB02X11331 Soporte  
WB01X10353 Tornillo

Para colocar soportes de instalación opcionales:  
Quite los 2 tornillos a ambos lados bajo la estufa.

Alinee el soporte de instalación opcional bajo la estufa y reinstale los tornillos a través de la ranura del soporte.

Haga esto en ambos lados de la estufa.

Introduzca el tornillo de apriete a través del orificio del soporte y ajuste para fijar la estufa al mostrador de encimera. Repita en el otro lado.

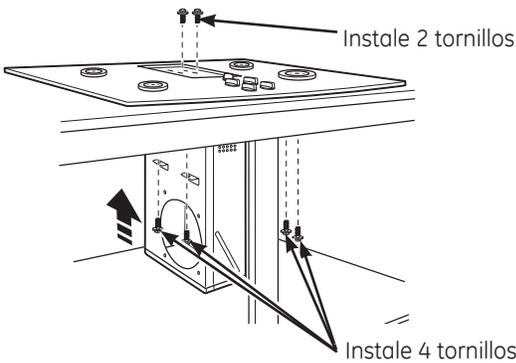
**IMPORTANTE:** Gire el tornillo de apriete hasta que toque la parte inferior de la estufa. No ajuste de más.

## Instrucciones de Instalación

## CÓMO INSTALAR LA ESTUFA

## 12 CÓMO INSTALAR LA CÁMARA DEL SOPLADOR DE LA ESTUFA

Deslice la cámara, con la abertura del soplador del lado izquierdo, en la abertura en el fondo de la estufa. Empuje la cámara hasta que se detenga cuando la cámara haga contacto con el fondo de la estufa, y la cámara encaje en su lugar. (Es posible que usted tenga que mover la cámara hacia adelante y hacia atrás para encontrar su lugar exacto.)

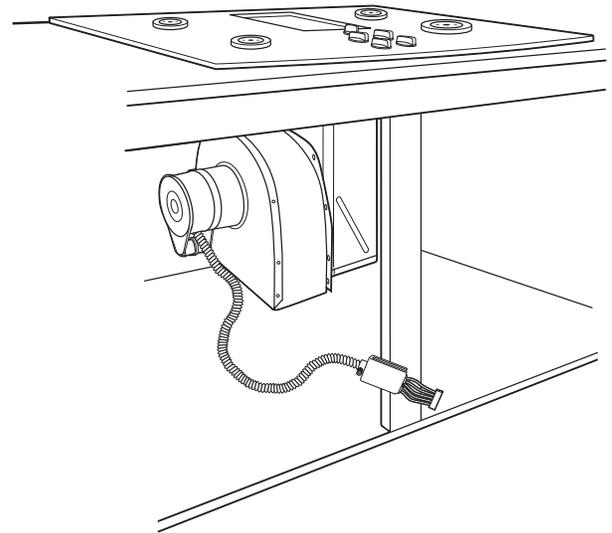


Asegure la cámara al fondo de la estufa, en cada lado, usando los cuatro (4) tornillos proporcionados. Luego asegure la cámara a la estufa, a partir del lado superior, usando los dos (2) tornillos proporcionados.

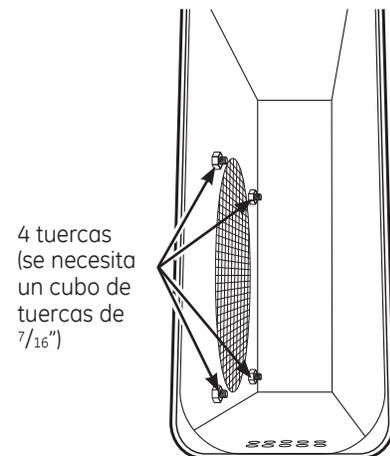
## 13 CÓMO INSTALAR LA CÁMARA DEL SOPLADOR

Orienté la abertura de descarga del soplador hasta que iguale el conducto en los Pasos 5 y 6. Deslice las cuatro tachuelas roscadas en el lado del alojamiento del soplador en los cuatro agujeros en el lado de la cámara.

**NOTA:** Ver el Paso 13 para la instalación del conducto de transición del soplador. Es posible que sea más fácil instalar el conducto de transición al soplador antes de instalar el soplador a la cámara.



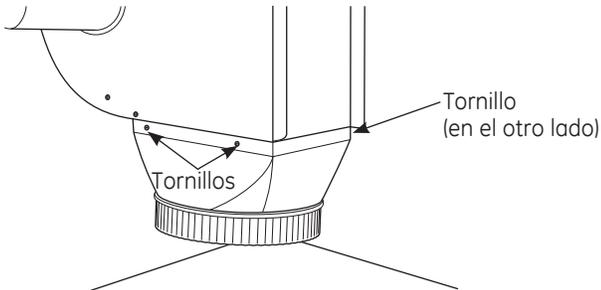
A partir de la abertura de ventilación en la parte superior de la estufa, apriete la ensambladura del soplador de manera firme a la cámara con cuatro (4) tuercas.



## CÓMO INSTALAR LA ESTUFA

### 14 CÓMO PEGAR UNA TRANSICIÓN DE SOPLADOR

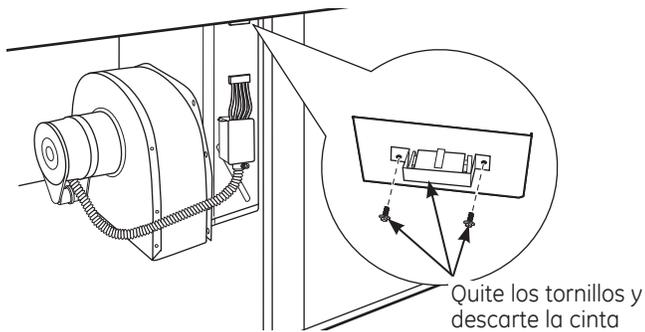
Use un conducto de transición de soplador para todas las instalaciones de conductos de flujo de aire descendente para conectar las piezas de conducto de 6" redondas. Este rectángulo de 3¼" x 10" a conducto de 6" redondo de transición está disponible en su ferretería local.



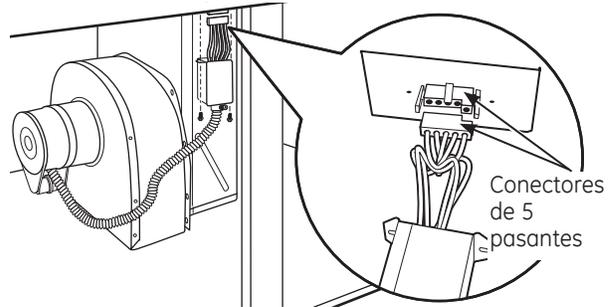
Instale el conducto de transición a la salida del soplador. Asegure toda las juntas con cinta adhesiva de conducto para asegurar hermeticidad.

### 15 CONEXIONES ELÉCTRICAS DEL SOPLADOR

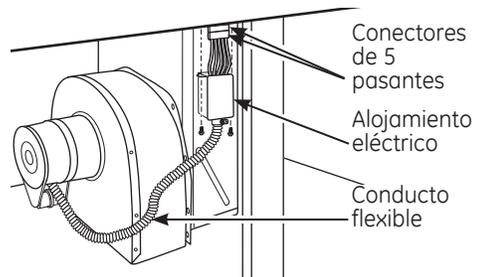
• Afloje los dos tornillos y remueva y descarte la cubierta del conector metálico en el fondo de la estufa. Guarde los tornillos para la reinstalación que vendrá más tarde.



• Conecte el tapón de 5 pasadores en la ensambladura para combinar con el receptáculo de 5 pasadores en el fondo de la estufa.



• Doble todos los alambres en el alojamiento eléctrico. Asegure el alojamiento con los tornillos removidos anteriormente, cerciorándose de que no quedaron alambres atrapados.



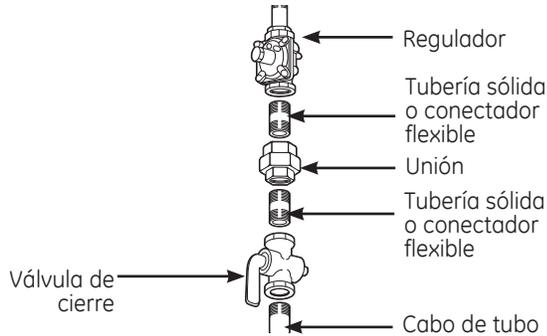
### 16 CÓMO CONECTAR LOS CONDUCTOS

Conecte la tubería preparada en los Pasos 5 y 6 al extractor.

## Instrucciones de Instalación

## CÓMO INSTALAR LA ESTUFA

## 17 INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN



- Para todas las conexiones, use un sellador para tubos aprobado por los códigos locales y que sea resistente a la actividad del gas LP.
- Instale el regulador de presión en la tubería de gas lo más cerca posible de la entrada de la cocina para permitir el despeje del conducto de ventilación.
- Asegúrese que la flecha sobre el cuerpo del regulador esté apuntando en forma directa hacia la cocina. Cualquier otra posición afectará la presión de salida del regulador. Esta flecha indica que el flujo de gas es correcto.
- Instale una válvula de cierre manual de la tubería de gas en una ubicación de fácil acceso.

**NOTA:** En vez de usar tubería sólida para conectar el regulador de presión, un conectador de electrodomésticos metálico flexible podría usarse entre la válvula de cierre y el regulador de presión, si los códigos locales lo permiten.

Se requieren tuercas abocinadas apropiadas y adaptadores en cada extremo del conectador flexible.

## PRUEBA DE FUGAS

**⚠ ADVERTENCIA:** ¡NO USE UNA LLAMA PARA PROBAR SI EXISTE ALGUNA FUGA DE GAS! No use la estufa hasta que todas las conexiones hayan sido probadas en busca de fugas.

Lleve a cabo una prueba de fugas conforme a las instrucciones siguientes:

1. Compre un detector de fugas líquido o prepare una solución de jabón y agua. Una parte de agua una parte detergente líquido.
2. Cuando todas las conexiones hayan sido hechas, cerciórese de que todos los controles de la estufa estén apagados (**OFF**) y de que la válvula de suministro de gas a la estufa está accionado (**ON**).
3. Aplique el detector de fugas o la solución jabonosa alrededor de todas las conexiones a partir de la válvula de cierre hasta la estufa.
4. Un fuga es identificada por un flujo de burbujas del área de fuga.
5. Si usted detecta una fuga, suspenda el suministro de gas. Apriete la conexión. Conecte el gas otra vez y pruebe de nuevo.

Si la fuga persiste, suspenda el suministro de gas y póngase en contacto con su distribuidor en busca de asistencia. No intente operar la estufa si la fuga persiste.

**IMPORTANTE:** Desconecte la estufa y la válvula de cierre de la tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones mayores de 1/2 psig. Aísle la estufa de su sistema de tubería de suministro de gas cerrando la válvula de cierre de gas individual manual hacia la estufa durante cualquier prueba del sistema de presión de las tuberías de presión de gas a una prueba de presión igual o menor de 1/2 psig.

## CONEXIONES ELÉCTRICAS

### 18 REQUISITOS ELÉCTRICOS

Un ramal de circuito de 120 voltios y 60 Hertz protegido por un interruptor de circuito de 15 ó 20 amperios o un fusible de dilatación de tiempo.

### PRECAUCIONES SOBRE EL USO DE CABLES DE EXTENSIÓN

Debido a los riesgos de seguridad potenciales asociados con ciertas condiciones, recomendamos enérgicamente que no use un cable de extensión. Sin embargo, si decide usar un cable de extensión, es absolutamente necesario que este cable esté clasificado UL, con 3 conductores y que sea certificado para ser usado en electrodomésticos para cargar corriente equivalentes en amperios iguales o mayores que las del ramal del circuito.

### CONEXIÓN A TIERRA

**IMPORTANTE** — (Por favor, lea cuidadosamente.)

**PARA SEGURIDAD PERSONAL, ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA APROPIADAMENTE.**

#### Método preferido



El cable eléctrico de este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres clavijas (conexión a tierra) que combina con el receptáculo o tomacorriente para tres clavijas para minimizar la posibilidad del peligro de una descarga eléctrica en este electrodoméstico.

El cliente debe hacer que un técnico calificado inspeccione el tomacorriente de pared y el circuito para cerciorarse de que el tomacorriente está conectado a tierra apropiadamente.

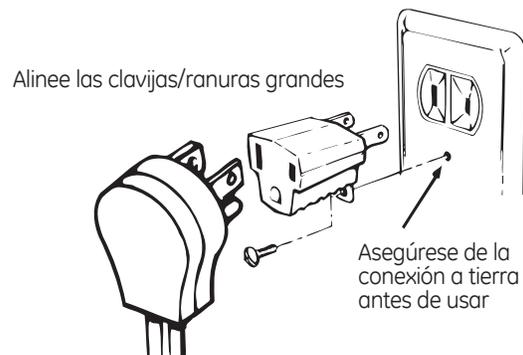
Cuando un tomacorriente de pared estándar de dos clavijas es encontrado, es su responsabilidad y obligación personal hacer que sea reemplazado con un tomacorriente de tres clavijas conectado a tierra apropiadamente.

**BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE O REMUEVA LA TERCER CLAVIJA DEL CABLE ELÉCTRICO. ¡NO LO HAGA!**

Un adaptador podría usarse solamente con un circuito de 15 amperios. No use un adaptador con un circuito de 20 amperios. Cuando los códigos locales lo permitan, una **CONEXIÓN TEMPORAL** podría hacerse a un tomacorriente apropiadamente conectado a tierra de dos clavijas si el tomacorriente está autorizado por UL, los que están disponibles en casi todas las ferreterías. La ranura mayor en el adaptador debe ser alineada con la ranura mayor en el tomacorriente de la pared para proporcionar polaridad apropiada en la conexión del cable eléctrico.

#### Método temporal

(Los enchufes adaptadores no son permitidos en Canadá)



**⚠ PRECAUCIÓN:** Pegar el adaptador de la terminal de tierra al tornillo de la cubierta del tomacorriente de la pared el electrodoméstico no conecta a tierra a no ser que el tornillo sea metálico, que no esté aislado, y que el tomacorriente esté conectado a tierra a través del alambrado de la casa. El cliente debe hacer que un técnico calificado inspeccione el circuito de la residencia para cerciorarse que el tomacorriente está conectado a tierra de manera apropiada.

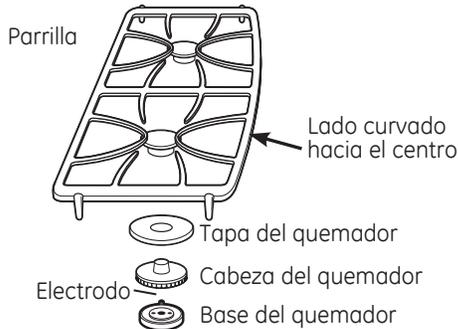
Cuando desconecte el cable eléctrico del adaptador, siempre sostenga el adaptador con las manos. Si no lo hace, la terminal de conexión a tierra del adaptador se podría romper a través del uso constante. Si esto sucediera, **NO USE** el electrodoméstico hasta que la conexión a tierra apropiada haya sido restablecida.

# Instrucciones de Instalación

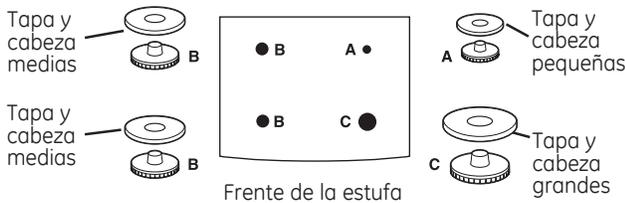
## ENSAMBLAJE FINAL

### 19 ENSAMBLADURA DE LOS QUEMADORES, INSPECCIONE LA IGNICIÓN

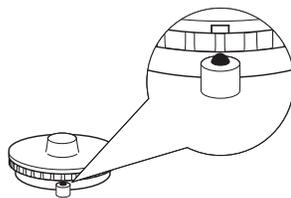
Ensamble los quemadores como se muestra.



**PRECAUCIÓN:** No opere el quemador sin todas las partes del quemador en su lugar.



Coloque las cabezas del quemador sobre las bases del quemador combinando las letras. Coloque las tapas en las cabezas. Cerciñese de que las cabezas y las tapas están colocadas en el quemador de tamaño correcto. Las cabezas del quemador y las bases del quemador están etiquetadas A, B y C para ayudar en la ensambladura. Hay una cabeza y una tapa pequeña (A), dos medias (B) y una grande (C).



Cerciñese de que la ranura en el quemador de la cabeza está colocada hacia el electrodo. Rote la cabeza del quemador alrededor de la base del quemador hasta que esté nivelada y asentada con seguridad.

Coloque las parrillas sobre los quemadores.

#### Inspeccione la ignición:

- Empuje hacia adentro un botón de control y gírele a la posición **LITE** (ENCENDIDO).
- El encendedor chispeará y que quemador se encenderá; el encendedor dejará de chispear cuando el quemador se encienda.
- La primera prueba podría requerir algún tiempo, mientras el aire circula a través de la línea de gas.

- Realice un control para determinar si las llamas de los quemadores son normales. Si las llamas del quemador se ven como en A, apague el quemador y asegúrese de que todas las piezas estén ensambladas correctamente. Vuelva a realizar el ensamble y haga un control. El aspecto normal de las llamas debería ser como en B o C, dependiendo del tipo de gas que use. Con gas LP, es normal que haya algunas puntas amarillas en los conos externos.



Llamas amarillas – A  
Llame en busca de servicio

Puntas amarillas en los conos exteriores – B  
Normal para gas LP.

Llamas suaves azules – C. Normal para gas natural.

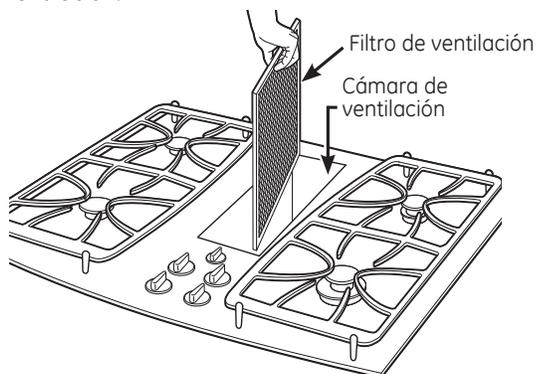
- Gire el botón a OFF (APAGADO).
- Repita el procedimiento para cada quemador.

## ENSAMBLAJE FINAL

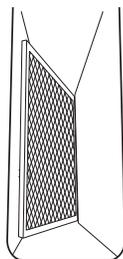
### 20 INSTALE EL FILTRO DE VENTILACIÓN DESCENDENTE, LA JUNTA DE VENTILACIÓN Y LA REJILLA DE VENTILACIÓN

No opere la ventilación si el filtro no está en su lugar.

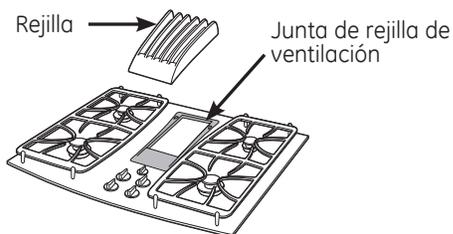
- Coloque el filtro diagonalmente a través de la abertura de ventilación.



- Cerciérese de que descansa en un ángulo, sobre los apoyos en la abertura de ventilación.



- Ajuste la junta de la rejilla de ventilación alrededor del extremo de la abertura de ventilación descendente. Cerciérese de que el frente de la junta está instalado hacia el frente de la estufa.
- Con cuidado, coloque la rejilla de ventilación sobre la junta en la abertura de ventilación descendente.



### INSPECCIONES LA OPERACIÓN DE VENTILACIÓN DESCENDENTE

- Gire el control de velocidad del ventilador de ventilación a **HI (ALTO)**, **MED (MEDIO)** y **LO (BAJO)** para cerciorarse de que todas las velocidades operan correctamente.

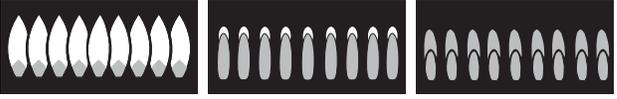






## Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡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
El agua no hierve		Cubra la sartén con una tapa. Apague el ventilador (Posición OFF) hasta que el agua comience a hervir.
Los quemadores amarillos o amarillentos	La calidad de combustión de las llamas de los quemadores necesita ser determinada visualmente.	Use la ilustración más adelante para determinar si la llama de su quemador es normal. Si las llamas del cono quemador lucen como A, llame al técnico de servicio. Las llamas normales deben lucir como las B o las C, dependiendo del tipo de gas que usted use. Con gas LP, las puntas de color amarillento en los conos exteriores son normales.   <p>Llamas amarillas - A Llame en busca de servicio</p> <p>Puntas amarillas en los conos exteriores - B Normal para gas LP.</p> <p>Llamas suaves azules - C. Normal para gas natural.</p>
	Las partes del quemador no han sido reemplazadas correctamente.	Ver la sección de Cuidado y limpieza de la estufa.
Los quemadores no encienden	El enchufe de la estufa no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	Cerchiórese de que el enchufe eléctrico está conectado en un tomacorriente que tenga corriente, y que esté conectado apropiadamente a tierra.
	El suministro de gas no está conectado o no está abierta la línea.	Ver la sección sobre Instrucciones de instalación.
	El fusible en su residencia podría haberse quemado o el interruptor de circuito se voló.	Reemplace el fusible o reajuste el interruptor de circuito.
	El orificio de ignición en el cuerpo del quemador está obstruido.	Remueva la obstrucción.
	Las partes del quemador no han sido reemplazadas correctamente.	Ver Tapas, cabezas y electrodos de quemadores en la sección de Cuidado y limpieza.
	Las hendiduras en la cabeza del quemador se pueden atascar.	Use una aguja de coser pequeña o un sujetapapeles para desenchufar.
El sonido chispeante persiste aún cuando el quemador está apagado	Cerchiórese de que el botón está en la posición OFF (apagado).	Remueva el botón empujándolo directamente hacia afuera del vástago e inspeccione el fondo del botón por si existe acumulación de suciedad.
Sonido chispeante ocasional	Cambiando la velocidad del soplador.	Este es el sonido típico en el cambio eléctrico. Esto es normal.
Las llamas del quemador son grandes o amarillos	Proporción de aire a gas no es apropiada.	Si la estufa está conectada a gas LP, póngase en contacto con la persona que hizo la conversión o la persona que hizo la instalación de la estufa.
	Las hendiduras en la cabeza del quemador se pueden atascar.	Use una aguja de coser pequeña o un sujetapapeles para desenchufar.
Las llamas del quemador producen un ruido excesivo	El quemador no se usó en forma reciente.	Si el quemador está "frío" y se lo enciende en la configuración ALTA (HI), es posible que se produzca una especie de "rugido" o "elevación" de la llama. Es posible que esto se disipe en 4 o 5 minutos.
Las llamas del quemador se mueven en dirección a la parrilla de ventilación	Ventilador configurado en velocidad alta.	Esto es normal. Si la cocción se ve afectada, cambie a una configuración de velocidad inferior del ventilador.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Los botones de control no gira	Los controles de la estufa están ajustados inapropiadamente.	Cuando el botón está en la posición <b>OFF (apagado)</b> , el botón debe empujarse hacia abajo antes de ser girado. El botón solamente se puede girar en sentido opuesto a la dirección de las agujas del reloj. Cuando el botón está en cualquier otra posición, puede girarse sin empujarse.
El ventilador no funciona	El botón de control del ventilador no está ajustado apropiadamente.	Gire el botón en la dirección de las agujas del reloj para encender el ventilador.
	El cable no está conectado apropiadamente o el suministro eléctrico está suspendido.	Inspeccione las conexiones. Restablezca el suministro eléctrico en la caja de fusibles.
Ventilación deficiente	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro de acuerdo a las instrucciones.
	La casa no tiene buena circulación de aire.	Abra una ventana levemente para proporcionar una fuente de aire.
	La tapa de la pared está obstruida.	Remueva el bloqueo de la tapa de la pared exterior.
	La tapa del regulador de tiro de la pared está atascada.	Inspeccione la tapa de la pared exterior del regulador de tiro para movimiento libre u obstrucción.
	La longitud del conducto excede el máximo de 100 pies recomendado.	Reduzca el número de codos para simplificar la trayectoria del conducto.
Pequeñas rayas o marcas sobre el metal pueden aparecer como fisuras y abrasiones sobre la superficie de vidrio de la cocina radiante	Uso de métodos incorrectos de limpieza.	Lea la sección de Limpieza de la cocina de vidrio.
	Se usaron utensilios con partes inferiores ásperas o partículas ásperas (sal o arena) entre el utensilio y la superficie de la cocina.	Asegúrese que las partes inferiores de los utensilios estén limpias antes de su uso. Use utensilios con partes inferiores lisas. Las rayas pequeñas no se pueden eliminar pero serán menos visibles con el tiempo como resultado de la limpieza.
	El utensilio fue deslizado sobre la superficie de la cocina.	
Áreas de decoloración o rayas oscuras en la estufa	Se usaron utensilios inadecuados.	Las marcas de cacerolas de aluminio y cobre, como también depósitos de minerales de agua o comida se pueden eliminar con la crema de limpieza.
	Superficies calientes en un modelo con una estufa de color pálido.	Esto es normal. La superficie podría parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerán conforme el vidrio se enfría.
	Derrames de comida que no se limpiaron hasta el siguiente uso.	Lea la sección de Limpieza de la cocina de vidrio.
	Uso de métodos incorrectos de limpieza.	Use los procedimientos de limpieza recomendados.
Plástico fundido sobre la superficie	La estufa caliente se puso en contacto con un instrumento plástico colocado sobre la estufa caliente.	Ver la sección de Superficie de vidrio – potencial de daño permanente en la sección de Limpieza de la estufa de vidrio.
Indentaciones sobre la estufa	Derrame de una mezcla de azúcar sobre la estufa.	Llame a un técnico clasificado para reemplazo.