



Eléctrica Empotrada Estufa

Información De Seguridad	2
Garantía	4
Asistencia / Piezas	5
Uso de la placa de cocción Surface Units	6
Cuidado Y Limpieza Limpieza de la placa de cocción	7
Instrucciones de Instalación . . .	9
Consejos para la Solución de Problemas	16

**Manual del propietario
e instalación**

JP328

Escriba el modelo y los números de
serie a continuación:

Modelo No: _____

Serie No: _____

Los puede encontrar en la etiqueta
que está debajo de la superficie de
la estufa.

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 INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use esta placa de cocción sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra de la placa de cocción de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de la placa de cocción a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la placa de cocción o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde una placa de cocción esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de la placa de cocción.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** No almacene elementos de interés para niños sobre la placa de cocción: los niños que se trepan a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use la placa de cocción para calentar la habitación.
- No toque los elementos de la superficie. Estas superficies pueden estar tan calientes como para quemar aunque estén de color oscuro. Durante y después de su uso, no las toque, ni permita que algún paño u otro material inflamable entre en contacto con los elementos de la superficie o con las áreas cercanas a los elementos de la superficie; deje suficiente tiempo para que se enfríen primero.
- Las zonas potencialmente calientes son la superficie de la estufa y las áreas al frente.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

⚠ ADVERTENCIA

MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA PLACA DE COCCIÓN

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No almacene o utilice materiales inflamables cerca de la placa de cocción, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice la placa de cocción. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa sobre la placa de cocción puede encenderse.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitirse la acumulación de grasa en la campana o en el filtro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA**EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO**

- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.

⚠ ADVERTENCIA**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA**

- Nunca deje las unidades de superficie sin atención en configuraciones de calor media o alta. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasos que pueden prenderse fuego.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa; otros pueden romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Cobertores de Protección - No use papel aluminio para cubrir los recipientes de goteo de la unidad ni las partes inferiores del horno, excepto lo sugerido en el manual. Si estos cobertores son instalados de forma incorrecta, existirá riesgo de descargas eléctricas o incendio.
- Si se produce un corte de luz en una cocina eléctrica mientras la unidad superficial está en ON (Encendido), la unidad se volverá a encender cuando regrese la luz. En caso de falta de corriente, si no se giran todas las perillas de la unidad de superficial a la posición OFF (Apagado) se podrán incendiar artículos en o cerca de la estufa, lo cual podrá producir lesiones graves o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA DE BOBINAS**

- No sumerja o remoje las unidades de superficie desmontables. No las coloque en el lavavajillas. No coloque las unidades de superficie dentro del horno cuando realice la auto-limpieza. Si lo hace pueden llegar a fallar, provocando un peligro de quemaduras o de incendio.
- No use una unidad superficial (elemento para calentar) si se genera un punto brillante durante el uso o aparecen otros signos de daños. Un punto brillante indica que la unidad superficial puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague la unidad superficial de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace la misma.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura o descarga eléctrica, siempre verifique que los controles de todas las unidades de superficie se encuentren en la posición OFF (apagado) y que todas las bobinas estén frías antes de levantar o quitar una unidad de superficie de bobinas.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija de los recipientes deben girarse hacia el centro de la placa de cocción sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Asegúrese de que las bandejas colectoras no estén cubiertas y se encuentren en su lugar. Su ausencia durante la cocción podría dañar las piezas y el cableado de la placa de cocción.

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/

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 Placa de Cocción Eléctrica 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/, 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.

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

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/) 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/ 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

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

www.GEApplianceParts.com (EE.UU.) o en **www.GEAppliances.ca** (Canadá)

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

Las siguientes piezas están disponibles:

Piezas

6" Elemento superficial de 1300W	WB30M0001
8" Elemento superficial de 2400W	WB30M0002
6" Cubeta de goteo	WB31T10010
8" Cubeta de goteo	WB31T10011

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.

Unidades de superficie

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Cómo operar

Presione la perilla y dele vuelta en cualquier dirección al nivel que desee.

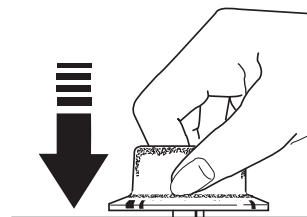
Tanto en apagado (OFF) como en alto (HI) el control chasquea al quedar en posición. Puede escuchar un sonido suave de un chasquido durante la cocción, que indica que el control mantiene el nivel de fuerza que se estableció.

El control se debe presionar únicamente desde la posición de apagado (OFF). Cuando el control está en cualquier otra posición diferente a apagado (OFF), se puede rotar sin empujarlo.

Para un uso más eficaz, al hervir agua, gire la perilla a la posición HI (alto) para que hierva más rápido. Después de que el agua haya hervido, baje el nivel de la perilla a un nivel medio-alto. El calor será lo suficiente para mantener el hervor, pero usará menos energía.

Una luz indicadora se prenderá cuando alguna unidad de la superficie esté encendida.

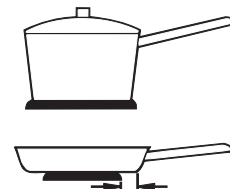
Asegúrese de girar la perilla de control en la posición de apagado (OFF) cuando termine de cocinar.



Consejos para la batería de cocina para la superficie

Use una batería de cocina de peso mediano a alto. La batería de cocina de aluminio conduce el calor más rápido que otros metales. La batería de cocina de hierro fundido y cubierto con hierro fundido absorbe más lentamente el calor, pero generalmente cocinan uniformemente en los niveles de calor bajo a medio. Las sartenes de acero no cocinan uniformemente si no se combinan con otros metales.

Para mejores resultados de cocción, las sartenes deben ser planas en el fondo. El tamaño de las sartenes debe ser igual a la unidad de la superficie. La sartén no debe extenderse más allá del borde de la unidad de la superficie en más de 1 pulgada (25 mm).



No debe exceder una pulgada (25 mm).

Cocción en una sartén tipo Wok

Recomendamos que sólo use ollas de fondo plano. Están disponibles en las tiendas minoristas.

No use ollas tipo Wok con agarraderas. El uso de este tipo de ollas con o sin las agarraderas instaladas, puede ser peligroso.

Colocar la agarradera sobre la unidad de la superficie causará una acumulación de calor la cual puede dañar la superficie de porcelana. No trate de usar estas ollas sin la agarradera. Se puede quemar seriamente si la olla se volteá.



Use únicamente sartenes tipo Wok con el fondo plano.

Sartenes para freír

Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La escarcha de los alimentos congelados o la humedad en los

alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

Asegúrese que el producto enlatado se encuentre sobre la unidad superficial.

Asegúrese de que el producto enlatado sea plano en su parte inferior.

Para evitar quemaduras de vapor o calor, tenga cuidado al enlatar el producto.

Use recetas y procedimientos de fuentes confiables. Estos se encuentran disponibles a través de fabricantes como Ball® y Kerr® y el Department of Agriculture Extension Service (Servicio del Departamento de Agricultura).

El uso de enlatados cerrados a baño maría con fondos ondeados podrán extender el tiempo requerido para traer el agua al punto de hervor.

Limpieza de la placa de cocción

Asegúrese de que el fluido eléctrico esté apagado y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la estufa.

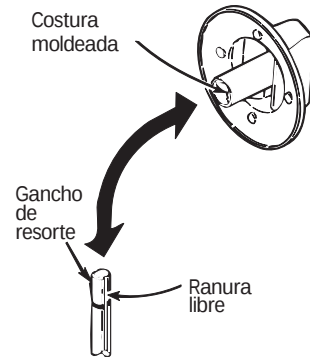
Perillas de control

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.

Limpie las perillas en el lavaplatos o lave las perillas en agua y jabón. Antes de que reemplazo, cerciórese de que los interiores de las perillas estén secos.

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



Superficie de la estufa de levantar

Con frecuencia, limpie el área bajo la superficie de la estufa, la suciedad pegada se puede incendiar.

Para hacer la limpieza más fácil, se debe levantar toda la superficie de la estufa. Cerciórese de que todas las unidades estén apagadas y frías antes de levantar la superficie.

Para levantar la superficie de la estufa:

1. Retire las cuatro perillas de los controles. Consulte la sección Perillas de control.
2. Retire una de las unidades frontales de la superficie y los recipientes de goteo y use esta abertura para levantar la superficie. Consulte las secciones Unidades de la superficie y Recipientes de goteo.
3. Levante la superficie.
4. Levante la varilla de apoyo y colóquela en el labio frontal de la estufa para sostenerla en su lugar mientras limpia.

Para limpiar la superficie de la estufa:

Use agua caliente jabonosa y un paño limpio para limpiar la superficie debajo de la estufa. Para retirar los alimentos quemados adheridos, use un polvo limpiador. Enjuague bien y luego brille con un paño seco.

Para bajar la superficie de la estufa:

1. Mientras sostiene la superficie de la estufa con una mano, cuidadosamente libere la varilla de apoyo y regresa a su posición original.
2. Cuidadosamente baje la estufa.
3. Reemplace cualquier recipiente de goteo y las unidades de la superficie que haya retirado.
4. Reemplace las perillas de control.



Cerciórese de ajustar la varilla de soporte de la superficie en el labio frontal de la estufa.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No use almohadillas de fibra metálica que rayen la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua jabonosa templada o un limpiador o pulimento para acero inoxidable. Limpie siempre la superficie en la dirección del grano. Siga las instrucciones del producto limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultas relacionadas con la adquisición de un limpiador o pulimento para electrodomésticos de acero inoxidable, o para conocer la ubicación del distribuidor más cercano, llame a nuestro número gratuito:

Centro de piezas nacional
1.800.626.2002
GEAppliances.com

Estufa de esmalte de porcelana (en algunos modelos)

El acabado en esmalte de porcelana es resistente pero se puede romper si se usa incorrectamente.

Este acabado es resistente al ácido. Sin embargo, no se debe permitir que permanezca sobre el acabado, cualquier alimento ácido derramado (como jugos de frutas, tomate o vinagre).

Si se derraman ácidos sobre la superficie mientras está

caliente, use un papel toalla o un paño húmedo para limpiar inmediatamente. Cuando se haya enfriado la superficie, lave con agua y jabón. Enjuague bien.

Para otros derramamientos como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón o limpie con polvos limpiadores después de que la superficie se enfríe. Enjuague bien. Brille con un paño seco.

Partes metálicas

No use fibra metálica, abrasivos, amoníaco o limpiadores comerciales de hornos. Para limpiar superficies de forma segura, lave, enjuague y después seque con un paño suave.

Limpieza de la placa de cocción

Unidades de la superficie

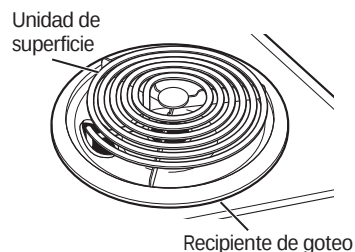
Para limpiar las unidades de la superficie, gire el control al nivel más alto por un minuto. Las resistencias quemarán cualquier suciedad.

No sumerja las unidades de la superficie en líquidos de ninguna clase.

No lave las unidades de la superficie en la lavadora de platos.

No doble los terminales de enchufe de la unidad de la superficie.

No intente limpiar, ajustar o reparar de alguna manera el receptáculo del enchufe.



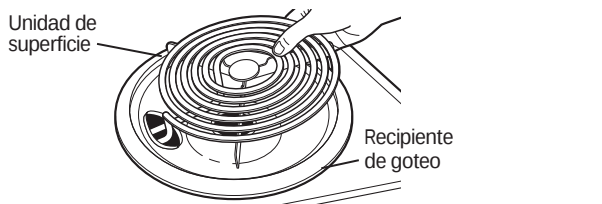
Recipientes de goteo

Para retirar los recipientes de goteo para limpieza, se deben retirar primero las unidades de la superficie.

Para retirar una unidad de la superficie:

Asegúrese de que las unidades de superficie y las bandejas de goteo estén totalmente frías antes de tocarlas.

Levante la unidad de la superficie cerca de 1 pulgada por encima del recipiente de goteo y hale hacia fuera.



No levante las unidades de superficie más de 1 pulgada, si lo hace es posible que no quede nivelada sobre el recipiente de goteo cuando la vuelva a conectar.

Levantar repetidamente la unidad de la superficie más de 1 pulgada por encima del recipiente de goteo puede dañar permanentemente el receptáculo.

Para limpiar las bandejas de goteo:

Limpie los recipientes de goteo a mano con agua tibia y jabonosa.

Para retirar los alimentos adheridos que se han quemado, remoje en agua caliente jabonosa por varias horas. Luego restriegue con una esponjilla plástica con jabón si es necesario.

Enjuague con agua limpia y brille con un paño suave y limpio.

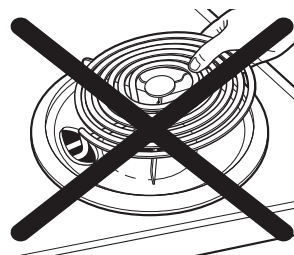
Los recipientes de goteo también se pueden limpiar en la lavadora de platos.

Con frecuencia, limpie el área bajo los recipientes de goteo. La suciedad pegada, especialmente la grasa puede encenderse.

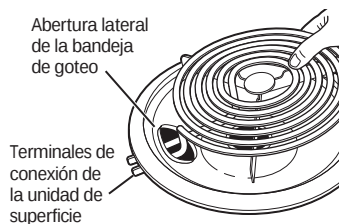
No cubra los recipientes de goteo con papel aluminio. Usar papel de aluminio muy cerca del receptáculo puede causar un corto, incendio o daño a la estufa.

Para cambiar la unidad de superficie/la bandeja de goteo:

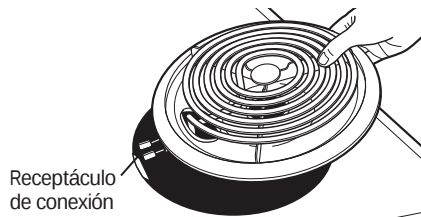
IMPORTANTE: no instale la unidad de superficie ni la bandeja de goteo en la cocina de forma independiente ya que la unidad de superficie podría no permanecer plana en la bandeja de goteo al conectarla.



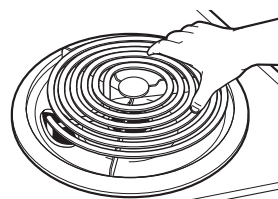
1. Coloque los terminales de conexión de la unidad de superficie a través de la abertura lateral de la bandeja de goteo.



2. Mantenga la unidad de superficie y la bandeja de goteo unidas y montadas y deslice los terminales de conexión hacia el receptáculo de conexión.



3. Presione las piezas hacia abajo para asegurarse que estén planas en la cocina.



Instrucciones de Instalación

Estufa Eléctrica

JP328

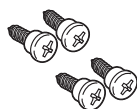
? "Si tiene alguna pregunta, llame al 800.GE.CARES o visite nuestro sitio Web en: GEAppliances.com"

ANTES DE EMPEZAR

Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

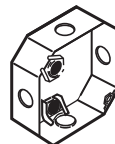
- **IMPORTANTE** — Guarde estas instrucciones para el uso del inspector local.
- **IMPORTANTE** — Cumpla con todos los códigos y ordenanzas que apliquen.
- **Nota para el instalador** – Asegúrese de dejar estas instrucciones al consumidor.
- **Nota para el consumidor** – Guarde estas instrucciones para referencia futura.
- El mal funcionamiento del producto debido a una instalación incorrecta no está cubierto por la Garantía.
- **⚠️ ADVERTENCIA** — Este aparato debe descargarse a tierra correctamente.
- **ATENCIÓN INSTALADOR** —
TODAS LAS ESTUFAS DEBEN CONTAR CON CABLEADO (CABLEADO DIRECTO) A UNA CAJA DE EMPALMES APROBADA. ESTOS PRODUCTOS NO ACEPTAN ENCHUFES Y RECEPTÁCULOS.
- Nivel de habilidad: la instalación de esta placa de cocción requiere la asistencia de un instalador o electricista calificado.
- La instalación correcta es responsabilidad del instalador, y el mal funcionamiento del producto debido a una instalación inadecuada NO está cubierto bajo la garantía.

PARTES INCLUIDAS



4 Tornillos
(WB1X1137)

NECESITARÁ LOS SIGUIENTES MATERIALES



Caja de empalmes



Tuercas para cables

TOOLS YOU WILL NEED



Lápiz



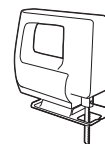
Destornillador Phillips
y Plano



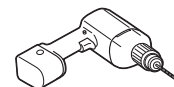
Regla o
regla para nivelar



Gafas de seguridad



Sierra



Broca perforadora de 1/8"
y taladro eléctrico o manual

PARA INSTALACIÓN EN MOSTRADOR DE LOZA

- Taladro eléctrico y broca de 5/32"
- Tornillos de mampostería de 4 3/16" x 1 1/4"

No instale esta estufa en un mostrador sólido no que puede aceptar tornillos, tal como granito o mármol.

Instrucciones de Instalación

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA SU SEGURIDAD

- **⚠️ ADVERTENCIA** — Antes de empezar la instalación, mueva el interruptor a la posición de apagado en el panel de servicio y bloquee el suministro desconectando cualquier medio de suministro de energía para evitar que se pueda encender de forma accidental. Cuando no se puede bloquear la desconexión del servicio, pegue de forma segura al panel de servicio un letrero grande de advertencia, como una placa.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio debido al contacto con los elementos de superficie calentados, debe evitarse el almacenaje en los gabinetes ubicados sobre los elementos de superficie. Si se cuenta con espacio en un gabinete, puede reducir el riesgo instalando una campana que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5" más del fondo de los gabinetes. La instalación de gabinetes sobre la estufa no debe exceder 13" de profundidad.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

⚠️ ADVERTENCIA — Esta unidad debe contar con una adecuada conexión a tierra.

⚠️ ADVERTENCIA — Para prevenir una descarga eléctrica, quite el fusible o abra el interruptor de circuitos antes de comenzar la instalación.

Recomendamos que un electricista calificado conecte el cableado eléctrico y su cocina. Después de la instalación, solicite al electricista que le indique cómo desconectar la energía de la cocina.

El cableado conductor de la estufa está aprobado para conexiones únicamente con cables de cobre, y si cuenta con cableado de aluminio, debe usar conectores especiales aprobados por UL para unir cobre con aluminio.

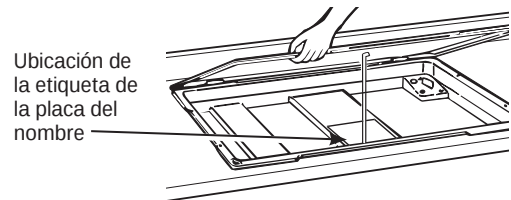
Debe usar un sistema eléctrico con conductor de dos cables y tres conductores 208/240 VCA, de 60 Hertz. No se requiere un cable blanco (neutral) para esta unidad. La estufa debe instalarse en un circuito que no exceda 125 VCA nominales de descarga a tierra.

INSTRUCCIONES PARA DESCARGA A TIERRA:

El cable pelado de descarga a tierra en el conducto se conecta al armazón de la estufa. A partir del 1 de enero de 1996, el Código Nacional sobre Electricidad no permitirá la descarga a tierra a través de cables neutrales. Si se usa en una construcción nueva después del 1 de enero de 1996 o bien en una casa rodante, vehículo recreativo, o bien si los códigos locales no permiten la descarga a tierra a través de cables blancos neutrales, sujete el cable de descarga a tierra del aparato (verde o cobre) al conductor de descarga a tierra de la residencia (verde o cobre) de acuerdo con los códigos locales. Cuando conecte a un circuito derivado de 3 conductores, si lo permiten los códigos locales, conecte el cable del conector de descarga a tierra al circuito derivado neutral (de color gris o blanco).

Consulte con la compañía local de servicios públicos los códigos eléctricos que aplican en su zona. No conectar la estufa según los códigos vigentes, puede acarrear una condición peligrosa. Si no hay códigos locales, la placa de conexión se debe conectar según los requisitos del Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA No 70 – última edición, disponible a través de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association).

Puede encontrarlos en una etiqueta de la placa del nombre bajo la parte superior de la cocina.



Instrucciones de Instalación

LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA A LA INSTALACIÓN

- A** Cuando se prepare para la abertura de la estufa, asegúrese que el interior del gabinete y la estufa no interfieran uno con el otro. (Consulte la sección de preparación de la abertura).
- B** QUITÉ LOS MATERIALES DE ENVÍO: No quitar los materiales de empaque puede provocar daños al electrodoméstico. Retire todas las piezas embaladas de la placa de cocción, incluyendo levantar la misma para confirmar que todo el embalaje sea retirado.
- C** Saque las instrucciones de instalación del paquete de material impreso y léalas cuidadosamente antes de comenzar.
- Asegúrese de colocar todo el material impreso, Manual de propietario, Instalaciones, etc., en un lugar seguro para referencia futura.

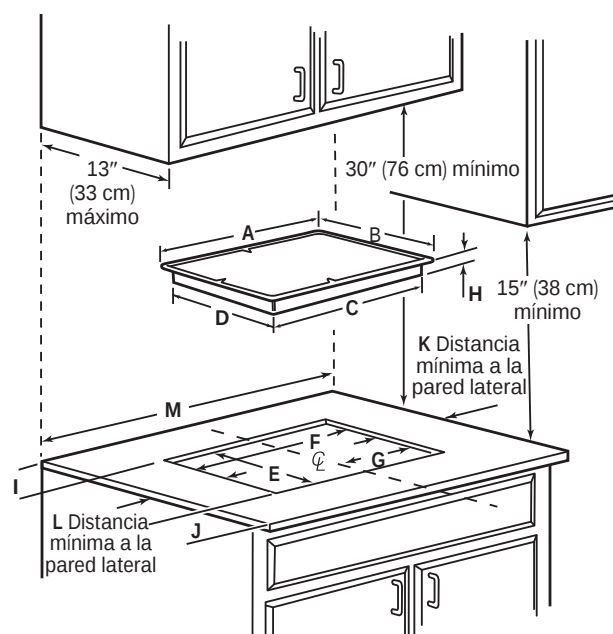
PREPARACIÓN DE LA ABERTURA

DIMENSIONES Y ESPACIOS PARA EL PRODUCTO

No instale esta estufa en un mostrador sólido no que puede aceptar tornillos, tal como granito o mármol. Se debe tener espacio en el mostrador para la instalación de la estufa de mostrador. Para garantizar la exactitud, es mejor hacer una plantilla cuando corte la abertura en el mostrador. Consulte en la ilustración a continuación todas las dimensiones necesarias.

Al elegir una ubicación, tenga en cuenta los siguientes espacios:

- Espacio mínimo vertical de 30" (76 cm) desde la superficie de la estufa hasta la superficie superior más cercana.
- Si no puede mantenerse un espacio de 30" entre la superficie de cocción y los materiales superiores inflamables o gabinetes metálicos, se requiere un espacio mínimo de 24", así como que el lado inferior de los gabinetes encima de la estufa estén protegidos con no menos de 1/4" de cartón gris aislante cubierto con láminas metálicas de no menos de 0.0122" de grosor.



Dimensiones de la estufa y de los cortes.

Modelo JP328	
A	30 1/4" 76,8 cm
B	21 1/4" 54,0 cm
C	28 3/8" 72,1 cm
D	19 3/8" 49,2 cm
E	19 1/2" 49,5 cm
F	28 1/2" 72,4 cm
G	14 1/4" 36,2 cm

Modelo JP328	
H	3" mín. 7,6 cm
I	1 3/4" mín. 4,4 cm
J	3 1/2" mín. 8,9 cm
K	Lea la nota más abajo
L	Lea la nota más abajo
M	33 1/4" mín. 84,5 cm

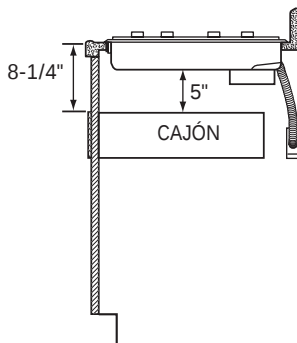
NOTA: Para K y L – esta placa de cocción fue aprobada para un espacio de 0" adyacente a superficies sobre la placa de cocción. Sin embargo, se recomienda dejar un espacio de menos de 6" en superficies con menos de 15" sobre la placa de cocción y del gabinete adyacente, a fin de reducir la exposición al vapor, salpicaduras de grasa, y calor.

Instrucciones de Instalación

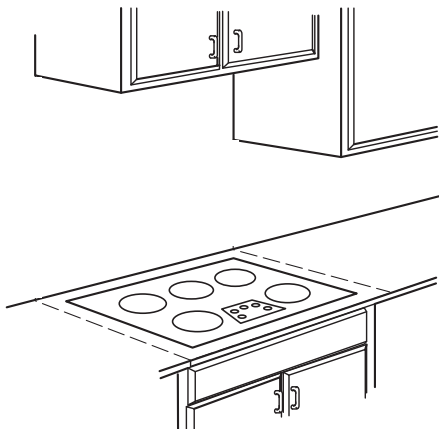
PREPARACIÓN DE LA ABERTURA (Cont.)

ESPACIOS LIBRES VERTICALES

Deje un espacio vertical de por lo menos 5" desde la parte inferior de la placa de cocción (o una profundidad mínima de 8-1/4" desde la mesada) hasta cualquier superficie combustible, tal como el cajón de un gabinete.

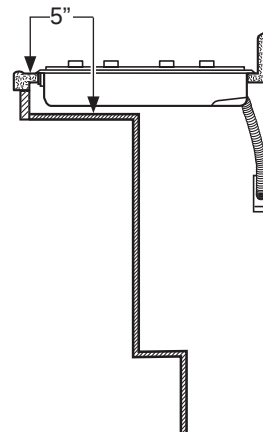


Asegúrese que las cubiertas de las paredes, el mostrador y los gabinetes alrededor de la estufa puedan soportar las temperaturas generadas por la estufa (hasta 200 °F).



Instalación Por Delante Únicamente De Acuerdo Con La Ley De Estadounidenses Con Incapacidades (ADA)

Con los modelos sin buzón, deje un espacio vertical de por lo menos 5" entre la mesada y la cubierta.



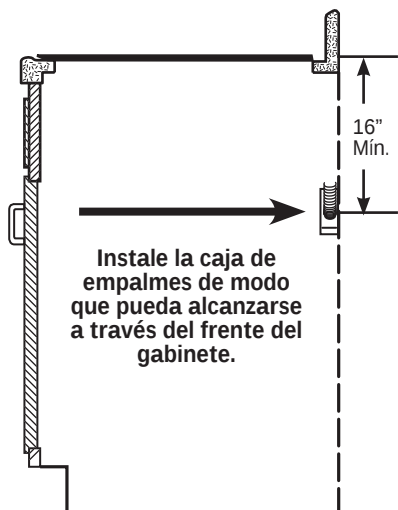
NOTA: la cubierta deberá estar hecha de material de madera. Además, se requiere un panel de acceso para el empalme, los soportes de los costados, y el servicio técnico.

Instrucciones de Instalación

INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

INSTALACIÓN DE LA CAJA DE EMPALMES

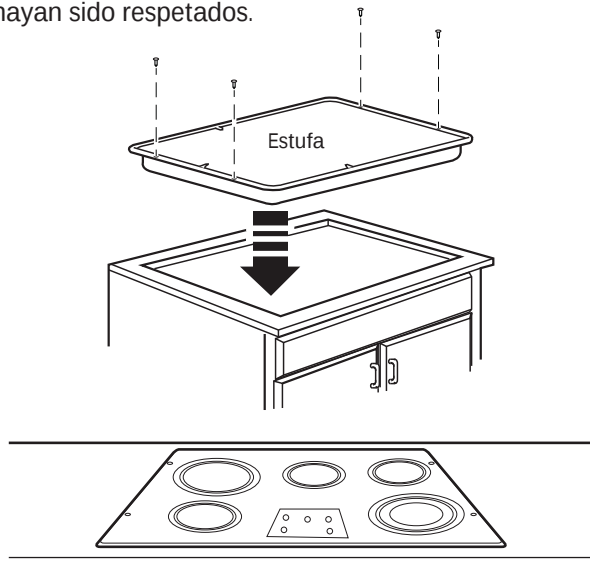
Instale una caja de empalmes aprobada en un lugar de fácil acceso a través del frente del gabinete en donde pueda colocarse la estufa. El conducto de la estufa tiene 4 pies de longitud.



IMPORTANTE: La caja de empalmes debe localizarse en donde el conducto esté lo suficientemente flojo para permitir que

INSERTE LA ESTUFA EN EL ÁREA CORTADA

Inserte la estufa centrada en el área cortada. Asegúrese de que el borde frontal del mostrador esté paralelo con respecto a la estufa. Asegúrese de verificar al final que todos los espacios especificados hayan sido respetados.



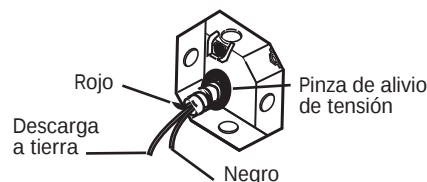
ASEGURE LA ESTUFA

Asegure la tina de la estufa a un mostrador estándar con los tornillos de madera que vienen con la unidad.

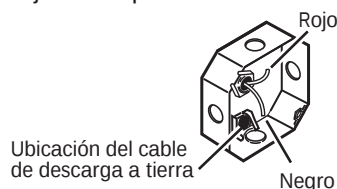
Asegure la tina de la estufa a un mostrador de loza con 4 tornillos de mampostería. Éstos se pueden comprar en cualquier ferretería.

INSTALACIÓN — CONEXIONES ELÉCTRICAS

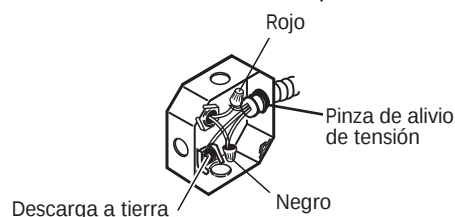
- Cuando realice las conexiones de cables, utilice toda la extensión del conducto incluido. El conducto no debe reducirse.
- Con la estufa colocada en su lugar, abra el frente de la puerta del gabinete.
- Inserte los cables del conducto a través de la abertura de la caja de empalmes. Asegure el conducto con una abrazadera con un amortiguador de refuerzo.



- Conecte los cables rojo y negro del conductor de la estufa a los cables correspondientes en la caja de empalmes.



- Una vez que se hayan realizado las conexiones, fije los cables con las tuercas para cables.



IMPORTANTE: Si la estufa se va a instalar en un mostrador sin salida (uno sin abertura del gabinete inferior), las conexiones del cableado deberán realizarse antes de colocar la estufa en el área cortada.

Instrucciones de Instalación

LISTA DE CONTROL FINAL DE LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO -

Realice estas acciones en el siguiente orden:

- 1** Retire todo el material de embalaje (película de protección, etiquetas, cinta, cartón).
- 2** Levante la placa de cocción y retire cualquier material de embalaje, y confirme que el cableado no esté cortado o en contacto con partes móviles.
- 3** Confirme que la placa de cocción esté conectada a tierra.
- 4** Retire todos los artículos de la parte superior de la superficie de la placa de cocción.
- 5** Confirme que el disyuntor esté cerrado (REINICIADO) o que los fusibles del circuito sean reemplazados.
- 6** Confirme que la corriente esté funcionando en la edificación.
- 7** Encienda cada una de las unidades de la superficie (una por vez) para confirmar que calienten - no toque la unidad de la superficie - y luego apague la unidad de la superficie. Si no se detecta calor, vuelva a controlar las conexiones del cableado de la placa de cocción. Si se requiere un cambio, vuelva a hacer una prueba. Si no se requieren cambios, solicite un control del cableado de la edificación para que las conexiones y el voltaje sean correctos.
- 8** Asegúrese de que todos los controles de la placa de cocción estén en la posición OFF (Apagado) antes de dejar la placa de cocción.

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
Las unidades de la superficie no funcionan	Las unidades de la superficie no están conectadas firmemente.	Con los controles en la posición de apagado, revise para asegurarse de que la unidad de la superficie esté correctamente conectada completamente en el receptáculo.
	Los controles de la unidad de la superficie están instalados incorrectamente.	Revise que el control correcto esté instalado para la unidad de la superficie que está usando.
	Los recipientes de goteo no están firmes en la superficie de la estufa.	Con los controles en la posición de apagado, revise que el recipiente de goteo esté en su lugar y que la abertura en el recipiente quede alineada con el receptáculo.
	Es posible que un fusible de su casa se haya saltado o el interruptor de circuitos se haya disparado.	Reemplace el fusible o vuelva a reiniciar el interruptor de circuitos.
Los elementos de superficie no se mantienen hirviendo o la cocción es lenta	Está empleando los utensilios inadecuados.	Use cacerolas que sean absolutamente planas y que correspondan al diámetro del elemento de superficie seleccionado.
Los elementos de superficie no funcionan	Un fusible en su casa podría haberse volado o el interruptor de circuito se aterrizó.	Reemplace el fusible o reajuste el interruptor de circuitos.
	Los controles de la estufa están colocados inapropiadamente.	Inspeccione que el control correcto haya sido seleccionado para el elemento de superficie que usted seleccionó.
La perilla de control no gira	Los controles de la estufa están mal ajustados.	Cuando la perilla se encuentre en la posición apagado (OFF), deberá presionar antes de poder girarla. Cuando la perilla esté en otra posición, puede girarse sin necesidad de presionarla.